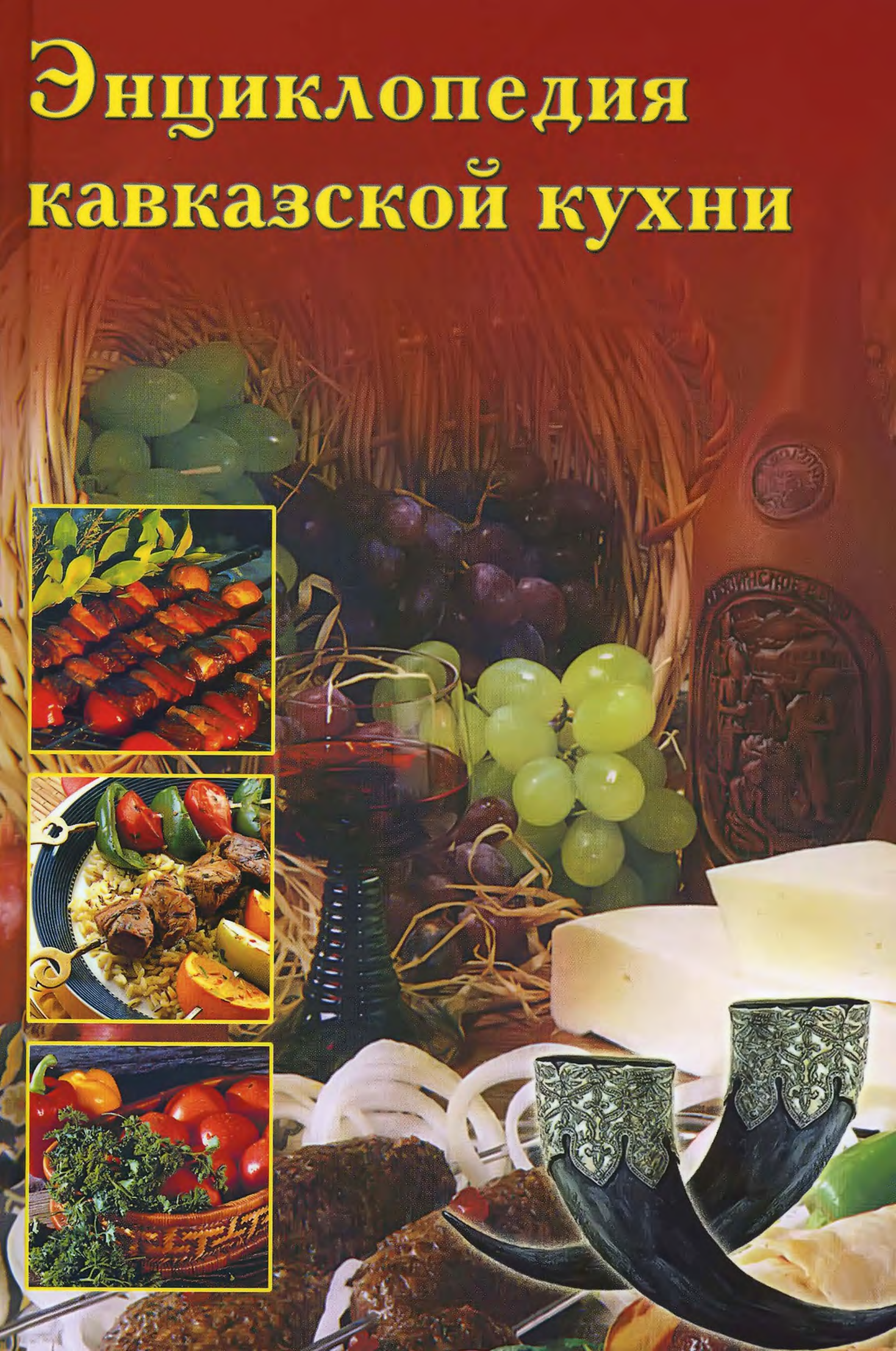


Энциклопедия кавказской кухни



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

Энциклопедия кавказской кухни

**Москва
«Вече»
2005**

**ББК 36.997
Э 68**

**Издание осуществлено при участии
Издательско-торговой группы «Книжный рай»**

Вниманию оптовых покупателей!

**Книги различных жанров
можно приобрести по адресу:
129348 Москва, ул. Красной Сосны, 24,
издательство «Вече».
Телефоны: 188-88-02, 188-16-50, 182-40-74;
т/факс: 188-89-59, 188-00-73.
E-mail: veche@veche.ru
<http://www.veche.ru>**

**Москва, ул. Лобненская, 4.
Издательско-торговая группа «Книжный рай»
Телефоны: 725-09-38, 725-81-80**

(книжный рай)

Введение

Корни многообразных связей русского и кавказских народов уходят далеко вглубь веков: еще славянские племена поддерживали с народами Кавказа экономические и политические отношения. Древнерусские князья оказывали горцам помощь в их борьбе с иноземными захватчиками, они же пришли на выручку Дагестану во время нашествия арабов и всегда поровну делили с ними добро и зло. Серьезные испытания этим связям принесли сначала многовековое татаро-монгольское иго, а затем разные ханства, возникавшие из обломков Золотой Орды. Однако никто не смог полностью уничтожить добрососедские отношения, которые еще более укрепились с присоединением к Руси Казани (1552) и Астрахани (1556).

Тогда же к русскому государству отошли земли по нижнему течению Терека, входившие до этого в Астраханское ханство. С севера (до слияния рек Малки и Терека) господствовала Большая Кабарда, между Терекком и Сунжей — Малая Кабарда, западнее (к северному склону Главного Кавказского хребта) жили родственные кабардинцам немногочисленные народности, а восточнее (между Терекком и Сулаком) — кумыки. К югу от малокабардинцев и кумыков появились селения чеченцев, спускавшихся с гор в долину. В Прикаспийских степях кочевали остатки Золотой Орды — ногайцы.

По мнению большинства исследователей, первые русские в этом крае появились в 1559 году с дружинами Рязанского княжества на одном из рукавов Терека. Затем в 1588 году при устье Терека на его притоке Таловка они построили г. Терки, стали именоваться терскими казаками и приняли на себя всю тяжесть государственной службы. Позже (около 1592 года) в низовья Терека пришли донские казаки, покинув под предводительством атамана Андрея Шадры свои родные места под «гребенными» горами (по течению Лихого колодца, впадавшего в Донец ниже р. Каменки). Они поселились выше селений одного из малокабардинских владельцев и положили начало Гребенскому казачьему войску. Около 1695 года их селения передвинулись ближе к Терекку, где они построили новые городки и назвали их Шадринский (по имени своего атамана), Курдюковский и Гладковский. Впоследствии здесь же возникли городки Новогладковский и Червленый. Выходцы с Дона и Волги построили станицы Бороздинская, Дубовская и Каргалинская, обособившись в 1754 году в Терское семейское войско. Казаки, поселившиеся ниже Бороздинского городка, образовали Терско-Кизлярское войско. К этому периоду, кроме русских, военных и казаков, здесь жили армяне, грузины, персы и кабардинцы.

Нелегка была жизнь первых переселенцев. Основным источником существования в этих местах были охота и рыболовство. Правда, помогало соседство с горцами, у которых казаки приобретали семена, скот, лошадей для обзаведения хозяйством. Сами казаки в это беспокойное время охраняли их от набегов татар, азовцев и разных кочевых орд.

Горцы стали селиться в предгорьях и на равнине, вступать в более тесные связи с русскими, что благотворно отражалось на социально-экономическом и культурном развитии и тех и других. С присоединением к России народы Кавказа получили

доступ ко всем достижениям мировой науки и культуры, некогда изолированные от мира горские народы стали приобщаться к современной цивилизации.

Сегодня, несмотря на то, что этот регион не свободен от противоречий и три крупнейших республики получили полную независимость, они как никогда тесно связаны с Россией политически, экономически, культурно. Потому и выпуск энциклопедии кавказской кухни не случаен и адресован самым широким слоям читателей, интересующихся жизнью и бытом народов Кавказа.

Национальная кухня народов Кавказа — самобытная и своеобразная — завоевала в нашей стране большую популярность. Многие ее блюда стали поистине всенародно любимыми на всем пространстве СНГ, например, в каждом городе готовят чебуреки, шашлык, суп-харчо, люля-кебаб, цыпят табака (так же как и повсеместно распространены рестораны кавказской кухни). И это неудивительно. Кухня кавказских народов отличается необыкновенным пикантным вкусом и остротой. В основном все первые и вторые блюда у грузин, армян, азербайджанцев, осетин, карачаевцев, черкесов, адыгейцев готовятся из баранины и птицы, у ногайцев еще и из молодой конины. В качестве приправы применяют красный стручковый перец, чеснок, корицу, черный перец (молотый и горошек), кориандр (семена кинзы), пряную различную зелень. Набор пряностей в кавказской кухне дает не столько острый и жгучий, сколько ароматически-пряный, освежающий эффект. Из выращиваемых овощей широко употребляются картофель, горох, перец, баклажаны, капуста. И всегда к столу в любое время года подается тщательно промытая и очищенная зелень. Мы расскажем в этой книге о рецептах и способах приготовления наиболее характерных, распространенных блюд национальной кухни народов Кавказа.

Мы старались оговорить, к какой именно кухне принадлежит то или иное блюдо, и давать его национальные названия. Если этого не сделано, значит, блюдо является общепотребительным во всех регионах или не удалось уточнить регион его распространения.

Кулинарные традиции Кавказа

ОСОБЕННОСТИ КУХНИ ЗАКАВКАЗЬЯ

Для всех районов Закавказья характерны продолжительное жаркое лето, обилие солнца и относительно мягкая зима. Все это, в сочетании с издревле установившимися культурными и торговыми связями с соседними цивилизациями — ближневосточной, средиземноморской и арабо-персидской, — обусловило известное сходство кулинарного искусства армянского, грузинского и азербайджанского народов. Общеизвестный шашлык или плов готовят и в Грузии, и в Армении, и в Азербайджане. То же самое можно сказать и о таких блюдах, как долма (толма), суп-пити (путук, чанахи), хаши (хаш) и многие другие блюда.

Тем не менее неправомерно было бы говорить о существовании единой закавказской кухни — напротив, без всякого сомнения можно утверждать, что каждый из народов Закавказья обладает своей собственной национальной кулинарной традицией, проявляющейся прежде всего в особенностях технологии приготовления блюд и своеобразной гамме ароматов.

Азербайджанская кухня

Традиционная азербайджанская кухня стоит несколько особняком от кухни Армении и Грузии — будучи народом мусульманским и обладая более тесными культурными связями с арабо-персидским и тюркским миром, азербайджанцы переняли там многие рецепты. В современной азербайджанской кухне важное место занимает картофель, однако его применение вошло в обиход сравнительно недавно — уже в советские времена. До этого его место занимали каштаны. Именно с каштанами лучше всего сочетаются кислые азербайджанские приправы — гора (из незрелого винограда) и нар-шараб (из граната), сумах (из барбариса), сушеная и свежая алыча, кизил. Фрукты и орехи употребляются наравне с овощами, причем их жарят на сливочном масле. Самый распространенный вид мяса — баранина (использование свинины запрещает мусульманская традиция).

Отличается азербайджанская кухня и по ароматической гамме: здесь в ходу настоящий (иранский) шафран, считающийся азербайджанской национальной пряностью, и лепестки розы, из которых готовят сиропы, варят варенье.

И последнее отличие азербайджанской кухни — крайне умеренное употребление соли. Даже мясо едят или совсем несоленным, или компенсируют отсутствие соли добавлением фруктовых соков — гранатового или алычового.

Армянская кухня

Армянская кухня — самая трудоемкая в приготовлении: многие ее рецепты построены на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре, суфле или многослойного теста. Другая характерная особенность ее заключается в

преимущественном использовании лука, в то время как чеснок употребляется весьма умеренно и чаще в маринованном, чем в свежем виде, вообще, гамма пряностей армянской кухни отличается от соседних кухонь не столько по составу, сколько по соотношению пряностей в том или ином блюде. И, наконец, следует сказать о том, что большинство армянских блюд готовят на топленом масле.

Грузинская кухня

Для грузинской кухни в большей степени, чем для остальных кавказских народов, характерно широкое использование орехов — лещины, фундука, миндаля и прежде всего грецких орехов. Орехи вообще и источник, и составная часть большинства соусов, в первую очередь, конечно, сацебели и баже.

Другая важная черта грузинской кулинарии — использование в процессе приготовления пищи кисломолочных продуктов и обилие разнообразных соусов, имеющих в качестве основы исключительно растительное сырье (что отличает их от французских соусов). Соусы применяются не только в качестве приправы, но и как самостоятельное блюдо, в которое обмакивают хлеб.

Для грузинской кухни характерно также применение пряных трав: кинзы, эстрагона, базилика, чабреца, лука-порея и зеленого лука, иногда мяты.

Еще одна характерная особенность именно грузинской кухни — обильное и частое употребление сыров, причем сыров особого типа, так называемого рассольного, приготовляемых в кувшинах и бурдюках. В отличие от европейской кухни, где сыры используются в основном или как десерт, или как закуска, в грузинской кулинарной традиции сыр — полноправный ингредиент первых и вторых блюд, пирогов (общезвестные хачапури, название которых состоит из двух слов — хлеб и сыр), сыр также подают к столу в жареном виде.

Мингрельский сулгуни — не единственный сорт этого сыра, и каждая область может похвастаться своим, не менее вкусным. В Имерети делают очень мягкий сыр с мятой гадазелили, а в Теулетии вообще предпочитают бараний сыр гуда, который готовится в одноименных мешочках.

Для грузинского стола свойственно и изобилие закусок. Это и сациви (настоящее готовится только из индейки), лобио, любимая кахетинцами хашлама (вареное мясо с приправами), рачинская ветчина — все сытно и вкусно и все это рекомендуется запивать.

Всякое меню — это условность, но основанная скорее на рациональных, а не на гастрономических соображениях. Вот, например, хаши — любимое «похмельное» блюдо грузин. По всем приметам, это густое варево из свежих говяжьих голяшек, рубца и сычуга — типичный суп. Между тем едят хаши исключительно по утрам. И напрасно спрашивать его на обед или ужин. А суп из субпродуктов мужужи — суп только по названию. На самом деле он подается холодным и смахивает на холодец. Но и рецептов привычных нам супов на грузинской земле имеется множество. Это и говяжий суп-харчо, и куриный суп-чихиртма, и суп-бозбаши с бараниной... Однако не всякий желудок способен выдержать остроту этих блюд.

На Кавказе любят и умеют готовить мясо, и грузины могут похвастаться богатством выбора: тушеная баранина со специями буглама, жареное говяжье филе-«бастурма», хинкали (для этих специфических пельменей мясо не пропускается через мясорубку, а отбивается ножом до желеобразного состояния), а также «кучмачи» — горячее блюдо из печени, сердца, легкого, языка, подаваемых в масле со специями. Популярное сейчас по всей России блюдо «чахохбили», на которое сейчас идут окорочка, в Грузии раньше готовили исключительно из фазана. Разнообразие грузинской кухни видится не только в продуктах, но и в способе их приготовления. Шашлыки из баранины, телятины, индейки, свинины, осетрины готовятся как на

шампурах, так и на кецах (традиционных глиняных сковородах). Разумеется, в грузинских ресторанах готовят только на кецах.

Что касается десертов, то грузинский кондитер даст фору любому. Торты гигантских размеров тут норма будней, а не праздников. Однако наиболее характерны блюда, основанные на использовании орехов и виноградного сока. Только здесь можно почувствовать подлинный вкус тягучих колбасок чурчхели и пеламуши, сладкой массы из муки и виноградного сока. Последний используют, конечно, больше не для десерта, а для вина. Но грузинские вина — это отдельная тема.

О КУХНЕ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА

Адыгейская кухня

Кулинарное искусство адыгейского народа формировалось в течение многих столетий. Национальные блюда адыгов, небольшое количество которых включено в эту книгу, своеобразны и имеют высокие вкусовые качества.

Природные условия края способствовали тому, что у адыгов веками складывался тип хозяйства, основанный на скотоводстве, птицеводстве и земледелии.

Вследствие этого в рационе адыгов большое место занимают блюда из натурального мяса (баранины, говядины и птицы). Скотоводство стало также источником для разнообразных молочных изделий, в том числе и сыров.

Домашнее сыроделие дало возможность оригинально использовать сыры для приготовления блюд.

Характерно для адыгейской кухни приготовление крупяных и мучных изделий, ей также свойственно использование яиц, которые служат не только для приготовления самостоятельных блюд, но и как добавки в мучные и молочно-яичные блюда.

Овощные блюда адыгейской кухни могут быть сырыми, типа салатов, но чаще всего они вареные, печеные, тушеные или соленые.

Широко развитое на Кубани садоводство способствовало тому, что адыги выращивали разнообразный и обширный ассортимент фруктов: яблоки, груши, сливы, вишни, персики, виноград и т.п., которые употреблялись как в свежем, так и сушеном виде.

Кабардино-балкарская кухня

С древнейших времен основным занятием горцев-кабардинцев и балкарцев было земледелие и скотоводство, и, естественно, это не могло не отразиться на национальной кухне, в которой особое место заняли мясные блюда из баранины, говядины, птицы. Не менее популярны мучные, молочные, крупяные, сладкие блюда. Овощи же используют сравнительно редко, в основном это картофель, фасоль, репчатый лук, чеснок. Кабардинцы готовят с большим количеством различных пряностей и приправ — гедгина (сушеного молотого чабреца), красного и черного перца.

Наиболее характерные блюда — жареные, тушеные и отварные мясо и птица. К отварным мясным кушаньям всегда подают тузлук — соус из разведенного айраном или бульоном толченого чеснока. Из других соусов готовят в основном сметанные. Вместо пшеничного хлеба испокон веков используют пасту — крутую пшеничную кашу.

Частые гости как на праздничном, так и повседневном столе балкарские хычины — лепешки с различными фаршами — сыром, картофелем, мясом; кабардинские лакумы (пышки), тхъурыжь (хворост).

Ассортимент первых блюд невелик, в основном это шурпа, ляпе с ляпстехой, гогушляпс, концентрированные бульоны.

Из напитков популярны калмыцкий чай и айран, которые подают во время и после еды или в сочетании с лакумами, сыром. Достаточно широк перечень национальных сладостей, которые готовят преимущественно на праздники, народные и семейные торжества. Среди них закерис — кабардинская халва, балкарская «боза» и другие.

Карачаевская кухня

Национальные блюда карачаевцев разнообразны и имеют специфические вкусовые качества, благодаря чему они снискали большой спрос у населения. Издавна для скотоводов-карачаевцев основой питания служили молочные и мясные продукты. Из молока приготавливали масло, кислое молоко, сметану, сливки, из кипяченого молока — каймак. В большом количестве заготавливался и айран, употреблявшийся как еда и питье, а также используемый в качестве приправы. Не меньшее значение имел сыр-бышлак, хранившийся в кадушках с рассолом. Способы приготовления молочных продуктов указывают на древние традиции — масло сбивали в бурдюках, в бурдюке же заквашивали и кислое молоко (кыпы). Айран и сыр хранили в долбленых кадушках.

Карачаевцы чаще всего мясо употребляли, и употребляют, по сей день в жареном и вареном виде, а бульон от мяса — в качестве второго блюда. В отличие от черкесов, карачаевцы варят мясо в абсолютно несоленой воде. Его не доваривают (чтобы сохранить больше, витаминов), не досаливают (в целях сохранения запаха мяса). Мясо палят на солнце или над очагом, овечьи курдюки солят или вытапливают их на жир. Из внутренностей изготавливают всякие колбасы, сохта, которые вялят, жарят или варят.

Раньше у карачаевцев растительные продукты занимали в питании меньше места. Это, видимо, было связано со слабым развитием земледелия. Излюбленными мучными блюдами были жареные на животном жире или масле кусочки теста (лакум). В золе выпекали лепешки из кукурузной и ячменной муки — кыржын. Делали пироги с мясом, сыром или целебными травами — хычин. Недостаток витаминной растительной пищи восполняли употреблением дикорастущих растений: щавеля, корней лопуха, различных съедобных трав, диких фруктов в свежем виде.

Сохранив устойчивые характерные элементы в традиции приготовления национальных блюд, пища и национальное кулинарное искусство обогатились благодаря братскому сотрудничеству и взаимообогащению народов области и страны. Так, например, карачаевцы делали хычин с мясом и сыром или травами, а сейчас стали готовить с листьями сахарной свеклы. В меню карачаевцев также вошли другие национальные блюда народов страны, особенно близкие по духу и культуре черкесов, абазин и ногайцев. «Гедлибже», «лициклибже», «боурсак», «калмыцкий чай» и др. Большой популярностью сейчас пользуются карачаевский айран и сыр, хычин, жареный ягненок на вертеле, сохта по-карачаевски и ау. Так, айран вошел в меню столовых и ресторанов России и, конечно, городов и сел Северного Кавказа.

Абазинская кухня

В питании абазин, как у всех представителей коренных национальностей Карачаево-Черкесии, большое место занимают мясные и молочные блюда, а также такие продукты, как мед, фрукты, ягоды, сюда же относятся калмыцкий и ногайский чай. Но все же в национальной кухне произошли некоторые изменения, связанные с новыми явлениями в хозяйстве и с ростом торговли. В конце XIX и в начале XX вв. изменился способ печения хлеба.

Абазины научились у русских готовить различные супы, овощные блюда, заквашенное тесто, в пище абазин и черкесов много сходных, но различных по способу приготовления блюд. Например, абазины и черкесы употребляют в пищу блюдо «Гедлибже», но абазины его готовят на сметане, а черкесы — на сливочном масле. Абазины и черкесы одинаково варят и жарят мясо, одинаково готовят мамалыгу. Это объясняется тем, что территориально эти народы живут по соседству и крепко связаны друг с другом. Взаимное обогащение ассортимента национальных блюд способствует повышению вкусовых качеств, отнюдь не стирая грани их своеобразия.

Например, своеобразно готовится творожный сыр со сметаной. Для этого берут кувшин, но только такой, чтобы пропускал воздух. На 1 кг сметаны кладут 100 г соли. Кувшин емкостью 10 литров заливают сметаной, каждый слой засыпают солью и под конец закрывают творожным сыром, толченным до мелкой массы. Этот процесс продолжается до тех пор, пока емкость не наполнится. Творожный сыр готовят на зиму, едят с пастой или мамалыгой.

У абазин широкой популярностью пользуется шашлык по-абазински, а также «гатшо шакс» (ячменный хлеб), «чащ» (лепешка), «кати зарапха» с рисом (заплетенная баранья кишка с рисом) и др.

Ногайская кухня

Проживая рядом с черкесами и абазинами, ногайцы готовят практически те же блюда. Однако их своеобразие заключается в том, что в пище ногайцев преимущественно используется конина. Популярна, например, «казы» — конская колбаса, кувурмаш (жареная конская колбаса), тарам («мужская еда»), кунырма (ягнятина жареная), калжа (лапша из курятины), бешбармак, кумыс.

Говоря о различных, довольно условных видах мучных изделий, нельзя не упомянуть о тех традиционных изделиях, которые широко используют ногайцы в своем питании. Среди них особое место занимают ногайские «боурсаки» (обжаренные круглые лепешки). Своеобразно готовится «ногашай» (ногайский чай), имеющий хорошие вкусовые качества.

Черкесская кухня

На протяжении многовековой истории черкесы, как и многие народы Северного Кавказа и всей страны, выработали своеобразный и богатый ассортимент национальных блюд, правила приготовления и приема пищи. Черкесы с древних времен занимались скотоводством, птицеводством и земледелием, и это отражается на составе и особенностях народных блюд, среди которых главное место занимают баранина, говядина и птица, а также изделия молочные и растительные. Издавна черкесы отдают предпочтение мучным и крупяным блюдам.

Черкесы растят яблоки, груши, сливы, вишни, орехи, персики и т.д. Фрукты употребляются в сушеном и свежем виде.

Обычно завтрак у черкесов состоит из калмыцкого чая с лакумом или хлебом, с сыром и сметаной, иногда подают яичницу. Нередко на завтрак едят чабанский сыр с супом (бульон с картофелем) или мясо жареное. Изготовление мясных блюд имеет

свои определенные правила. В частности, требуется правильная разделка мяса: его режут по частям согласно анатомическому строению, с тем, чтобы при любых способах его приготовления форма строения сохранялась, чтобы делить его по старшинству. Это является одним из первых условий красивого оформления стола и соблюдения этикета.

Обед делается преимущественно из мясных блюд, на ужин мясо не употребляется, а ограничиваются овощными или молочными блюдами. Особенно популярны блюда «Гедлибже», «Лицуклибже», «Лигур гаж», напиток «Бахсыма», «Калтама», «Мамалыга».

Многие народы Кавказа сейчас готовят «Гедлибже», но черкесы — родоначальники приготовления этой пищи, готовят его своеобразно. Например, подготовленную обработанную тушку курицы разделяют на части и погружают в кипящую воду. Чтобы мясо не получилось безвкусным и неприятным, воду слегка подсаливают. Варят в зависимости от возраста мяса, при любом огне, снимая пену. Готовое мясо перекладывают в глубокую миску и заправляют чесночной солью, перетряхивают несколько раз и плотно закрывают крышкой. «Либже» готовят из поджаренной муки, лука, красного перца, сливочного масла и остывшего бульона (кстати, абазины готовят «либже» на сметане).

Черкесы любят острую пищу. На протяжении столетий они расширяли ассортимент и улучшали вкусовые качества народной пищи, как результат расширения и углубления экономических и культурных связей с окружающими народами Кавказа, России и Востока.

Например, черкесы научились печь хлеб на дрожжах, готовить различные блюда из картофеля, огурцов и помидоров, употреблять подсолнечное масло, а также научились готовить европейские блюда.

Дагестанская кухня

Дагестан — это древнейшая колыбель многих народов и народностей Кавказа, уникальная по своему составу многонациональная республика, в которой проживают десятки этнических групп, консолидирующихся вокруг родственных по происхождению и языку, но самостоятельных крупных шести народностей: аварцев, кумыков, даргинцев, лакцев, лезгинов, татов.

Кухня каждого из этих народов в чем-то схожа, но она и самобытна, хранит в себе тысячелетние традиции ушедших народов-предков коренного населения Дагестана.

В недавние времена меню основной массы горцев-бедняков было скудным. Преобладали растительные и молочные продукты, из которых готовили постные супы, каши, ячменный хлеб, кисломолочные продукты, которые дополнялись съедобными дикорастущими растениями. Овощи были почти неизвестны, мясо появлялось на столах в особых случаях.

Современную дагестанскую кухню однозначно охарактеризовать невозможно. Многие блюда, которые ранее вообще не употреблялись или готовились лишь в дни торжеств, сейчас вошли в повседневное меню каждой семьи.

Блюда, бытующие в каждом отдельно взятом районе Дагестана, несут на себе особый колорит. К примеру, в каждом национальном районе готовят хинкал, который подается как первое или второе блюдо, но всегда можно определить, каково его происхождение.

Распространенными блюдами считаются «курзе», «чуду», которые готовят из разных трав, творога, овощей, яиц, и гурманы, понимающие толк в дагестанской кухне, никогда не ошибутся, какой национальности повар готовил это блюдо. Таких примеров можно привести множество.

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ

КАВКАЗСКИЕ СОУСЫ

Соус чесночный

Очищенный чеснок посолить, истолочь в ступке, выложить в соусник, залить бульоном или водой и перемешать. Добавить немного зелени.

6—8 долек чеснока, 2 ст. кипяченой холодной воды или бульона.

Соус из терна

Терн перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить, пока ягоды не разварятся. Снять с огня, удалить косточки, откинуть и протереть с отваром через сито. В массу добавить истолченный с солью стручковый перец, чеснок, мелко порезанную зелень. Все перемешать.

500 г терна, 3—4 веточки кинзы, петрушки и укропа, долька чеснока, перец, соль по вкусу.

Соус томатный

Столовую ложку томатной пасты разбавить ст. кипяченой воды, добавить толченный стручковый перец, половину чайной ложки сахарного песка, три рубленых зубчика чеснока, мелко порезанную зелень и соль по вкусу.

Особая заправка для салата

1/4 ст. уксуса смешать с 1—2 ст. ложками растительного масла и 1 ч. ложкой сахарной пудры. Соль и перец по вкусу.

Есть и другой вариант.

На 2 ст. ложки уксуса 4—5 ст. ложек растительного масла, 1/2 ч. ложки сахарной пудры, соль и перец по вкусу.

Соус сацибели

Толченые орехи разводят уксусом, добавляют бульон (мясной — для мясных блюд, рыбный — для рыбных) или кипяченую воду, рубленый репчатый лук, толченный чеснок, соль, красный перец и зелень.

1,5 ст. грецких орехов, 4—5 луковиц, 1 ст. уксуса винного, чеснок, перец, молотый красный, зелень мяты и кинзы, 2 ст. бульона или воды, 2 ч. ложки соли.

Соус сациви

Мелко рубленый лук и чеснок пассеруют в сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавляют муку, разводят бульоном, проваривают и снимают посуду с огня. Толченые орехи смешивают с сушеной, и свежей зеленью, молотым красным перцем, яичными желтками, настойкой шафрана и кипяченым винным уксусом со специями. Полученную смесь вводят в пассеровку и, помешивая, нагревают, не доводя соус до кипения.

1/2 ст. сливочного масла, 2 ст. грецких орехов, 5 луковиц, 3 ч. ложки пшеничной муки, 3 яйца (желтки), 1 зубчик чеснока, 1/2 ст. уксуса винного, 5 гвоздик, корица, красный перец, лавр, шафран, свежая зелень, сушеная зелень, 2 ст. бульона, соль.

Соус ткемали

Плоды ткемали перебирают, промывают, отваривают в небольшом количестве воды и протирают через сито. Массу разводят отваром, посыпают рубленой зеленью, чесноком, перцем и солью, доводят до кипения и охлаждают. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны. Подается к разнообразным отварным и жареным мясным и рыбным блюдам.

700 г ткемали (плоды), 300 г чеснока, 100 г зелени, 50 г перца свежего стручкового или 4 г сухого, 1,5 ч. Ложки соли.

Соус ореховый

Пропустить через мясорубку орехи, чеснок, кинзу и перец, перемешать и развести уксусом и водой до густоты сметаны. Добавить соль и порошок хмели-сунели, еще раз размешать.

200 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 2 веточки кинзы, 1 сладкий перец, 50 г винного уксуса, 200 мл воды, хмели-сунели, соль.

Соус гаро

Орехи, измельченную кинзу и соль истолочь вместе, постепенно развести уксусом, затем бульоном, размешивая. Добавить мелко нарезанный лук, кипятить 10 минут. Развести взбитые желтки небольшим количеством теплого соуса и постепенно влить смесь в соус, помешивая, чтобы яйцо не свернулось.

Подавать, заливая жареную курицу или индейку.

2 ст. куриного бульона, 2,5 ст. грецких орехов, 3 ст. ложки 3%-го винного уксуса, 2 луковицы, 2 желтка, 4 зубчика чеснока, 3 ст. ложки кинзы.

Шхыуципс (адыгейская приправа)

Соединяют кислое молоко и сметану, заправляют по вкусу солью с чесноком.

Шхыуципс служит гарниром к отварному мясу. Его подают отдельно на маленьких тарелочках.

2 ст. кислого молока, 1 ст. сметаны, соль, чеснок по вкусу.

Соус из неспелого винограда

Этот соус хорошо подходит для блюд из жареной птицы, поросенка и рыбы.

ВАРИАНТ 1

Молодой и неспелый (зеленый) виноград размять деревянной ложкой, выжать сок, процедить и слить в чистую посуду. Затем добавить истолченную с солью зелень кинзы и чеснок и перемешать. По желанию можно добавить толченый стручковый перец.

500г неспелого винограда, 3—4 веточки кинзы, 1 долька чеснока, соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Выжать сок из неспелого винограда, добавить охлажденной кипяченной воды, измельченной зелени (кинзы, петрушки, эстрагона, укропа, чеснока) хорошо истолченного с солью перемешать.

4 ст. сока из неспелого винограда, 1/2 ст. воды, 3—4 велики зелени кинзы, 2 веточки петрушки, 4 веточки укропа, 2 ч. ложки листков мелко нарезанного эстрагона, 1—2 дольки чеснока, соль по вкусу.

Соус из неспелого винограда с орехами

(для блюд из жареной и вареной птицы)

Неспелый виноград размять и выжать из него сок, постепенно подливая воду (1 ст.). Добавить толченые грецкие орехи и истолченные с солью стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и полей-траву (омбало) и хорошо перемешать.

500 г неспелого винограда, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 1 долька чеснока, 3—4 веточки зелени кинзы, 1 веточка полей-травы, стручковый перец и соль по вкусу.

Соус из сока ежевики и неспелого винограда

Ежевике размять деревянной ложкой и выжать сок. Неспелый виноград тоже размять и выжать из него сок.

Сок ежевики и неспелого винограда перемешать и заправить истолченную с солью зеленью кинзы, укропом, чесноком и стручковым перцем.

500 г ежевики, 300 г неспелого винограда, 3 веточки зелени кинзы, 1 веточка укропа, 1 долька чеснока, стручковый перец и соль по вкусу.

Соус из сока ежевики неспелого винограда с орехами

(для блюд из жареной птицы и рыбы)

Сок ежевики перемешать с соком неспелого винограда, влить 1/4—1/2 ст. охлажденной кипяченой воды. Затем добавить толченые грецкие орехи и истолченные с солью зелень кинзы, чеснок и стручковый перец. Все это хорошенько перемешать и слить все в соусник. Если соус готовится для блюд из рыбы (вареной или жареной), то в него нужно добавить очень мелко нашинкованный лук.

3/4 ст. сока ежевики, 1/4 ст. сока неспелого винограда, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 2 веточки зелени кинзы, долька чеснока, стручковый перец и соль по вкусу.

Аджика

ВАРИАНТ 1

Петрушку и укроп мелко режут ножом, все остальные продукты пропускают через мясорубку, смешивают, добавляют соль (по вкусу), затем раскладывают по банкам, закрывают пластмассовыми крышками и хранят в холодном месте не более двух месяцев. Если нужно дольше сохранить ее, массу проваривают в течение 5 минут, раскладывают по банкам и укупиривают.

На 3 литра аджики: 8 головок чеснока среднего размера, 10 красных болгарских перцев, 2 кг красных твердых помидоров, 5 горьких перцев, 4 палочки хрена, 400 г петрушки, 200 г укропа.

ВАРИАНТ 2

Взять 30 стручков спелого красного горького перца, удалить из них семена, перемолоть на мясорубке (при этом ни в коем случае нельзя касаться глаз!). Очистить 5 головок чеснока, перемолоть на мясорубке. Перемолоть семена кинзы, чтобы получился стаканчик на 100 г помолы. Перемолоть укроп, чтобы получился ст. 250 г помолы. Соединить все указанные выше ингредиенты, добавить 1 большую ложку соли, все хорошо перемешать и перемолоть разок на мясорубке.

Затем следует добавить масло грецкого ореха до необходимой густоты (должна получиться паста). Если орехового масла нет, то имеет смысл перемолоть на мясорубке или в кофемолке 15—20 шт. очищенных грецких орехов и добавить в массу. Вместо орехового масла можно добавить любое растительное, что ощутимо влияет на вкусовые качества аджики.

Соус чесночно-томатный

В томатное пюре добавляют измельченный чеснок, растертый с солью, сахаром и растительным маслом, мелко нарезанную зелень и заправляют соком лимона.

Зелень петрушки или укропа, сахар, соль добавляют по вкусу.

100 г томат-пюре, 5 долек чеснока, 1 ст. ложка масла растительного, 20 г лимона, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Соус томатный (холодный)

Лук мелко рубят, обжаривают на растительном масле, в конце жарки добавляют томатное пюре и жарят до окрашивания жира, а затем добавляют муку, перемешивают и прогревают 5—7 минут. К обжаренным продуктам добавляют бульон, соль, сахар.

Соус проваривают 10—15 минут, заправляют перцем, мелко нарубленным чесноком и охлаждают.

200 г бульона, 100 г томата-пюре, 1 луковица, 3 ст. ложки масла растительного, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка муки, соль, черный молотый перец и сахар по вкусу.

Соус из зеленого горошка

Разварить горошек, остудить, переложить в кастрюлю, добавить (на каждые 400 г горошка) 1 ст. ложку сливочного масла, по 2 куска сахара и зеленого укропа. Долить бульон, гать на малом огне.

Соус из каштанов с красным вином

Сложить 400 г вареных, очищенных каштанов в кастрюлю, добавить 50 г сливочного масла, соли, 1 ст. мясного бульона, 1/2 ст. красного вина, 50 г сахара, варить их докрасна. Сделать на блюде рамку из теста, с внешней стороны ножом нарезать зубчики, обмазать желтком, поставить в духовку на 5—10 минут, пока не подрумянится. Разложить в рамке каштаны рядами, полукругом, рогом изобилия, кругом и облить соусом из красного вина. Перед блюдом можно выпить 50 мл отвара из соцветий каштана конского.

Соус из молодой крапивы

Берут 2—2,5 кг крапивы, кипятят в подсоленной воде с содой, измельчают. Затем масса засыпается в кастрюльку, посыпается сахаром, добавляется 1 ложка сливочного масла и варится до горячего состояния (65—75 °С).

В соус добавить «Бешамель» и 1/2 ст. густых сливок. Подсолить, подсахарить по вкусу, подогреть.

Подается к котлетам, жареной печенке, ветчине, жареным мозгам, солонине, измельченным вареным яйцам.

Соус-пюре из шпината

Готовить этот соус советуем точно так же, как и «Соус из крапивы» (см. рецепт).

Соус из щавеля

Сварить и протереть сквозь сито 1,2—2,4 кг щавеля. Влить в массу 2 ч. ложки мучной поджарки, 1 ст. сметаны, всыпать чайную ложку соли, ложку сахара, размешать. Подогреть до 65—80 С.

Соус подается с крутонами, котлетами, яйцами, омлетом, жареной печенкой, мозгами, солониной и ветчиной.

Нашараби — Нар шэраб

Нашараби — грузинское название уваренного сока граната. В азербайджанской кухне называется «нар шэраб» (букв. «гранатовое вино»). Эту густую черную тягучую жидкость используют как приправу для мясных и рыбных блюд восточной кухни, которым он придает кисло-сладкий вкус. Особенно хорош он под отварную или жареную осетрину.

Однако есть еще ряд соусов на базе гранатового сока, который несложно получить в домашних условиях.

Соус из гранатового сока

ВАРИАНТ 1

Этот соус превосходно сочетается с мясными и рыбными блюдами.

Выжать сок из граната, добавить к нему истолченную с солью зелень кинзы, стручковый перец, чеснок, охлажденную кипяченую воду, перемешать и слить в соусник.

1/2 ст. сока граната, 1/2 ст. воды, 1—2 веточки зелени кинзы, 1—2 дольки чеснока, стручковый перец и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Из граната выжать сок. Зелень кинзы и чабера, укроп, чеснок и соль хорошо истолочь вместе, с гранатным соком, добавить нашинкованный лук.

1 ст. сока граната, 2 веточки зелени кинзы, по 1 веточке чабера и укропа, 1—2 дольки чеснока, 1 головка лука репчатого, соль по вкусу.

ВАРИАНТ 3

Из граната выжать сок, затем добавить по вкусу истолченный с солью чеснок и перемешать.

1 ст. сока граната, 1—2 дольки чеснока, соль по вкусу.

Соус из гранатового сока с орехами

Этот соус прекрасно подходит для мясных и рыбных блюд.

ВАРИАНТ 1

Выжать сок из граната. Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль вместе хорошо истолочь, добавить сок граната, охлажденную кипяченую воду (1/2 ст.) и перемешать.

Если соус готовится для рыбных блюд, в него добавляется очень мелко нарезанный репчатый или зеленый лук.

1 ст. сока граната, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 2—3 веточки зелени кинзы, 1 долька чеснока, стручковый перец и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Выжать сок из граната, затем добавить истолченные очищенные грецкие орехи, семена кинзы и соль перемешать.

1 ст. сока граната, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 1 ч. ложка семян кинзы, соль по вкусу.

ПРИПРАВЫ К ШАШЛЫКАМ

Хорошо прожаренное молодое мясо — это самая калорийная и высокопитательная пища для человеческого организма. Однако неправильно подобранный соус способен свести, на нет все старания повара. На Кавказе шашлыки едят без соусов, ограничиваясь лишь сушеным цветом барбариса (сумахом) в Азербайджане, аджикой или ткемали в Грузии. Армянские соусы более разнообразны, но кетчуп к шашлыку — это типично российское изобретение. Некоторые виды кетчупов изобилием чеснока и перца забивают вкус мяса. Предлагаемый «Острый соус» подчеркивает вкус и аромат свежего шашлыка.

Острый соус

За основу взят обычный не очень острый кетчуп («табаско» или «чили» не подходит) в количестве примерно 0,5 л в его же упаковке. Прямо туда добавить мелко порезанный корейский красный перец (его отличительная способность — жгучий вкус не остается надолго, а черный ароматный перец уже замочен с мясом), дольку-две тертого чеснока. Соус желателно долить водой с уксусом до текучести жидкой сметаны. Можно добавить вино, но лишь нейтрально-сухое.

В итоге у вас получился острый, кислый, жидкий, на томатной основе соус. Им удобно поливать мясо прямо на огне за 1—2 минуты до подачи, что весьма возбуждает аппетит.

Можно также смешать лук от мяса с соусом и дать закипеть, потом намазать на хлеб и употреблять в прикуску с мясом.

Мясо снять с шампуров на тарелки и подавать вместе со сладким брусничным или клюквенным соусом в розетках.

Зеленый соус к шашлыку

К готовому шашлыку можно порезать щавель и влить в него очень густой (как сметана) томатный сок с кинзой.

Горчица с рассолом

Горчичный порошок залить рассолом (огуречным или от помидоров), размешать до однородного состояния и поставить на ночь в теплое место. Утром ваш продукт можно есть.

Горчица яблочная

Яблоки (лучше — антоновку) испечь, сделать пюре без кожуры и сердцевины, смешать с горчичным порошком и сахаром, растереть, добавить уксус и соль.

Выдержать 3 дня, после чего горчица готова к употреблению.

На 3 ст. ложки горчичного порошка 4 ст. ложки яблочного пюре, 2,5 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном, базиликом.

Приправа из спелых помидоров

Через мясорубку пропустить томаты в таком количестве, чтобы получить 2 л сока (примерно 4 кг целых помидоров). Отдельно размолоть хрен, чеснок и сладкий перец. Томатный сок поставить на огонь и всыпать в него соль и сахар. Когда сок закипит, выключить огонь и сразу же опустить в него хрен, чеснок и сладкий перец. Все перемешать и горячую массу залить в простерилизованные банки, можно просто

винтовые, я использую банки из-под кофе, соусов, даже пластмассовые — приправа хранится прекрасно.

На 2 л томатного сока по 1/2 ст. молотых хрена и чесно-2, 2 ст. нарубленного сладкого перца, 2 ст. ложки (без верха) эли, 4 ст. ложки сахарного песка.

Острая приправа к шашлыкам

Красные перцы разрезать вдоль и поджарить слегка на сковороде. Затем разрезать на куски. Помидоры пробланшировать. Остудить и протереть через дуршлаг. Чеснок измельчить. Горький перец мелко нарезать. Все смешать с маслом, добавить сахар, специи, уксус и слегка прогреть. Посолить, остудить. Подавать к шашлыку в отдельной посуде.

3 шт. перца красного болгарского, 500 г томатов, 3 головки лука репчатого, 12—14 зубков чеснока, 100 г растительного масла, 100 г сахара, 6 ст. ложек винного уксуса, 1 ст. ложка острой горчицы, 1 ч. ложка кайенского перца, 1 стручок перца горького стручкового, соль по вкусу.

Острый томатный соус

Помидоры подавить, протереть сквозь сито. Добавить мелко нарезанный болгарский перец и стручок горького, петрушку, а потом все это проварить. Добавить давленный чеснок, соль.

Винный соус

Очистить лук, мелко нарубить, проварить в вине буквально 5 минут. Постепенно ввести муку, добавить пряности и дать соусу закипеть.

2 ст. ложки жира нагреть в сотейнике, всыпать в него 2 ст. ложки муки и спассеровать ее при умеренном огне до светло-коричневого цвета и появления аромата каленого ореха. Отдельно спассеровать с жиром мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и петрушку. К спассерованным кореньям добавить 50 г томатной пасты, предварительно разбавленной бульоном. И все это пассеровать еще 10 минут. В мучную пассеровку при непрерывном помешивании влить горячий процеженный бульон. Полученную однородную массу проварить, затем добавить к ней спассерованные коренья и перец и продолжать варить, периодически снимая жир. После этого соус процедить, разваренные коренья протереть. В соус добавить соль, сахар, влить 100 г красного сухого вина, довести до кипения, снять с огня и заправить 1 ст. ложкой сливочного масла.

1 небольшая луковица, 300 г красного сухого вина, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, корень петрушки и сельдерея, перец черный молотый, 1 ст. ложка сливочного масла.

Приправа из ягод смородины

Стакан ягод красной смородины пропускается через мясорубку вместе с двумя-тремя дольками чеснока, соль и сахар добавить по вкусу. Это прекрасная приправа к рыбным и мясным блюдам, ее также можно есть, просто намазав на черный хлеб.

Соус чесночно-томатный

См. раздел «Кавказские соусы».

Соус томатный (холодный)

См. раздел «Кавказские соусы».

Соус из зеленого горошка

См. раздел «Кавказские соусы».

Соус томатный пряный

5 кг помидоров проварить и пропустить через сито, получившуюся массу уварить до половины объема и добавить гвоздики (размолоть), перца горошком (размолоть), душистого перца (размолоть), ложку корицы, соли, сахара, влить 1 ст. ложку 9%-го уксуса. Варить 30 минут и разлить по банкам.

5 кг помидоров, 40 шт. гвоздики, 30 шт. перца горошка, 40 шт. душистого перца, 1 ч. ложка корицы, 50 г соли, 300 г сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Соус томатный

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 минут с солью, затем протереть сквозь сито. В полученное пюре ввести все пряности и уксус и варить на медленном огне 30—45 минут без крышки.

1,5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. ложка русской (промышленной, готовой) горчицы, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, щепотка тертого мускатного ореха, 2 гвоздики, 1/2 ч. ложки корицы, 1—2 ст. ложки 3%-ного уксуса.

Соус «Ткемали» (из слив)

Из мелких дикорастущих слив, называемых в Грузии ткемали, промышленным способом изготавливают соус, который обладает кисловато-острым вкусом и особенно широко применяется для блюд кавказской кухни. Вкус этого соуса хорошо сочетается с отварным или жареным мясом, шашлыками и др.

Соус ткемали приготавливают так: в пюре из слив ткемали для придания остроты и аромата добавляют базилик, кинзу (зелень кориандра), чеснок и красный перец.

Промытые кислые сушеные сливы отварить в воде. Отвар процедить и сливы (без косточек) протереть сквозь сито, развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толченый чеснок, соль, молотый перец, мелко нарезанную зелень кинзы или укроп, дать закипеть, после чего охладить.

Соус «ткемали» подают к цыпленку на вертеле, а также к шашлыку, филе и др.

КАВКАЗСКИЕ ШАШЛЫКИ

Шашлык априорно считают блюдом кавказской кухни и производят его название от тюркского слова «шиш» — вертел. Таким образом, «шашлык» в буквальном смысле — это кушанье, жаренное на вертеле. Однако если углубляться в лингвистические тонкости, то в самом многочисленном тюркоязычном народе Закавказья — азербайджанском — шашлык именуется «кебабом», а в Турции вообще «шиш-кебабом». Кстати, так же называют шашлык и в Болгарии, чей язык и гастрономия испытали сильное влияние Турции. В то же самое время на Кавказе сами вертела, на которые насаживают мясо, именуют «шампурами», что, несомненно, восходит к слову «шомпол». А ведь именно на шомполах от мушкетеров и пищалей жарили в старину мясо охотники и солдаты.

Хотя, вообще то искать историческую прародину шашлыка — занятие неблагоприятное. Приготовление пищи на открытом огне — древнейший способ кулинарной обработки продукта. Он принят у всех без исключения народов, как высокоцивилизованных, так и обделенных благами цивилизации. Ведь чего проще, насадил на веточку выловленную рыбку или пойманную птичку и верти над огнем! Более того, блюдо это, несмотря на всю его кажущуюся простоту, повсюду считается неизменно праздничным. Зажаривание на вертеле целых туш вепрей и зубров с седой античности и вплоть до середины XVIII века было одинаково распространено как на Востоке, так и в Западной Европе. В «Росписи царским кушаньям» и других памятниках XVI—XVII веков упоминаются «верченые» куры, утки, мясо и зайцы. Можно предположить, что речь идет о кушаньях, жаренных на вертеле — иначе, на чем же все это «вертели»?

Шашлык, будучи типично кавказским блюдом, знаком всем пастушеским, скотоводческим народам, особенно горским. В Грузии шашлык называют «мцвади», в Армении — «хоровац», а в Азербайджане — «кебаб».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название, но и готовят его у азербайджанцев, грузин и армян разными способами, и каждый считает, что лишь у него на родине шашлык готовится правильно, с соблюдением всех особенностей, и получается наиболее вкусно. И странным было, если бы было иначе.

Шашлык готовят из корейки или задней ноги бараньей туши, печени, почек, почечной части. Или же из свинины, порой используют куски говяжьей вырезки, телятины. Хороши шашлыки из птицы, рыбы. Жарят на вертеле помидоры, баклажаны, лук... Одним словом, блюдо это универсальное, охотно сочетающееся с любыми продуктами.

Обычная методика приготовления шашлыков такова: мясо нарезают небольшими кусками, складывают в неокисляющуюся посуду и маринуют. Для этого его солят (или не солят), посыпают молотым перцем (или не посыпают), добавляют мелко нарезанный репчатый лук (или не добавляют), уксус (или: лимонный сок, вино, томатный соус, кефир, чифирь) и перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2—3 часа помещают в холодное место для маринования (в этот период посуду еще несколько раз хорошенечко встряхивают и мясо перемешивают, или же не делают ничего подобного, оставляя мясо в полном покое). Затем куски мяса нанизывают на металлический вертел (пресловутый «шампур») попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами (или же старательно отряхивают его). Как видите, уже в самом начале мы смогли привести массу вариантов приготовления этого, казалось бы, совершенно нехитрого блюда.

И лишь на последнем этапе все специалисты сходятся на том, что жарить шашлык надо над горячими, без пламени, углями на жаровне, именуемой «мангалом», в течение 15—20 минут, поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно. Если нет мангала, шашлык можно жарить в электрогриле или на сковороде, что является уже существенным отступлением от правил.

К шашлыку подают нашинкованный кольцами репчатый лук, нарезанный кусочками зеленый лук, лимон, жаренные на вертеле помидоры, баклажаны. Их посыпают сушеным барбарисом — по-азербайджански «сумахом» и вообще мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки. В Грузии одобряют сдабривание мяса шашлыка аджикой или соусом «ткемали». В Азербайджане же считают излишним портить хорошее мясо и едят его без других приправ, кроме сумаха или «нар-шараба», который чаще подается к рыбе.

О ДРОВАХ И МАНГАЛАХ

По мнению специалистов, лучшими для шашлыков являются дрова из виноградной лозы. Далее по убыванию качества подойдут белая акация, кизил, терн, бук, дуб. Подходят лишь лиственные породы деревьев. Категорически исключаются дрова из хвойных пород со смолистой древесиной, они придадут мясу привкус, неистребимый никакими соусами.

Дрова должны гореть почти бездымно, давать много угля с хорошим жаром и не быть смолистыми.

И лучшей жаровней для приготовления шашлыка является традиционный мангал. Высота мангала для пикников должна быть такой, чтобы мясо располагалось над углями на 2-5 см или даже ниже. Хорош мангал с мелкими колосниками и поддувалом, что позволяет регулировать тягу в зависимости от ветра и погоды вообще.

НЕСКОЛЬКО САМЫХ ОБЩИХ ПРАВИЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКА

Мясо и рыба, которые вы хотите запечь на вертеле или решетке (рашпере), должны быть свежими. Мясо следует брать молодое и сочное. На решетке можно запекать и цыпленка, и рыбу, и котлеты — главное, чтобы блюдо, за которое вы взялись, было, вам по силам. Чтобы получились хорошие результаты, следует соблюдать следующие правила: **Избегайте готовить шашлыки из замороженного мяса.** Мороженое мясо не имеет и трети тех питательных веществ, которые содержатся в свежем. Как бы вы его ни готовили, ни мариновали, ни отбивали, оно останется жестким, а если и помягчает, то останется безвкусным. Если мясо все же примороженное, то его необходимо полностью разморозить, прежде чем запекать, и дать ему полежать некоторое время. Жилистое мясо не подходит для жарки на решетке.

Избегайте готовить шашлыки из парного мяса, от только что забитого животного. С туши должна стечь кровь, мясо должно полежать, «отдохнуть» несколько часов, наконец, промариноваться.

Недопустимо готовить шашлыки из лежалой рыбы. Это как раз надо брать первостепенной свежести (особенно осетровых пород) и ни в коем случае не готовить из нее шашлыков, если есть малейшие подозрения относительно ее годности. Особенно это касается летнего периода.

Вертел или решетку стоит предварительно смазать растительным маслом и нагреть самое меньшее в течение пяти минут. Сильный жар стягивает поры мяса, и в нем сохраняется сок.

Если вы запекаете цыпленка целиком на вращающемся вертеле, то время от времени его следует поливать жиром. Более сухое мясо также хорошо предварительно смазать жиром или обернуть тонкими ломтиками бекона. Запекать мясо или рыбу следует столько времени, сколько указано в инструкции, иначе мясо получится сухим.

Если куски мяса довольно большие, то сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, а после того, как они зажарятся (соль по вкусу всех сторон), продолжают при более низкой температуре.

Во время жарки мяса следует постоянно наблюдать за вертелом или решеткой, и не отвлекаться ни на какие мероприятия. Если уж вы взялись готовить, то надо терпеть и едкий дым, и адский жар, т.к. испортить шашлык очень легко достаточно отвернуться на минутку.

Мясо, приготовленное на решетке, можно есть сразу же, так как после дополнительного подогрева оно утрачивает свой специфический вкус.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖАРКИ ШАШЛЫКОВ

Шпик или бекон — срезать кожу и жарить в течение трех-пяти минут только с одной стороны.

Ветчина — жарить по три-четыре минуты с каждой стороны, затем температуру уменьшить и подержать еще по пять-шесть минут с каждой стороны.

Печень — зачистить от прожилок и пленок и срезать более твердые места, смазать растопленным сливочным маслом жарить в течение двух-трех минут с каждой стороны на решетке при сильном режиме и по две-три минуты — при более слабом.

Цыпленок — предпочтительнее для жарки брать бройлера. Если вы используете вертел, то цыпленка запекают целиком, а если решетку, то его можно разрезать пополам или на четыре части. Мясо цыпленка или целую тушку смазать растопленным маслом и натереть приправами, жарить в течение четырех—пяти минут с каждой стороны, уменьшить температуру и продолжать еще 15—20 минут, пока цыпленок не приобретет золотистый цвет и не пропечется, как следует.

Рыба - Если куски рыбы тонкие, их следует жарить в течение двух-пяти минут, не переворачивая. Если же куски рыбы более толстые, их жарят от восьми до десяти минут, причем переворачивают с одной стороны на другую и смазывают растопленным сливочным маслом. Рыба на барбекю - намазать рыбу растительным или растопленным сливочным маслом и сбрызнуть лимонным соком, после чего завернуть в фольгу.

Шашлык из баранины по-охотничьи

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2—3 часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жарением замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел, вперемежку с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями, примерно в течение 15—20 минут, повертывая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно. Если жаровни нет, то шашлык можно жарить обычным способом — на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатный сок.

Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

На 500 г баранины 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1/2 лимона, 1 ст. ложку уксуса и 1 ст. ложку масла.

Шашлык по карски

Это блюдо берет название от неприступной турецкой крепости Карс, взятой русскими войсками в Крымскую войну. Именно с тех пор шашлык становится модным блюдом в петербургских ресторациях. До той поры дичь на вертеле предпочитали жарить обернутой в плотную бумагу (кое-какие из старинных способов мы приводим в конце книги в особом разделе).

ВАРИАНТ 1

Почечную часть баранины обмыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску (250 г) на порцию. Почки также обмыть и разрезать пополам.

Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком и в таком виде оставить на 2—3 часа для маринования.

Перед жарением каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куса по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жарения вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась. При отсутствии жаровни шашлык можно жарить на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус «Кетчуп», «Кубанский» или другой острый томатный соус.

На 500 г баранины 2 почки, 1 головку репчатого лука, 100 г зеленого лука, 1 ст. ложку уксуса, 1/2 лимона.

ВАРИАНТ 2

Мясо нарезать крупными кусками (по одному на порцию) и замариновать, как для шашлыка по кавказски. Маринованное мясо надеть на шпажку, с одного конца надеть очищенную от пленки баранью почку, а с другого — некрупный помидор.

Смазать мясо топленным курдючным салом и жарить над углями или в электрогриле.

При подаче жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки, уложить на блюдо и гарнировать кольцами сырого репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус ткемали и свежий или сушеный молотый барбарис.

1,5 кг баранины, 2 луковицы для маринования, по 1 шт. почек и помидоров, 50 г сала бараньего, 1 шт. лука репчатого и 1/2 пучка зеленого лука для гарнира, 1/2 шт. лимона, 20 г барбариса сушеного, 50 г соуса ткемали, зелень, соль, перец черный молотый.

ВАРИАНТ 3 (маринад на водке)

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу) нарезать кусками диаметром 100—150 мм и толщиной 30—40 мм, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанной зеленью и репчатым луком, сложить в не окисляющуюся посуду, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, уплотнить и оставить на 6—8 часов на холоде. Затем куски баранины нанизать на шпажку вперемежку с ломтями сырого курдючного сала и жарить на вертеле, периодически поворачивая. Когда мясо прожарится на глубину примерно 8—10 см, острым ножом отрезать от него тонкие ломтики, оставшееся

мясо продолжать жарить, затем снова срезать и так до тех пор, пока все мясо не изжарится.

При подаче ломтики мяса положить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами и веточками зелени петрушки и кинзы.

Предупреждаем будущих поваров «кебабчи» — уж если вы делаете маринад из вина, то не добавляйте туда уксуса, а коли, льете спиртное — не брызгайте лимонным соусом. Мясо любит какой-то один маринад, но не все вместе.

240 г баранины, 50 г сала курдючного, 1 луковица, 10 г водки или коньяка, 1 ч. ложка уксуса 3%-ного, перец красный молотый, 20 г зелени свежей, соль.

Карси хоровац (шашлык по-армянски)

Мякоть жирной баранины нарезают кусками толщиной 4 см, посыпают перцем, солью, мелко нарезанным луком, добавляют лимонную кислоту и коньяк или водку, сушеную зелень и выдерживают на холоде 6—7 часов. Маринованное мясо нанизывают на шпajку, чередуя с курдючным салом, и жарят на мангале, периодически поворачивая шпajку, поставленную вертикально. После обжаривания срезают мясо и сало. Гарнируют шашлык репчатым луком, нарезанным кольцами, а также овощами, жареными на вертеле.

300 г баранины, 1 ст. ложка сала курдючного, 1 луковица, 10 г коньяка или водки, кислота лимонная на кончике ножа или уксус (3%), перец красный, зелень сушеная разная (укроп, мята, кинза), 20 г зелени свежей, соль.

Хазани хоровац (армянская кухня)

Баранину нарезать кусочками примерно по 40—50 г, уложить в кастрюлю с топленым маслом, посыпать солью, перцем и обжарить. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и продолжать жарить еще 5 минут. После этого влить свежий гранатовый сок и перемешать.

Подать шашлык, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав зеленью петрушки.

1 кг баранины, 100 г масла топленого, 150 г граната или 100 г сока гранатового, 3 луковицы, зелень, перец черный молотый, соль.

Шашлык из говяжьей вырезки, зажаренный на сковороде

Мясо предварительно нарезать на небольшие куски и выдержать несколько часов в эмалированной посуде, пересыпав его солью, перцем, луком и небольшим количеством вина или винного уксуса.

Подготовленное мясо зажарить на сковороде, смазанной жиром, вместе с помидорами.

700 г говядины (вырезки), 700 г помидоров, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 100 г сухого красного вина, зелень петрушки и кинзы, соль, перец.

Шашлык из баранины по кавказски

Куски баранины нарезать кубиками по 30—40 г, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и зеленью петрушки, смочить уксусом или лимонным соком, перемешать, уложить в неокисляющуюся посуду и поставить в холод на 4—6 часов.

Маринованные куски мяса нанизать на металлическую шпajку вперемежку с кружочками репчатого лука, смазать растопленным курдючным салом и жарить над горящими углями либо в электрогриле.

Готовые кусочки шашлыка снять со шпajки на блюдо, гарнировать сырым нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и долькой лимона.

Отдельно подать соус ткемали или «Восточный» и свежий или сушеный молотый барбарис.

1,5 кг баранины, 3 луковицы, 3 пера лука зеленого, 1,5 ст. ложки уксуса (3%), 10 шт. помидоров, 100 г соуса ткемали, 20 г барбариса сушеного, 1/2 лимона, 50 г сала бараньего топленого, соль, перец черный молотый, зелень.

Шашлык из свинины (кабанины)

Для этого шашлыка лучше использовать мясо молодого кабанчика в возрасте не более года. Мясо должно быть немороженным. Степень свежести можно определить, нажав пальцем на мясо — образующаяся ямка должна быстро выровняться. Лучше всего подойдет свиной бок, та сторона туши, которая при разрубке осталась с позвоночником, с удаленными тонким и толстым краями и концами ребер.

Срезаем сало (не полностью, а если свинка была не очень жирной, то можно и не срезать, только удалить шкуру — это дело вкуса). Оставшуюся часть рубим вдоль ребра, получая куски серповидной формы весом около полукилограмма, при этом со стороны позвонка при правильном разрубке остаются два остистых отростка.

В крайнем случае, можно использовать и вырезку, и антрекот (почечная часть), и любую мясистую часть, которую режем кусками по 150—200 г. Самое главное — мясо должно быть светлым, темное мясо будет сухим и жестким. Готовить так же, как шашлык по кавказски. Подавать с рассыпчатой рисовой кашей и поджаренным луком, или без риса, с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами и лимоном.

1,5 кг свинины, 3 ст. ложки уксуса (3%), 3 шт. лука репчатого и зеленого, 50 г сала свиного, 150 г гарнира, соль, перец красный молотый, зелень.

Шашлык из баранины с рисом

Баранину нарезать на кусочки и замариновать, как для шашлыка по кавказски. Жарить попеременно с репчатым луком над углями или в электрогриле. Готовый шашлык снять со шпажки и положить на блюдо с рассыпчатой рисовой кашей, украсить дольками лимона и зеленью.

1,6 кг баранины, 300 г лука репчатого, 150 г риса, 200 г сала курдючного, 1 лимон, 50 г лука зеленого, 1,5 ст. ложки уксуса (3%), соль, перец красный молотый.

Шашлык из говядины с рисом

Вырезку нарезать на кусочки весом 20—25 г и отбить до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезать тонкими ломтиками (2—3 мм) размером примерно 50x50 мм. Мясо нанизать на шпажку попеременно со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса.

Шашлык на шпажке обрывать, посыпать солью, красным молотым перцем и поджарить на сковороде со свиным салом. При подаче на середину тарелки уложить грядкой рассыпчатую рисовую кашу, полить ее сливочным маслом и мясным соком. На кашу поместить готовый шашлык, а на него — кольца репчатого лука, жаренного во фритюре.

1,6 кг говядины, 400 г сала-шпики, 200 г сала свиного топленого, 50 г масла сливочного, 50 г сока мясного, 150 г лука репчатого, соль, перец красный молотый.

Шашлык из говядины, жаренный на вертеле

Готовить так же, как и шашлык по кавказски, только перед жареньем промаринованные кусочки говядины смазать растопленным сливочным маслом.

160 г говядины, 1 ч. ложка масла сливочного, по 25 г лука репчатого и зеленого, 1/4 лимона, 1 ч. ложка уксуса (3%), 150 г помидоров, соль, перец красный молотый, зелень.

Кебаб (азербайджанский шашлык)

Молодую баранину разрубить на кусочки с косточками и хрящами, мариновать в течение трех часов (в нарезанном колечками луке с добавлением соли с перцем), нанизать на шампуры, отряхнув от соли, пряностей и лука и обжарить над раскаленными углями, все время переворачивая. К кебабу подать пряную зелень, разложить ее на пучки, чтобы в каждом было по одному сорту зелени и по два стебля зеленого лука.

2,5 кг баранины молодой, лук зеленый с головками, чеснок с зеленым пером, стебли базилика, кинзы, эстрагона, мяты.

Тикья-кебаб (азербайджанская кухня)

Реберную часть корейки молодой баранины нарубить на 5—6 кусков вместе с реберными косточками, посолить, поперчить и нанизать на шпажку. При нанизывании нужно следить, чтобы внешняя сторона кусочков мяса была обращена в одну сторону. Жарить шашлык над раскаленными углями без пламени. При подаче посыпать кольцами репчатого лука, зеленым луком, зеленью петрушки. Отдельно подать сушеный барбарис, перец.

1 кг баранины, 100 г лука репчатого, 40 г лука зеленого, барбарис сушеный, зелень, перец красный молотый, соль.

Бастурма по-грузински

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25—30 г, сложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2—3 дня. Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически поворачивая вертел.

2 кг говядины (вырезка), 3 луковицы, 100 г уксуса винного, 50 г зелени петрушки, перец черный молотый, перец душистый горошком, соль.

Длинный мцвади (грузинская кухня)

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком во всю длину надеть вдоль на вертел. При этом, чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не сокращалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Обжарить, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически вращая, предварительно (или в процессе обжаривания) обмазать растительным маслом. Готовый шашлык снять с вертела, нарезать, как колбасу, поперек волокон, с небольшим скосом ломтиками толщиной 1,5 см, посолить, поперчить и подавать с зеленым луком, кинзой, базиликом, обжаренными целиком на вертеле помидорами.

1 кг говядины (вырезка), 50 г масла растительного, перец черный молотый, соль, 500 г помидоров, 100 г лука зеленого, кинза, базилик.

Мцвади в баклажанах (грузинская кухня)

Баранину (корейку или заднюю часть) нарезать кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить куски баранины, посыпав их, слегка солью и черным молотым перцем, после чего баклажаны нанизать на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины. Обжарить над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья смазывать растительным маслом.

1,5 кг баранины, 1 кг баклажанов, 100 г масла растительного, перец черный молотый, соль.

Шашлык с помидорами

Мясо (постная свинина, телятина, баранина) резать кубиками по 40 мм. В мясо добавить соль, перец по вкусу, репчатый лук кольцами и свежие помидоры дольками.

Оставить мариновать на 6—8 часов. Уксус и вино не добавлять, т.к. помидорный сок итак кислый, тем более что и лука и помидоров чем больше, тем лучше. Мясо на шампура нанизывать без лука и помидоров, обмять, чтобы углы не торчали и шашлык был цельным и ровным. Чтоб шашлык не подгорал на углях, его сбрызгивают смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Шашлык из свинины в белом вине

Свинину освободить от излишнего сала, нарезать кусками средней величины (куски должны иметь продолговатую форму, желательнее оставить немного косточек), нарезать кольцами репчатый лук (чем больше, тем лучше, луком шашлык не испортишь).

Приготовить смесь приностей: кинза, укроп, базилик, черный перец, немного красного перца, лавровый лист. Количество смеси зависит от количества мяса.

В емкость уложить мясо, лук, приготовленную смесь, посолить по вкусу, залить белым сухим вином (типа «Совиньон», «Ркацителли», «Цинандали» или аналогичным) так, чтобы вино чуть-чуть закрывало мясо, выдавить лимон. Закрывать мясо крышкой и оставить на три часа для маринования.

Шашлык жарить на углях, сбрызгивая мясо вином (дабы получилось сочным).

На дно емкости постелить лаваш (подойдет доньшко хлебной буханки), мясо по окончании жарки снимать с шампуров прямо в эту емкость. Нарезать кольцами лук, посыпать им мясо, туда же выдавить фанат или посыпать гранатовыми зернышками, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 минут.

В качестве гарнира можно приготовить печеные помидоры и баклажаны, рецепты которых приведены в соответствующем разделе нашей книги.

Лицапап (шашлык по адыгейски)

Мякоть баранины нарезать кусками по 40—60 г, отбить деревянным молоточком, нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, все время поворачивая шампур и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем. Затем переложить мясо в кастрюлю, влить немного бульона и тушить до готовности. Подавать с крутой кашей.

1 кг баранины, чеснок, перец, соль.

Шашлык ассорти из трех сортов мяса

Куски свинины, говядины и телятины толщиной 1—1,5 см отбить, посолить, нарезать квадратами 3х3 см. Копченое сало. Нарезать кусками, репчатый лук — кольцами и нанизать на деревянную шпажку, чередуя кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука и т.д. В сковороде разогреть жир, обжарить шашлык со всех сторон, посыпать черным молотым перцем, залить вином и тушить до готовности под крышкой. Вместо телятины можно использовать баранину.

При подаче шашлык полить вином, гарнировать отварным рисом.

1 кг свинины, говядины и телятины, 300 г сала копченого, 200 г жира, 5 луковиц, 100 г вина сухого белого, перец черный молотый, соль.

Шашлык по чабански

Молодого барашка освежевать, желудок освободить, промыть и начинить мясом. Затем зашить и закопать внутрь костровой ямы. Держать под золой в течение суток без всякого предварительного маринада и лука, с одними только чесноком и тмином. Все это время костер разводится и горит как обычно.

Существует вариант того же шашлыка — порубленное мясо барашка завернуть в его собственную шкуру и закопать в костер до утра. Утром раскопать — и можно есть.

Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

Мякоть телятины нарезать мелкими кусочками, добавить мелко рубленный репчатый лук, измельченные красные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль и жир, тщательно перемешать, поставить на холод на 1—2 часа. Затем выложить смесь на смазанную маслом прочную бумагу, завернуть пакетом, обернуть фольгой и завязать ниткой или шпагатом. Пакет уложить на противень или сковороду, а лучше всего в глиняную посуду. Залечь в умеренно горячем духовом шкафу.

Телятина — 1500 г, лук репчатый — 4 шт., помидоры — 6 шт., жир — 20 г, зелень петрушки и укропа, перец красный молотый, перец черный молотый, соль.

Люля-кебаб

(шашлык из рубленого мяса по-азербайджански)

ВАРИАНТ 1(с луком и салом)

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте 1,5—2 часа. Затем разделить массу в виде колбасок, нанизать их на шпажки и обжарить над раскаленными углями. При подаче посыпать шашлык тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, полить уксусом.

Предупреждаем, желающих поэкспериментировать, что без надлежащей сноровки мясо может рухнуть прямо в уголья, поэтому мешать его надо тщательно, до однородной консистенции, выдержка в холодном месте также обязательна, но главное, правильно скатать руками колбаску, закручивая ее в одну сторону, чтобы не разваливалась. Для страховки можно обмотать колбаску-люля суровой ниткой, которую после приготовления надо снять. В любом случае лучше всего жарить люля-кебаб на сковороде или гриле!

1,8 кг баранины, 100 г сала курдючного, 200 г лука репчатого, 3 ст. ложки уксуса (3%), 100 г лука зеленого, перец черный молотый, соль.

ВАРИАНТ 2 (с зеленью)

Используется второй сорт баранины с салом. Мелко порубить мясо и лук секачом, смешать с кинзой и петрушкой, а еще лучше с соком лимона, солью, черным молотым перцем. Выдержать на холоде час-два, потом облепить смесью шампуры либо сформировать колбаски по 30—40 г с острыми концами. Жарят над углями, на гриле или на толстодонной сковороде в бараньем жире. Подают, как шашлык, заворачивая в полоску тонкого блинообразного лаваша по ширине колбаски-люля. Внутренность лаваша предварительно посыпают смесью сумаха и мелко нарезанной зелени с рубленным луком. Это блюдо пользуется исключительной популярностью на улицах Баку, где частенько дымятся жаровни предприимчивых кебабчи.

Кебаби из свинины (по-грузински)

Пропустить свинину и сало через мясорубку, добавить барбарис, соль, перец, взбитое яйцо и тщательно перемешать

Разогреть над углями маленькие вертелы и навернуть на них куски фарша, укрепив их при этом ниткой. Жарить до готовности, поворачивая над углями. Перед подачей к столу удалить нитки, завернуть рулетом в тонкий лаваш и посыпать нашинкованным луком (можно подавать на блюде, не заворачивая в лаваш).

500 г свинины, 75 г сала, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки черного перца, барбарис, репчатый лук, соль.

Корейка на вертеле

Баранью или свиную корейку нарезают по 2 куса на порцию с реберными костями, посыпают солью, перцем и жарят на вертеле над горячими углями. Гарнир, как к шашлыку.

380 г баранины (корейка) или 320 г свинины (корейка), зелень петрушки, 50 г соуса ткемали или 30 г сока гранатового, перец, соль.

Щыңэ гьэжьа

(ягненок, жареный целиком по-черкесски)

Свежую тушку ягненка надо нашить чесноком и стручковыми головками перца и оставить в корыте на 2—3 часа, часто переворачивая, чтобы соль лучше впиталась. Ягненка вынимают из корыта и кладут в нутро одно сырое яйцо, которое служит своеобразным тестом на готовность. Если в процессе жарения яйцо разварилось вкрутую, значит, ягненок готов к употреблению. Затем брюшко ягненка зашивают нитками, надевают тушку на большой вертел (называется «дзасэ» — большой железный шампур) и начинают жарить над жаром углей без дыма и пламени. Тушу в процессе жарения постепенно переворачивают и поливают соком. Для этого берут сок, который выделился за то время, пока мясо лежало в корыте, добавляют в него немного воды, молотого перца и соли и, постепенно обрызгивая, жарят до готовности. Если ягненок полностью поджарился, приобрел красивую корочку и из разрезов и маленьких трещинок на тушке не выступает беловатый сок, то он уже готов. После этого ягненка охлаждают и режут на порционные куски. Едят это экзотическое блюдо с мамалыгой, хотя полагаем, что это не единственный гарнир, который к нему подойдет.

Коволаки

(жареные тефтели по-армянски)

Провернуть сквозь мелкую решетку мясорубки полкило тщательно разделанной баранины, туда же добавить яйцо, 3 ст. ложки масла, луковицу, немного муки и много перца. Потом старательно перемешать фарш и добиться от него буквально «воздушности». Из фарша скатать шарики с грецкий орех величиной, запанировать в яйце и манной муке и быстро обжарить в масле. Коволаки должны плавать в соусе. Приготовить его несложно. Налейте в кастрюлю стакан бульона, порежьте две луковицы, добавьте три ложки томатной пасты, ложку муки, ложку масла, половину чайной ложки виноградного уксуса, перец, петрушку, базилик. Поварить минут десять и залить бараньи шарики. Можно потушить коволаки в соусе еще минут 15.

Жал баур

(балкарский шашлык из бараньего ливера)

Баранье сало с пленкой от внутреннего жира нарезают тонкими брусочками по 30—40 г, кладут на них ошпаренные кипятком брусочки печени, сбрызгивают тузлуком,

заворачивают в пленку от внутреннего жира, нанизывают на шомпол, жарят на раскаленных углях без огня, периодически переворачивая и поливая тузлуком. Для приготовления тузлука толченый чеснок разводят айраном. Подают горячим.

600 г сала бараньего, 380 г бараньей печени, 80 г чеснока, 360 г айрана, соль, перец.

Шашлык из печени по кавказски

Этот шашлык очень нежен и готовится быстро. Баранью, телячью или свиную печень нарезать кубиками толщиной не более 15—20 мм, нанизать их на шпажку вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как печень, но вдвое толще, и жарить над раскаленными углями. За 2—3 минуты до готовности шашлык полить крепким раствором соли (10 г соли на 100 г воды) посыпать перцем. Подавать этот шашлык желательно с рассыпчатым рисовым пловом и жареным луком, либо с сырым репчатым и зеленым луком, огурцом и помидором. Отдельно подать соус «Кетчуп» или другой острый соус.

500 г печени, 300 г сала курдючного или шпика, 200 г лука репчатого, 50 г сала топленого (для жарки лука), 250 г каши рисовой, 150 г соуса «Кубанский», соль, перец черный молотый.

Язык на вертеле по-грузински

Хорошо очищенный язык обмыть, обсушить, надеть на вертел и жарить до полной готовности, непрерывно поворачивая над раскаленными углями. Во время жарения, время от времени язык надо смазывать водным раствором соли.

Готовый язык тотчас же подать на стол на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружками, и крупно нарезанным зеленым луком.

1 кг языка говяжьего или свиного, соль, перец.

Шашлык охотничий

из мяса лани, лося, оленя, дикой козы

Мясо нарезать кусочками по 30—40 г и мариновать в холодном месте 10—12 часов. Для маринада уксус развести холодной кипяченой водой в соотношении 1:1, добавить пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченный черный перец, лавровый лист. Мясо нанизать на шпажку и жарить над раскаленными углями, смазывая его оливковым маслом или свиным топленым салом.

Подавать шашлык с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами или с маринованными вишнями, сливами, виноградом. Отдельно подать соус ткемали или «Кетчуп».

2 кг мяса, 50 г масла оливкового или жира свиного, 200 г лука репчатого и зеленого, 200 г огурцов, помидоров или соленья.

Для маринада: 100 г уксуса винного, 2—3 шт. перца черного горошком, 100 г лука репчатого, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка сахара, лавровый лист, соль.

Бастурма из говядины по-грузински

Говяжьё вырезку зачищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками по 25—30 г, складывают в керамическую или эмалированную посуду, посыпают молотым черным перцем, рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешивают и выдерживают в холодном месте 2—3 дня. Замаринованное таким образом мясо нанизывают на вертел и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени. Чтобы бастурма поджаривалась равномерно, периодически поворачивают вертел. Подают на вертеле

с гарниром, соус отдельно. Можно подать с нарезанным тонкими колечками луком. Лук следует посыпать солью и немного обмять руками. Можно его промыть водой, еще раз отжать досолить по вкусу, сбрызнуть уксусом — и к шашлыку готов аппетитный и совершенно не горький салат.

2 кг говядины, 500 г лука репчатого, 50 г уксуса винного, 50 г зелени петрушки, специи, соль по вкусу.

РЫБНЫЕ ШАШЛЫКИ

Шашлык из севрюги по-дагестански

Рыбу ошпарить, удалить бляшки и кожицу, промыть, нарезать кубиками весом по 40 г. Репчатый лук и зелень нарезать крупными кусками, смешать с рыбой, посолить, поперчить, выдержать на холоде в течение 3—4 часов.

Древесным углем надо раскалить мангал до тех пор, пока не кончится пламя. Каждый кусочек рыбы отряхнуть от лука и зелени, надеть на шампуры, слегка смазать сметаной и обжарить на сильно разогретых углях.

При подаче полить винным уксусом. Гарнировать зеленым луком, свежими огурцами и помидорами.

800 г рыбы (севрюга), 2 ч. ложки соли, 30 г зелени, 2,5 ст. ложки сметаны, 1,5 ст. ложки уксуса винного, 200 г помидоров, 200 г лука зеленого или огурцов, перец по вкусу.

Шашлык каспийский из осетрины

Лучшей рыбой для шашлыка является осетр, и тот, кто пробовал его на берегах Каспия, уже не захочет жарить шашлык из иной рыбы. Но нет пределу поискам совершенства, и человек через кулинарию совершенствует свои познания жизни, чтобы в итоге познать одну простую истину — а ведь нам для счастья достаточно кружки родниковой воды и ломтя грубого хлеба...

Однако если вам попался свежеприплывший осетр, то его не стоит заставлять ждать мангала.

Вначале осетра надо освободить от шкуры и шипов. Для этого его надо полить крутым кипятком и вооружиться острым ножом и... терпением. Учтите, что острый осетровый шип, попав в горло или на зуб, может надолго испортить настроение от ужина.

Куски осетрового филе рекомендуется выдержать 1,5—2 часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Затем отцедить, нарезать филе на порционные кусочки, а перец и помидоры — кусочками величиной с рыбные кубики. Надеть на вертел последовательно кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый листок, снова кусочек рыбы и т.д. Жарить на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до подрумянивания. Так же жарят севрюгу, белугу, стерлядь.

Предупреждение: летом не стоит жарить осетровых шашлыков, особенно если рыба эта поймана не вами, поскольку это мясо быстро портится. Лучше всего покупать осетрину зимой, осенью, ранней весной.

1,5 кг филе рыбного, 150 г вина белого сухого, 50 г масла растительного, 1/2 лимона, 300 г репчатого лука, 300 г перца стручкового сладкого, 500 г помидоров, перец черный молотый, лавровый лист, соль.

Шашлык из осетровых рыб

Из белуги и севрюги шашлык готовится почти так же, как и из мяса. Рыбу порезать крупными квадратными кусками (примерно 6х6 см), луку побольше, соль крупная, перец черный, зелень. Уложить слоями и хорошо перемешать.

Если рыба свежая, достаточно мариновать часа 2—3. Если мороженая, то меньше. Не добавляйте уксус, так как он размягчает рыбье мясо, и при жарении куски могут падать с шампура в огонь.

Жарить на углях, время, от времени брызгая на разгоревшиеся угли подкисленной уксусом водой.

Кожу с рыбы можно не снимать. После жарения чешуйки легко очищаются, а кожа, слегка обугленная и пропитанная дымком, очень вкусна.

При подаче на стол (желательно на шампурах) посыпать зеленью и репчатым луком, порезанным кольцами. Сбрызнуть подкисленной уксусом водой, гранатовым соком.

Бастурма из рыбы

Рыбу очистить, освободить от костей, промыть и нарезать крупными кусками.

Уложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить нарезанный лук, ломтики лимона и оставить под крышкой на холоде на 3—4 часа. Рыбу обсушить и зажарить на вертеле над углями до готовности.

Для соуса: пропустить через мясорубку очищенные орехи и лук, развести смесь гранатовым соком, добавить соль и мелко нарезанную зелень, тщательно перемешав.

Подавать, поливая рыбу соусом с зеленым луком и ломтиками лимона.

1 кг рыбы (лососина, осетрина, севрюга), 2 луковицы, 1 лимон, лук зеленый, соль, перец.

Для соуса: 2 луковицы, 75 г грецких орехов, сок граната, зелень (петрушка, укроп, кинза), соль.

Ишхан хоровац (форель на вертеле)

Все виды форели разделяют особенно осторожно, так как эти рыбы очень нежные.

Свежую форель необходимо тщательно промывать до тех пор, пока не будет удалена с поверхности рыбы слизь, затем рыбу нужно очистить от чешуи выпотрошить.

После этого удалить из брюшка остатки крови и пленок, тщательно, но осторожно промыть так, чтобы не помять мякоть рыбы и случайно не отделить ее от костей.

Так же следует обрабатывать и другие виды благородных красных рыб.

В некоторых случаях, например, при изготовлении таких блюд как «Форель на вертеле», рыбу нужно потрошить, не разрезая брюшко, через отверстие, образовавшееся после удаления жабр.

Внутренности удаляют столовой ложкой, осторожно выскабывая их, таким же образом зачищают хребтовую часть от крови.

После этого рыбу следует тщательно промыть и обернуть чистым полотенцем.

Обработанную форель можно варить, припускать, жарить и запекать. Для жаренья и запекания рыбу предварительно пластуют, а затем нарезают на куски; для варки и припускания только нарезают на куски. Мелкую рыбу обычно подвергают тепловой обработке целиком. Обработанную рыбу следует солить непосредственно перед приготовлением из нее блюд.

Рыбу потрошат со стороны головы, не разрезая брюшко, промывают, посыпают солью и перцем, надевают на шпажку и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая маслом, при подаче поливают соком граната.

На гарнир подают зелень или овощи.

190 г форели мелкой, 20 г сока граната, 1/2 ч. ложки масла сливочного, зелень петрушки, перец, соль.

Сазан, жаренный на вертеле

Порционные куски обработанной рыбы нанизывают на вертел, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят над древесными углями. На гарнир подают репчатый лук, лимон или гранатовый сок, зелень.

200 г сазана (осетр, белуга, севрюга или лосось), 1 ч. ложка сметаны, 1 луковица, 1/2 лимона, 50 г сока гранатового, зелень петрушки, соль.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица по-мингрельски (Грузия)

Порционные куски курятины обжаривают и тушат вместе с пассерованным луком, очищенными орехами и зеленью мяты. В соус, полученный при тушении, перед подачей вводят желтки, разведенные уксусом, соль.

300 г курицы, 50 г масла топленого, 1 луковица, 1 желток, 50 г уксуса винного, зелень мяты, соль.

Курица, фаршированная по кавказски

Тушку курицы фаршируют отварным рисом с размельченным кизилом, солью и пассерованным на масле луком, зашивают и жарят над углями.

300 г куриного мяса, 50 г кизила сушеного (без косточек), 50 г риса, 1 луковица, 20 г масла сливочного, соль.

Гедлибже

Так называется карачаевский соус из курицы с овощами, который готовят из 3—4-месячных цыплят или кур. Подготовленную (ошипанную, опаленную, выпотрошенную и промытую) курицу разделяют на части и погружают в кипящую воду. Чтобы мясо не получилось безвкусным и неприятным, воду слегка подсаливают. Варят в зависимости от возраста цыплят: 3—4-месячных — в течение 20—25 минут, старше — 40—45 минут. Можно варить на любом опте, но не надо забывать снимать пену, иначе бульон получится с горьковатым привкусом. Соус, приготовленный из такого бульона, тоже будет отдавать горечью.

Вынимают готовое мясо, тут же перекалывают в глубокую миску и заправляют чесночным соусом, перетряхивают несколько раз и плотно закрывают. Нельзя допустить, чтобы при этом ушел пар, так лучше впитывается чесночная соль. Постепенно остывающее мясо необходимо плотно закрыть еще и потому, что если оно будет открыто, то быстро почернеет.

Для приготовления соуса надо просеять пшеничную муку, нарезать небольшими, но не слишком мелкими кубиками лук и сладкий красный перец. Кастрюлю с маслом поставить на огонь, при этом пламя не должно быть слишком высоким. Когда масло закипит, пожарить лук, щепотками добавляя туда муку, в образовавшуюся массу добавить красный перец. Если соус готовится на коровьем масле, то оставить лук, если на сметане — лук надо вынуть, в противном случае, как бы ни прожарилась мука, соус будет отдавать сыростью. Выбирать лук несложно — его кусочки поднимутся на поверхность.

Вливая остывший бульон тоненькими струйками по внутренним бокам кастрюли, надо медленно размешать массу (при быстром размешивании масло выступает медленно), подливать до тех пор, пока не достигается желаемая густота соуса. В готовый соус положить куриное мясо. При недосоле надо добавить в соус оставшуюся чесночную кашу и размешать. Если соус сразу же подавать к столу, то его надо накрыть и держать на слабом огне 30 минут, тогда соусная масса быстрее смешается и масло выступит на поверхность. Если же время приема пищи не подошло, то мясо надо держать отдельно, а соус поставить на слабый огонь. При подаче мясо положить в тарелки и залить соусом.

160 г курицы, 1 зубчик чеснока, перец красный по вкусу, 1 ст. ложка муки, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка масла сливочного.

Амгеч

Рис отварить до полуготовности, посолить. Изюм, курагу, очищенный миндаль обжарить в масле (в течение 5 мин.), смешать с рисом, добавить топленое масло, молотые корицу и гвоздику. Полученным фаршем наполнить подготовленную тушку курицы или индейки, зашить ее нитками, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, долить около 0,5 ст. горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая соком, до готовности.

Готовую птицу разрубить на куски, вокруг на блюде уложить начинку, украсить зеленью.

1 курица или индейка (1,2—2 кг), 1/2 ст. риса, 1/2 ст. очищенного миндаля, 2 ст. ложки кураги, 4 ст. ложки изюма, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ч. ложка корицы, 4 бутона гвоздики, соль, зелень петрушки по вкусу.

Чахохбили из курицы

ВАРИАНТ 1

Куски курицы сложить в кастрюлю и тушить под закрытой крышкой. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду, а птицу продолжать тушить вместе с нашинкованным луком, добавив масло и часто помешивая, чтобы кушанье не подгорело.

Готовую курицу залить соком, выделившимся при тушении, добавить предварительно отваренный картофель, тушеные и протертые через дуршлаг помидоры. В середине тушения влить, если потребуется, немного воды, в которой варился картофель. В самом конце положить пряную зелень, красный молотый перец, хмели-сунели, семена кинзы, имеретинский шафран, досолить.

Подавать к столу, украсив кружочками лимона и зеленью.

1 курица (1—1,25 кг), 4—5 луковиц, 4 картофелины, 5—6 помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка семян кинзы, 1 ч. ложка имеретинского шафрана, по 1 ст. ложке мелко нарезанной пряной зелени (кинза, мята).

ВАРИАНТ 2

Сырую курицу нарубить на кусочки по 40—50 г и обжарить их до полуготовности. Потом залить бульоном и кипятить 8—10 минут. Залить это томатным соусом (на курицу 300—500 г), засыпать мелко рубленным чесноком и луком, довести до кипения. Перед подачей чахохбили на стол посыпать рубленой зеленью.

Чахохбили из утки, гуся или дичи

Порционные куски птицы или дичи солят, обжаривают в жире и тушат с пассерованным луком в томатном соусе, с вином или винным уксусом, соком лимона, зеленью и специями до готовности.

300 г утки или 250 г фазана (курица, цыпленок), или 200 г индейки или 250 г гуся, 20 г масла топленого или маргарина сливочного, 100 г лука репчатого, 20 г томата-пюре, или 1 помидор, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка вина столового белого или уксуса винного, 1/2 лимона, зелень, специи, соль.

Курица, жаренная под орехово-томатным соусом

Подготовленную курицу сварить в кипящей воде под крышкой до полуготовности. Вынуть курицу из кастрюли, посолить снаружи и изнутри и жарить 40 минут на противне в духовке со слабым нагревом, добавив жир и поливая образовавшимся соком.

Для соуса: в отдельной посуде потушить помидоры четвертушками, долив 100 мл воды, протереть их через сито, процедить вместе с образовавшимся при тушении соком и проварить до загустения в отдельной кастрюле. За 10 минут до готовности добавить соль, толченые орехи и чеснок, мелко нарезанные стручковый перец и кинзу.

Подавать, разрезав курицу на порционные куски и полив соусом.

1,5 кг курицы, 1,5 кг помидоров, 800 г грецких орехов (очищенных), 5 зубчиков чеснока, 6 веточек кинзы, 1 стручок перца острого, соль.

Сациви из курицы

Курицу варить до полуготовности, вынуть, смазать маслом, положить вверх спинкой на противень и обжарить в духовке до готовности. Мелко нарубленный лук пассеровать 10 минут, добавить муку, обжарить до золотистого цвета, развести бульоном, добавить уксус, соль, толченую зелень, чеснок, хмели-сунели.

Курицу отделить от костей, положить в соус и варить 10 минут. Грецкие орехи соединить с красным перцем, пропустить через мясорубку, положить в бульон.

1 кг курицы, 300—400 г орехов, 1/2 ч. ложки масла сливочного, хмели-сунели, мука, соль.

Сациви из птицы

ВАРИАНТ 1

Птицу обработать, промыть и отварить до полуготовности. Затем тушку посолить, смазать жиром и обжарить в жарочном шкафу до готовности, после чего нарубить на порции.

Приготовление соуса. Мелко нарубленный лук пассеровать, через 10 минут ввести муку и тщательно размешать, постепенно влить тонкой струйкой бульон. В полученный соус добавить уксус, соль, рубленую и толченую зелень, толченый чеснок и хмели-сунели. В этом соусе птицу проварить в течение 5—10 минут, после чего добавить толченые со стручковым красным перцем орехи, разведенные настоем шафрана и бульоном (из орехов предварительно отжимают ореховое масло). Сациви снять с огня, охладить. Перед подачей на стол в блюдо положить порционные куски птицы, залить соусом, положить зелень, сбрызнуть ореховым маслом.

Сациви подается как холодная закуска.

800 г курицы или индейки, 1 стручок красного перца.

Для соуса: 2 ст. (320 г) грецких орехов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 ч. ложка муки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок зелени (кинза), смесь сушеной зелени (хмели-сунели), шафран на кончике ножа, 1 ст. бульона, специи, соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Цельную тушку птицы варить в кастрюле 15 минут (после закипания), затем поджарить на противне до готовности, предварительно посолив.

Для соуса: пропустить орехи, чеснок и кинзу через мясорубку, к полученной массе добавить соль, перец, корицу, гвоздику, кукурузную муку. Все тщательно перемешать и развести бульоном.

Смесь влить в чистую кастрюлю и варить 10 минут, добавить уксус и кипятить 5 минут. Нашинкованный лук потушить в масле, заправить соус вместе с сунели и кипятить еще 5 минут.

Положить в соус птицу порционными кусками и, дав закипеть, снять с огня. Подавать в охлажденном виде.

1 курица, утка или небольшой гусь, 1,2 кг куриного филе, 400 г репчатого лука, 400 г грецких орехов, 1 ст. ложка кукурузной муки, 7 веточек кинзы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, уксус винный, корица, перец, соль, чеснок.

ПРИМЕЧАНИЕ КО ВСЕМ ВИДАМ САЦИВИ

К сациви можно добавить яичный желток. Когда кушанье готово, в него вливают, при непрерывном помешивании, хорошо взбитые 3—4 яичных желтка, и сациви надо тотчас же снять с огня, чтобы желток не свернулся.

При употреблении яичного желтка следует либо убавить норму грецких орехов, либо увеличить количество добавляемой жидкости (бульона). Во время варки к сациви можно добавить лавровый лист. Приготовить сациви можно и из половины тушки птицы, а другую половину подать с жареным картофелем или другим гарниром.

К сациви хорошо подать чади (хлеб из кукурузной муки), или гоми, на маленьких тарелочках к каждому прибору.

Цыплята на вертеле

Тушку цыпленка обрабатывают и солят, заправляют ножки в кармашек, смазывают сливочным маслом и жарят на вертеле. Отдельно подают соус ткемали.

Цыпленок, масло сливочное, соус ткемали, соль.

Цыпленок, жаренный в сухарях и с гранатом

Цыпленка разрезать на 2 части, высушить, посолить и обвалять в муке.

Затем смочить в яйце, запанировать в сухарях и обжарить каждый кусок до образования румяной корочки. Сложить куски вместе на блюде, полить гранатовым соком, смешанным с тертым чесноком и зернами граната. Блюдо можно украсить листьями зеленого салата.

1 цыпленок, 70 г сливочного масла, 50 г гранатового сока, зубчика чеснока, 1 яйцо, панировочные сухари, соль.

Птица по чечено-ингушки

Порционные куски вареной птицы кладут в кастрюлю с пассерованным луком, заливают молоком, солят, перчат и тушат 20—25 минут. Пресное тесто разделяют на длинные полоски, нарезают ромбики и придают им округлую форму. Галушки отваривают в бульоне. Порционный кусок птицы поливают молочным соусом, посыпав зеленью. Отдельно подают галушки. В бульонной чашке подают бульон, заправленный прокипяченным молоком и черным перцем.

140 г птицы, 160 г муки кукурузной или пшеничной, 1 луковица, 1 ст. ложка масла сливочного, 50 мл молока, специи, зелень, соль.

Гядлибжа

(курица, тушенная в соусе), кабардино-балкарская кухня

Отварную курицу рубят на порции. В котле пассеруют нарезанный лук, добавляют муку и продолжают пассерование. Затем вливают сметану, соус кипятят до появления на поверхности небольшого количества масла, закладывают красный горький перец, соль и курятину. Кипятят, блюдо 10—15 минут. Подают мясо под соусом, полив толченым чесноком, разведенным в бульоне.

160 г курицы, 30 г масла, 1/2 луковицы, 1 ст. сметаны, 1,5 ст. ложки муки, перец, соль.

Чэтгажаг

(жареный цыпленок по-адыгейски)

Подготовленную тушку цыпленка промывают, нарезают, отбивают, натирают солью с чесноком, красным перцем, уксусом, кинзой, складывают в глубокую посуду и маринуют 7—8 часов. Затем готовят соус из томат-пасты, воды, соли и красного перца. Перед жареньем тушку птицы опускают в этот соус и жарят на гриле.

Подают с острым соусом шхыуципс и овощами.

300 г цыпленка потрошеного, соль, красный перец, уксус(3%-ный), чеснок.

Для соуса шхыуципс: томат-паста, вода, перец красный, соль, кинза.

Цыпленок, тушенный в вине

Тушку цыпленка нарезать на куски и потушить в кастрюле. Добавить нашинкованный лук, толченый чеснок, масло, соль и обжарить. Затем влить 100 мл вина и тушить несколько минут.

За 5 минут до снятия с огня добавить остальное вино, томат-пасту и мелко нарезанную мяту.

1 цыпленок средней величины, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 300 мл белого сухого вина, 2 ст. ложки томатной пасты, мята, соль.

Цыплята табака

ВАРИАНТ 1

Тушки цыплят промыть, разрезать вдоль грудок, развернуть по надрезу, сплющить, посолить со всех сторон и положить на разогретую сковороду с маслом. Вокруг разместить обработанные потроха (печень, желудки, шейки, ножки), накрыт тарелкой, придавив какой-либо тяжестью, чтобы цыпленок плотно прилегал к дну сковороды, и жарить на среднем огне 40—60 минут. Когда одна сторона каждого цыпленка обжарится, то есть на ней образуется ровная румяная корочка, перевернуть его и поджарить с другой стороны.

Цыплят можно жарить и так: истолочь в ступке или чашке чеснок, зелень, стручковый перец и соль. Полученной массой хорошо обмазать цыпленка со всех сторон, а затем жарить. Жареного цыпленка опять обмазать со всех сторон подготовленной массой и сразу же подать к столу. Это блюдо подается как с гарниром, так и без него.

2 цыпленка средней величины, 2—3 дольки чеснока, 4 веточки зелени кинзы, 1 стручковый перец, 2 ст. ложки топленого масла.

для гарнира: жареный картофель, помидоры, отварной рис, огурцы.

ВАРИАНТ 2

Тушку цыпленка обрабатывают, разрезают грудку вдоль, заправляют ножки в кармашек и пластают. Посыпают солью, смазывают сметаной и жарят в масле под прессом. Отдельно подают толченый чеснок или ткемали, салат или соленья.

1 цыпленок, 1 ст. ложка масла топленого, 1 ч. ложка сметаны, 1 зубчик чеснока или 50 г ткемали, 150 г гарнира, соль.

ВАРИАНТ 3

Тушку цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать грудку вдоль, развернуть по надрезу, слегка отбить деревянным молотком, концы ножек и крылышки заправить в надрезы в коже, натереть чесноком, посолить, поперчить со всех сторон и

положить на разогретую сковородку с маслом. Сверху накрыть плоской тарелкой, придавить каким-нибудь тяжелым предметом, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковородки, и жарить до образования румяной корочки сначала одну сторону, затем другую на среднем огне полчаса. Жареного цыпленка можно подать на стол без гарнира, а также с гарниром (жареный картофель, помидоры, отварной рис, огурцы и т.д.) или соусом (томатный, ореховый).

На 1 тушку цыпленка 30 г сливочного масла, соль, перец молотый и чеснок по вкусу.

Цыплята с сушеными фруктами

Тушку цыпленка рубят на две или четыре части, смазывают сметаной и обжаривают в масле, затем добавляют пассерованный лук, чернослив, изюм, немного воды, соль и тушат 15—20 минут. При подаче посыпают зеленью.

220 г цыпленка, 30 г масла топленого, 50 г изюма, 30 г чернослива, 1/4 луковицы, 1 ч. ложка сметаны, зелень петрушки, соль.

Буглама из курятины (Дагестан)

Потрошеную тушку домашней курицы надо разрубить на порционные куски. Отдельно потушить нашинкованный кружочками лук без масла. Взять 2 кастрюли: в большую кастрюлю налить воды, поставить в нее другую, поменьше. Заполнить меньшую кастрюлю, чередуя слой курицы и слой лука с курагой и кишмишем. Посолить, поперчить, закрыть большую кастрюлю крышкой.

При кипении вода, образующаяся от пара, будет попадать. В кастрюлю с курицей. Перед окончанием варки курицу надо залить сметаной, прокипятить и снять с огня.

800 г курицы, 300 г лука репчатого, 50 г кураги, 50 г кишмиша, 200 г сметаны, соль и перец по вкусу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон из сушеного курдюка по-кабардински

Сушеный курдюк нарезать на небольшие куски, залить водой, добавить репчатый лук, довести до кипения и варить на слабом огне 20—25 минут. Поперчить. Готовый курдюк к бульону подать отдельно.

На 1 порцию: 150 г бараньего курдюка высушенного, 2 ст. воды, 1/2 луковицы, перец красный горький молотый, соль по вкусу.

Суп из баранины — бозбаши (Армения)

Баранину нарезать, залить холодной водой и варить под крышкой вместе с зеленью кинзы и мелко нарезанным салом. После закипания, предварительно сняв пену, добавить нарезанный лук и растолченный рис и варить до полной готовности мяса. Перед тем как снять с огня, добавить нарезанную зелень и перец.

2 л воды, 500 г баранины, 50 г курдючного сала, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка риса, кинза, петрушка, соль, перец.

Бозбаш ереванский (Армения)

На мясном бульоне варят гороховый суп, за 10 минут до готовности добавляют нарезанные ломтиками яблоки, чернослив, томат-пюре, перец и порционные куски вареной баранины.

160 г баранины, 1 ст. ложка масла топленого, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки гороха лущеного, 2 шт. картофеля, 1 яблоко, 10 г чернослива, 2 ч. ложки томата-пюре, перец стручковый красный, соль.

Бозбаш эчмиадзинский (Армения)

Отварную баранину нарезают кусками, обжаривают, заливают процеженным бульоном, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанные дольками баклажаны, помидоры, сладкий стручковый перец, стручки фасоли, картофель и варят суп до готовности. При подаче посыпают зеленью.

160 г баранины, 1 ст. ложка масла топленого, 1/2 луковицы, 1 баклажан, 2 помидора, 50 г фасоли стручковой, 1 перец стручковый сладкий, 2 шт. картофеля, 2 ст. ложки зелени петрушки, соль.

Брдзи шорва (суп рисовый)

В кипящий мясной бульон кладут промытый рис, пассерованный репчатый лук, цедру лимона и варят до готовности. Перед подачей суп заправляют яичным желтком, разведенным бульоном, в тарелку кладут кусок мяса.

160 г говядины, 1 ст. ложка масла топленого, 3 ст. ложки риса, 1/2 луковицы, 2 желтка, специи, соль.

Воспи апур (суп с чечевицей)

Замоченную чечевицу отваривают в мясном бульоне до мягкости. Затем добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный репчатый лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, жареные протертые орехи и варят суп до готовности. Подают, посыпав укропом и черным молотым перцем, положив в тарелку кусок отварной говядины.

160 г говядины, 1/2 ст. чечевицы, 2 шт. картофеля, 1 ст. ложка орехов грецких, 1/2 луковицы, 30 г чернослива или урюка, 2 ст. ложки сала топленого, 1 ч. ложка муки пшеничной, укроп, перец, соль.

Довга с мясом

(азербайджанский гороховый суп с фрикадельками)

Мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с луком и добавить перец. Фарш перемешать и разделать в виде шариков. В бульоне отварить предварительно замоченный горох. Затем добавить рис, щавель или шпинат, зелень, мясные шарики, мацони (простоквашу, смешанную с мукой и проваренную при непрерывном помешивании), соль и довести блюдо до готовности. Подают как в теплом, так и в холодном виде.

200 г баранины, 1 луковица, 250 г мацони, 1/2 ст. риса, 2 ст. ложки гороха, 1 ст. ложка муки, 50 г щавеля или шпината, зелень (кинза, укроп, кявар), специи, соль.

Суп из красной фасоли (лобио) (Грузия)

ВАРИАНТ 1

В сваренную до полуготовности фасоль добавляют сырой рубленый репчатый лук и чеснок, доводят фасоль до готовности, процеживают и протирают, постепенно разводя массу отваром. Заправляют толчеными орехами, уксусом, рубленой зеленью, перцем, солью.

1/2 ст. фасоли красной, 1/2 луковицы, 1,5 ст. ложки орехов грецких, 1 ст. ложка уксуса винного, 1 зубчик чеснока, перец, укроп, кинза, зелень петрушки, соль.

ВАРИАНТ 2

Зерна фасоли перебрать, вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипящей водой (8—10 ст.) и поставить варить. Когда фасоль разварится, тщательно размять ее, 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, кинзы, сельдерея, укропа, мяты и варить еще 3—5 минут, после чего снять с огня.

300 г фасоли, 1 ст. (120 г) грецких орехов (ядра), 1 луковица, перец, зелень петрушки, кинзы, сельдерея, укропа, мяты,

Суп из овощей с фасолью

Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой (на 1 кг фасоли — 3 л воды) и, медленно нагревая на слабом огне в закрытой посуде, сварить до готовности.

Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать и спассеровать на жире. Картофель нарезать дольками или брусочками. Цветную капусту разделить на небольшие части. В кипящий бульон положить одновременно коренья, картофель, цветную капусту и варить 15—20 минут. За 10—15 минут до окончания варки добавить вареную фасоль с отваром и посолить.

Капуста цветная — 75 г, картофель — 75 г, морковь — 20 г, петрушка — 10 г, лук репчатый — 10 г, лук порей — 10 г, фасоль — 20 г, маргарин — 10, зелень.

Суп грибной по-грузински

Кулинария Грузии и Армении, пожалуй, единственные, которые как-то используют грибы, другие народы Кавказа эти дары земли почти полностью игнорируют. Впрочем, интеграция до определенной степени стирает эти запреты.

Предварительно очищенные, замоченные на 2,5 часа сушеные грибы нарезать, а полученный грибной настой процедить и поставить на огонь. В кипящую воду

положить перебранный, промытый рис и мелко нарезанный репчатый лук. Затем опустить туда мелко нарезанные грибы. Во время варки добавить ткемали без косточек (или томат-пюре), толченые семена кинзы, сухие сунели, стручковый перец. К концу варки положить чеснок и посолить. Перед подачей всыпать мелко нарезанный укроп.

3—4 сушеных гриба, 1/2 ст. риса, 2 луковицы, ткемали или томат-пюре, чеснок, семена кинзы, сухие сумели, стручковый перец, укроп и соль по вкусу.

Спас

(суп по-армянски на кислом молоке)

Мацун развести водой, пшеничную муку смешать с яйцами и постепенно разводить мацуном. Смесь нагревать, помешивая на слабом огне, довести до кипения, положить вареный рис, масло, лук, зелень, соль и вновь вскипятить.

200 г мацуна, 2 ст. воды, 1,5 ст. ложки риса, 1/2 яйца, 1 ч. ложка муки пшеничной, 1/2 луковицы, 2 ч. ложки масла топленного, зелень мяты, соль.

Сунки апур

(суп грибной с рисом)

Сушеные белые грибы тщательно промыть, залить водой и варить 1,5—2 часа. Грибной отвар процедить и развести водой. Мелко шинкованные грибы, рис, пассерованный лук, соль, перец заложить в отвар и варить до готовности. Подавать суп, посыпав зеленью.

10 г грибов сушеных белых, 1 ч. ложка масла топленного, 1 луковица, 1,5 ст. ложки риса, перец, зелень (петрушка или кинза), соль.

Суп из сушеной баранины по-кабардински

Сушеное мясо баранины нарезать на куски, вымыть, положить в воду и варить около часа.

Затем добавить картофель, нарезанный дольками, и суп довести до готовности. Перед окончанием варки положить репчатый лук и поперчить.

На 1 порцию: 80 г баранины сушеной, 2,5 ст. воды, 1/2 луковицы, 2 картошки, перец красный горький молотый, соль по вкусу.

Суп нальчикский пшеничный со свежим сыром

Пшено перебрать и промыть сначала в холодной, затем в горячей воде. Затем залить горячей водой и варить в течение 30—40 минут. Снять с огня, добавить свежий балкарский сыр, перемешать. Когда сыр размягчится и начнет тянуться, суп посолить, поперчить, заправить сливочным маслом и подать к столу.

На 1 порцию: 100 г пшена, 2,5 ст. воды, 50 г сыра балкарского, 20 г масла сливочного, перец красный горький молотый, соль по вкусу.

Хатлама-шорпа балкарская

Говяжье мясо нарезать на кусочки весом 30—40 г, залить горячей водой, слегка посолить и варить до готовности. В просеянную кукурузную муку налить подсоленный кипяток, добавить яйцо и замесить тесто. Затем его раскатать, разрезать на кусочки треугольной формы, опустить в кипящий досоленный по вкусу бульон и варить. Когда они всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой, заправить маслом.

Кукурузные лепешки и мясо подать на стол горячими. Отдельно подать бульон.

На 1 порцию: 150 г говядины, 100 г муки кукурузной, 150 г воды для теста, 1/2 яйца, 1 ч. ложка масла сливочного, соль по вкусу.

Халпама (суп с ушками по-дагестански)

Халпаму готовят в основном с жирным мясом.

Кукурузную муку просеять, положить горкой на стол, сделать углубление, посолить, замесить крутое тесто на кипятке. Пока тесто горячее, отщипать кусочки по 40—50 г каждый. Мясо (баранину или говядину) сварить, снять пену, посолить, убавить огонь. В этом же бульоне варить халпаму, пока не остыло тесто.

Халпаму нужно подавать в глубокой тарелке вместе с мясом. Отдельно подается бульон с чесноком.

400 г муки кукурузной, 1 ст. кипятка (для замеса), 800 г мяса с костью, 200 г приправы томатной, соль по вкусу.

Суп с крапивой

Молодую крапиву перебрать, промыть холодной водой. Затем погрузить на 3—4 минуты в кипяток, откинуть на сито и мелко порубить на доске.

В кипящий бульон или воду положить нарезанный ломтиками картофель. Когда бульон вновь закипит, добавить пассерованный лук и приготовленную крапиву. В конце варки положить по вкусу специю.

Суп при подаче посыпают зеленым луком и петрушкой, добавляют сметану и нарезанные крутые яйца. Зеленый суп можно приготовить вместе с крапивой и щавелем.

1,5 кг костей для бульона, 600 г крапивы, 1 луковица, морковь, 5 шт. картофеля, 4 шт. яиц, 2 ст. ложки масла топленого, 2,5 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Суп с лапшой по-лакски

Смешать молоко с водой, поставить на огонь. Когда закипит, добавить необходимое количество соли и сахара. Затем засыпать домашнюю лапшу и варить до тех пор, пока она не всплывет.

При подаче заправить сливочным маслом.

1,5 л молока, 2,5 ст. воды, 2 ст. ложки сахара, 200 г лапши, 1 ст. ложка масла сливочного, соль по вкусу.

Суп из кишок

Такой суп готовят в Дагестане обычно после забоя скота.

Бараньи кишки промыть холодной водой, протереть солью, вывернуть, соскоблить слизь, еще 3—4 раза промыть холодной водой. Приготовленные кишки нарезать кусочками длиной в 2—3 см и сварить из них бульон. Добавить репчатый лук, по вкусу соль, перец, лавровый лист. Готовый бульон заправить мелкими хинкалами из пшеничной или гороховой муки.

Суп из кишок можно готовить и с картофелем, тогда норму хинкалов надо немного уменьшить.

400 г кишок, 120 г лука, 400 г картофеля, 70—80 г хинкала готового.

Джэнчыпсы

(адыгейский суп из фасоли)

Фасоль замачивают на 2 часа и варят в той же воде до полуготовности. Заправляют луком, пассерованным с томатом, красным перцем и мучной пассеровкой. Варят 10—12 минут.

Чеснок растирают с солью (разводят бульоном, процеживают), заправляют суп и доводят до вкуса. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.
220 г фасоли, 1 ст. ложка масла растительного, 150 г лука репчатого, 1 ст. ложка томатного пюре, 10 г чеснока, 1 ч. ложка муки пшеничной, зелень петрушки.

Суп-бозартма из баранины с луком (Азербайджан)

Мясо промыть, нарезать кусочками, залить водой так, чтобы она покрывала мясо, и варить на слабом огне до полуготовности (примерно 2 часа), снимая пену шумовкой. Мясо вынуть из бульона. Лук потушить отдельно до зарумянивания, добавить мясо и тушить 10 минут. Мясо залить процеженным бульоном, добавить соль, перец, нарезанную зелень и еще раз прокипятить.

500 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 5 веточек кинзы, соль, перец.

Суп-буглама из баранины с овощами (Дагестан)

Баранину мелко нарезать и промыть.

Мелко шинковать лук, очистить и нарезать тонкими ломтиками помидоры и картофель (можно добавить нарезанные кружками 2—3 баклажана).

В кастрюлю уложить слоями лук, мясо и картофель, залить водой, добавить помидоры (или томат-пасту, смешанную с водой), соль, толченый перец, мелко нарезанную кинзу и варить на слабом огне под крышкой до готовности мяса (около 1,5 часа).

В процессе варки крышку не снимать, содержимое не перемешивать.

200 г воды, 500 г баранины, 500 г репчатого лука, 500 г картофеля, 1 кг помидоров (или 200 г томатной пасты и 100 г воды), 4 веточки кинзы, соль, перец молотый черный и красный.

Бурчак-шурпа

Мясо (баранину или говядину) залить холодной водой и поставить на сильный огонь. После закипания снять пену, посолить, уменьшить огонь.

Из пресного теста с добавлением яйца приготовить домашнюю лапшу. Заранее замоченную фасоль отварить отдельно до полуготовности. Добавить картофель, нарезанный дольками. Когда отварится картофель, засыпать домашнюю лапшу.

Отдельно подготовить сковороду, накалилть масло (можно внутренний или курдючный жир), поджарить лук, томат и пассировать. Заправить суп пассеровкой.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать кусочки мяса.

150 г лапшы домашней, 200 г фасоли, 400 г картофеля, 50 г лука репчатого, 50 г томата-пюре, 10 г зелени, 50 г масла, 500 г мяса, соль и специи по вкусу.

Суп «Атлан»

Для приготовления этого супа все продукты закладываются одновременно. Желательно готовить суп в больших глиняных горшочках или казане. Консистенция супа соусообразная.

Мясо (баранину) разделить без спинных и трубчатых костей, разрубить на кусочки весом по 50—60 г, уложить в горшочки. Сверху уложить слой картофеля, нарезанного дольками или кубиками. Очистить от кожи и семян соленые огурцы, мелко нарезать их. Добавить чабрец, соус ткемали или сушеной сливы. Томат-пюре развести водой и залить всю массу.

На одну порцию 500 г воды. Постепенно вода испаряется, и суп получается соусообразным. Соль и перец по вкусу.

Перед подачей на стол заправить толченым чесноком.

700 г мяса (баранины), 500 г картофеля, 200 г огурцов соленых, 100 г лука репчатого, 60 г томата-пюре, 10 г чабреца, 20 г ткемали (или 4 шт. сушеных слив), 20 г чеснока, соль и специи по вкусу.

Суп по-дербентски

Замочить горох-нохут на ночь. Мясо (баранину) порубить на куски, положить в кастрюлю, залить водой, добавить замоченный горох и поставить варить. Когда мясо и горох сварятся до полуготовности, добавить нарезанный кубиками картофель, промытую мелко нарезанную курагу, томат-пюре. Лук нарезать тонкими кружочками, поджарить до покраснения и добавить в суп.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарезанной кинзой.

320 г баранины, 100 г гороха-нохута, 200 г лука, 400 г картофеля, 40 г томата-пюре, 20 г кураги, 10 г кинзы, соль и перец по вкусу.

Суп на скорую руку (Дагестан)

Промыть мясо, отделить от сухожилий и костей, порубить топором. Во время рубки добавить 1 луковицу, тмин, перец, соль, хорошо перемешать. Из фарша сделать небольшие шарики и бросить в кипящую воду или бульон.

Как только шарики всплывут, варить еще 5—8 минут. В суп можно добавлять картофель, рис (из расчета по 40 г на 1 порцию).

600 г мяса, 100 г лука репчатого, тмин, соль и перец по вкусу

Шурпа горская

Шурпа — это мясной суп, чаще всего с овощами и жирной бараниной. В качестве мяса может использоваться и птица (как правило, мелкая дичь). В шурпу кладется довольно много лука — примерно в 4—5 раз больше, чем в европейские супы (на то же количество жидкости), а главный ее овощной компонент, по имени которого она обычно называется, берется в том же объеме или весе, что и вложенное в нее мясо.

Если же в шурпу овощей кладется меньше, чем мяса, то такая шурпа носит название по тому виду мяса, на котором готовится.

Шурпу можно готовить двумя способами: отваривать мясо и овощи без предварительной тепловой обработки (такой способ чаще используется в узбекской кухне); заливать водой уже предварительно обработанные обжариванием мясо и овощи (этот способ употребителен для супов типа «маставы» и других и реже для шурпы).

В шурпу кладут 4—5 пряностей — красный и черный перец, кинзу, лавровый лист, эстрагон или укроп. Иногда используют куркуму.

Поскольку шурпу всегда стараются сделать густой, наваристой и жирной, количество жидкости в ней в расчете на одного человека не должно превышать 1,5 ст. Поэтому во всех нижеприведенных рецептах норма воды дается с учетом уваривания — примерно около 3 л (причем на 0,5—1 л меньше для шурпы с предварительным обжариванием продуктов).

Шурпу, как и другие кавказские супы, варят на медленном огне. Мясо в шурпе варят вначале 1,5—2 часа, после чего в бульон добавляют овощи и продолжают варить еще 30—45 минут. При заливке водой после предварительного обжаривания мясо варится вдвое быстрее — 1 час. Без обжаривания в шурпу идет мясо крупным куском с костью, а для шурпы с предварительным обжариванием продуктов, как и в другие поджарочные супы, мясо (баранью грудинку) нарезают мелкими кусочками с косточками.

ВАРИАНТ 1 (КУКУРУЗНАЯ ШУРПА)

Курдючное сало растопить, перекалить и обжарить в нем нарезанные мелкими кусочками мясо, лук, помидоры. Затем залить 2 л воды, дать закипеть. В кипящий бульон положить разрезанные пополам початки кукурузы и варить их 1 час на медленном огне. Через 40 минут опустить картофель и посолить, за 5 минут до готовности заложить пряности.

250 г бараньей грудинки, 75 г курдючного сала, 4 кукурузных початка молочно-восковой спелости, 4 луковицы, 2 помидора, 2 картофелины, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки зелени кинзы, 8 горошин черного перца.

ВАРИАНТ 2 (БАРАНЬЯ ШУРПА)

Курдючное сало нарезать мелкими кусочками, перетопить, шкварки удалить и на сале обжарить мелко нарезанные мясо, лук, помидоры в течение 10 минут. Затем добавить нарезанный кубиками или брусочками картофель, обжарить его за 5 минут, перемешать с мясом и залить 2,5 л воды, дать закипеть. Перед закипанием посолить и варить 1 час на слабом огне. За 20 минут до готовности добавить мелко нарезанные яблоки, за 5—7 минут пряности.

500 г баранины, 100 г курдючного сала (или постдумбы — курдючной оболочки), 500 г картофеля, 4 помидора, 4 луковицы, 2 кислых яблока, 1 стручок красного перца, 3 ст. ложки укропа, 2 ст. ложки кинзы, 4 лавровых листа.

Шурпа в горшочках (Дагестан)

Шурпа готовится в горшочках емкостью 500—600 г. Нарубленное на куски мясо (говядину или баранину) вместе с косточками кладут в горшочки и ставят в духовку.

Когда мясо сварится до полуготовности, добавить картофель, морковь, нарезанный кружочками репчатый лук, мелко нарезанные помидоры или томат. Затем посолить, довести до готовности.

Шурпа подается в горшочках. Сверху посыпать зеленью.

400 г мяса, 600 г картофеля, 80 г моркови, 100 г лука, 30 г томата (или 50 г помидоров), зелень, соль и перец по вкусу.

Суп свадебный аварский

Этот густой наваристый и удивительно вкусный суп готовят в южных районах Дагестана на свадьбах.

Горох-нохут надо замочить на ночь. Баранину нарезать кусочками вместе с косточками, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить предварительно замоченный горох, нарезанное кусочками баранье сало и варить около часа, периодически снимая с поверхности пену. Затем добавить нарезанную дольками морковь, нашинкованный репчатый лук.

Когда суп снова закипит, добавить крупно нарезанный картофель. За 10 минут до готовности положить разрезанные на 4 части красные помидоры, нарезанный кольцами красный болгарский перец, заправить специями, солью и довести до готовности.

При подаче суп посыпается зеленью и подается в глубоких пиалах.

1 кг баранины, 100 г сала бараньего, 500 г картофеля, 100 г лука репчатого, 80 г гороха, 50 г моркови, 150 г помидоров, 100 г перца болгарского, 50 г зелени, соль и перец по вкусу.

Кололик — суп с фрикадельками

по-армянски

Мякоть задней ноги баранины отделить от костей. Из костей сварить бульон; готовый бульон процедить. Мясо два раза пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить яйцо, соль, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, перец, тщательно перемешать и сформовать небольшие шарики. В горячий процеженный бульон положить обжаренный на масле мелко нарезанный репчатый лук, мясные шарики, перебранный и промытый рис, зелень эстрагона и варить суп до готовности риса.

Взбитые яйца развести холодной водой. Перед подачей кололика на стол влить разведенные яйца в суп тонкой струей, непрерывно помешивая ложкой, затем дать супу закипеть.

На 125 г баранины: 30 г риса, 1/2 яйца, 40 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 10 г зелени эстрагона, 5 г зелени петрушки; соль, перец черный по вкусу.

Урфа-кололик

Мякоть задней ноги баранины два раза пропустить через мясорубку, а из костей сварить бульон. Подготовленное мясо тщательно перемешать с мелкой пшеничной крупой, добавить яйца, соль, перец и приготовить небольшие шарики.

Сделать в шариках углубления, вложить в них кусочки охлажденного сливочного масла и вновь придать этим изделиям круглую форму.

В горячий процеженный бульон опустить подготовленные шарики и варить до тех пор, пока они не всплывут на поверхность бульона.

Подать урфа-кололик, посыпав зеленью петрушки. Лимон, нарезанный ломтиками, подать отдельно.

На 125 г баранины: 1/2 яйца, 10 г мелкой пшеничной крупы, 20 г сливочного масла, 10 г лимона; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Суп из курицы с орехами

В куриный бульон с сырым луком кладут толченые орехи, отварную курицу, уксус, зелень петрушки и кипятят. Подают, посыпав зеленым луком.

150 г курицы, 1 ч. ложка масла сливочного, 1/4 луковицы, лук зеленый, 1 ст. ложка орехов грецких, 1 ст. ложка уксуса винного, зелень петрушки, корица, соль.

Суп из баранины летний

Нарезанную кусками баранину сварить до готовности, залив холодной водой.

Потушить измельченный лук в масле до мягкости, добавить вареную баранину кусочками и слегка обжарить. Добавить нарезанные помидоры и потушить 10 минут. Залить процеженным бульоном, варить 5 минут, положить нарезанные стручки фасоли, перец, соль, яблоки дольками и варить до готовности.

Подавать, посыпав мелко нарезанной петрушкой.

1,5 л воды, 500 г баранины, 3 луковицы, 300 г помидоров, 200 г фасоли стручковой, 2 яблока, 2 ст. ложки сливочного масла, перец стручковый острый, зелень петрушки, соль, перец.

Суп из баранины с баклажанами и стручковой фасолью

Баранину (жирную) залить холодной водой и сварить до готовности. Мясо вынуть, обжарить в масле и залить процеженным бульоном. Лук кольцами обжарить на масле (или на жире, снятом с бульона). В кипящий суп добавить нарезанные баклажаны, помидоры, перец сладкий и фасоль и варить до готовности.

В конце варки добавить измельченную кинзу, толченый чеснок и соль.

1,5 л воды, 500 г баранины, 2 луковицы, 200 г баклажанов, 200 г стручковой фасоли, 30 г сливочного масла, 1 сладкий перец, 200 г помидоров, зелень кинзы, чеснок, соль.

Харчо по-грузински из говядины

Жирную говядину (грудинку) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить 8—10 ст. 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 кинзы (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 кинзы, 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 кинзы или петрушки (по вкусу).

500 г говядины, 3—4 луковицы, 1/2 ст. риса, 500 г помидоров, или 1/2 ст. томата-пюре, по 8 веточек зелени кинзы и петрушки, ткемали или кислый лаваш, сухие сунели, чеснок и соль по вкусу.

Суп-харчо из говядины с помидорами

ВАРИАНТ 1

Жирную говядину (грудинку) нарезать маленькими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 8—10 ст. холодной воды и поставить варить до полуготовности 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 жарку. За 10 минут до окончания варки добавить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, укропа, сухие сунели, душистый перец (горошком), лавровый лист и соль. Из готового супа лавровый лист удалить.

500 г говядины, 3—4 луковицы, 4 ст. ложки риса, 500—700 г свежих помидоров или 1/2 ст. пюре из помидоров, 1—2 шт. лаврового листа, 4—5 горошин душистого перца, по 4 веточки зелени кинзы и петрушки, 2 веточки укропа; стручковый перец, сухие сунели и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Жирную говядину обмыть, нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю, залить 8—10 ст. 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 кинзы, по возможности сухие сунели и продолжать варку еще 10 минут.

500 г жирной говядины, 1—1,5 ст. очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка кукурузной муки, 1 ч. ложка семян кинзы, 1 ч. ложка сухих сунели; стручковый перец, чеснок, кислый лаваш или соус из ткемали, соль и приправы по вкусу.

ВАРИАНТ 3

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 ст.) 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 кинзы, стручковый и черный перец (истолченный), соус ткемали или винный уксус (по желанию) и соль.

500 г мяса бараньего или говяжьего, 4—5 луковиц, 1/2 ст. риса или 1/2 ст. вермишели, 3—4 горошины черного перца, 1/2 ч. ложки семян кинзы; соус ткемали или винный уксус, зелень кинзы, стручковый перец и соль по вкусу.

Харчо по-горски

Грудинку нарезать на куски (2—3 куска на порцию) и варить до полуготовности. Спассеровать томат-пюре на жире, снятом с бульона во время варки.

Затем положить в бульон рис, сырой рубленый лук, спассерованный томат-пюре, толченый чеснок, за 5 минут до окончания варки добавить острый соус из слив (ткемали) или винный уксус.

Подавать с кусочками мяса и зеленью петрушки, мятой или кинзой.

300 г мяса (говядины или баранины), 400 г мясных костей, 120 г риса, 40 г жира, 120 г лука, 2 дольки чеснока, 40 г томат-пюре, 40 г соуса ткемали или 20 г винного уксуса, зелень.

Суп-татариахни из говядины

ВАРИАНТ 1

Жирную говядину (грудинка, кострец, рулька) нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 6—8 ст. 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.

500 г говядины (грудинка, кострец, рулька), 2 шт. моркови, 1 луковица, по 2 веточки сельдерея и петрушки с корешками, 1 шт. лаврового листа; зелень петрушки и укропа, стручковый перец, чеснок и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Говяжьё грудинку нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 6 ст. воды, накрыть крышкой и поставить варить.

До закипания снять шумовкой пену. Через 2,5 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.

500 г говядины (грудинка), по 5 веточек зелени сельдерея и петрушки, 1 луковица; толченый чеснок, стручковый и черный перец, нарезанная зелень петрушки и соль по вкусу.

Хаш (густой кавказский суп из ножек и ливера)

ВАРИАНТ 1

Хаш, хаши — общее для народов Кавказа название одного из самых популярных блюд — густого супа из говяжьих или бараньих в Дагестане и Азербайджане (или свиных в Грузии и Армении) ножек и ливера.

В кастрюлю кладут пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, сверху — разрубленные и промытые говяжьи ноги, нарезанные кусками рубец, сычуг и припускают под крышкой на сильном огне в собственном соку. После того как выкипит весь выделившийся сок, постепенно вливают кипяток и варят до тех пор, пока мякоть и хрящевые части не будут свободно отделяться от костей. За 15—20 минут до готовности закладывают замоченный в молоке белый хлеб (без корок), сливочное масло (если нет почечного), соль и специи. К супу отдельно подают толченый с солью чеснок, разведенный небольшим количеством бульона (или уксуса).

На Кавказе хаш — исключительно утреннее блюдо, дающее хороший запас сил и энергии на весь день.

200 г ног говяжьих, 250 г рубца, 100 г сычуга, 150 г бульона, 2 зубчика чеснока, 20 г сала почечного, 10 г масла сливочного, 25 г хлеба белого, 30 г молока, специи, соль.

ВАРИАНТ 2

Обработанные и промытые говяжьи или бараньи ноги, хвосты и рубцы вымачивают 5—6 часов в холодной (по возможности проточной) воде. Затем ноги рубят на куски и варят в несоленой воде на слабом огне. Мелко нарезанные рубцы варят отдельно, закладывают в бульон, полученный от варки ног, и продолжают варить до готовности. Продолжительность варки хаша 6—8 часов. Отдельно подают чеснок, толченый с солью.

300 г ног говяжьих или 400 г бараньих ног, 90 г рубца, соль.

Мужужи

(Холодный густой грузинский суп из субпродуктов)

ВАРИАНТ 1

Разрезанные пополам свиные ножки с кожей (трубчатые кости удалены), нарезанные уши и хвосты закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят 30—40 минут. Затем мясные продукты перекладывают в другую посуду, заливают процеженным бульоном и, добавив коренья, лук, специи, соль, варят до готовности. Подают в холодном виде (бульон желеобразный).

230 г ног, свиных ушей, хвостов, 1/2 луковицы, 10 г моркови, 20 г уксуса винного, перец душистый, лавр, гвоздика, корица, чеснок, соль.

ВАРИАНТ 2

Свинину сварить в кастрюле на среднем огне, нарезав кусками, с лавровым листом и душистым перцем. Когда мясо разварится, и бульон будет только покрывать его, добавить уксус и соль. Довести до кипения и снять с огня. Охладить вместе с отваром.

1 кг свинины, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 150 г винного уксуса, соль.

Суп из баранины с горохом и фрикадельками

Отделить мякоть баранины от костей. Из костей сварить бульон до полного разваривания остатков мяса. Бульон процедить, довести до кипения, добавить горох и варить до готовности.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить сваренный предварительно наполовину рис, черный перец, соль, сырое яйцо и, размешав, разделить на фрикадельки.

В кипящий суп опустить потушенный в 2 ст. ложках бульона измельченный лук, вскипятить, добавить морковь кубиками и ломтики помидоров (без кожицы).

Опустить фрикадельки в суп и варить до готовности.

2 л воды, 600 г баранины, 100 г гороха, 100 г риса, 2 луковицы, 300 г помидоров или 100 г томатной пасты, 1 морковь, 1 яйцо, соль, перец.

Суп-чихиртма из баранины

Слегка обжарить нашинкованный лук, добавить нарезанную баранину и тушить 15 минут.

Влить холодную воду и варить 2—2,5 часа до готовности мяса. За 10 минут до окончания варки добавить соль, перец, кинзу.

Взбить яйца, разбавить уксусом, влить в суп при непрерывном помешивании, довести до кипения (но не кипятить) и снять с огня.

2 л воды, 600 г баранины, 250 г репчатого лука, 3 яйца, 2 ст. ложки уксуса винного, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 веточки кинзы, черный перец, соль.

Чихиртма из курицы

ВАРИАНТ 1

Выпотрошенную и вымытую тушку жирной курицы положить в кастрюлю, накрыть крышкой и варить 1—2 часа до готовности, снимая пену. С поверхности бульона снять жир, в котором поджарить нашинкованный репчатый лук, смешанный со столовой ложкой пшеничной муки. Поджарившийся лук залить стаканом процеженного бульона, довести до кипения и влить в кастрюлю. Перед подачей на стол добавить взбитое с кинзой яйцо, соль, столовую ложку уксуса.

1 курица, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, зелень кинзы, 1 яйцо, 1 ст. ложка уксуса, соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Рубленый репчатый лук пассеруют в сливочном или топленом масле, добавив муку, продолжают пассерование 2—3 минуты, разводят бульоном, кипятят и отстаивают, затем постепенно вводят желтки, смешанные с настойкой шафрана, уксус и свежую рубленую кинзу. Чтобы желтки не свернулись, заправленный суп не доводят до кипения. При подаче в тарелку кладут 2—3 куска отварной курицы или баранины и посыпают зеленью.

140 г курицы или 120 г баранины, 200 г бульона, 1 яйцо, 1 ч. ложка масла сливочного или топленого, 1 ч. ложка муки пшеничной, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка уксуса винного, шафран, кинза.

Суп-чихиртма из куриных потрохов

Подготовленные и промытые потроха потушить в масле с нарезанным луком и мукой до мягкости. Добавить 50 г кипятка и тушить 10 минут. Залить остальным кипятком, добавить кинзу и прокипятить.

Через 15 минут удалить зелень, посолить, поперчить и добавить уксус. Заправить при непрерывном помешивании разведенными в небольшом количестве бульона яйцами. Довести суп до кипения (но не кипятить).

1,5 л воды, потроха 1 курицы, 400 г репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки топленого масла, 4 яйца, 4 веточки кинзы, винный уксус, перец, корица, соль.

Чулумбур

(армянский суп с луком и рисом)

В подсоленный кипяток кладут промытый рис и мелко нарезанный жареный лук. Суп варят до готовности. При подаче заправляют яично-молочной смесью и посыпают зеленью.

1/2 луковицы, 1 ст. ложка риса, 1 ст. ложка масла топленого, 1/2 яйца, 2 ст. ложки молока, зелень, соль.

Яйни

(армянский суп из говядины с курагой)

Репчатый лук шинкуют и пассеруют в сливочном маргарине, затем кладут томат-пюре и прогревают, пока томат не загустеет. В процеженный мясной бульон кладут подготовленный лук, нарезанный кубиками картофель, промытую курагу, соль, перец и варят до готовности. При подаче в тарелку кладут вареное мясо.

110 г говядины, 1 ст. ложка маргарина сливочного, 1/2 луковицы, 1 ч. ложка томата-пюре, 2 шт. картофеля, 30 г кураги, перец, зелень, соль.

Дограмач (окрошка овощная)

Мацони тщательно взбивают и разбавляют водой. Огурцы, очищенные от кожицы, зелень, лук и крутые вареные яйца мелко режут и вводят в мацони, добавив соль и перец. Подают охлажденным.

300 г мацони, 100 мл воды, 1 огурец свежий, 50 г лука зеленого, зелень укропа, 1,5 шт. яиц, мята, перец, соль.

Суп из мацони с зеленью

Тушить 10 минут на масле измельченную зелень петрушки и нашинкованный лук. Взболтать мацони и, добавив холодную воду, муку и соль, залить тушеный лук и варить 15 минут.

После закипания влить в суп при непрерывном помешивании взбитые яйца и снять суп с огня, как только они свернутся.

Подавать, посыпав зеленью кинзы, мяты и укропа.

400 г мацони (кислое молоко), 200 г воды, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 яйца, зелень, соль.

Суп из баранины с картофелем и алычой

Баранину залить холодной водой и сварить до готовности. Бульон процедить, опустить картофель, нарезанный мелкими кубиками, в кипящий бульон и варить 10 минут. Добавить алычу (косточки вынуть), полутваренный отдельно рис и мелко нарезанный лук и варить еще 15 минут.

Подавать, разложив по тарелкам мясо кусочками и посыпав мелко нарезанной зеленью.

1,5 л воды, 500 г баранины, 300 г картофеля, 50 г риса, 3 луковицы, 100 г алычи, 4 веточки кинзы, петрушка, соль, перец.

Овдух (окрошка азербайджанская)

ВАРИАНТ 1

Простоквашу наполовину разбавьте холодной кипяченой водой, добавьте очищенные, нарезанные кубиками огурцы, мелко нарезанный лук, зелень, соль, сахар и хорошо перемешайте. После чего охладите. Мясо отварите, и подавайте в холодном виде.

600 г простокваши, 250 мл воды, 300 г огурцов, 120 г репчатого лука, зелень, соль, сахар, 300 г мяса говяжьего.

ВАРИАНТ 2

В простоквашу, разбавленную наполовину водой, кладут очищенные и нарезанные огурцы, зеленый лук, зелень, соль, сахар. Ставят на холод. При подаче добавляют нарезанное мелкими кусочками отварное мясо.

Говядина — 200 г, мацони — 200 мл, огурцы свежие — 100 г, лук зеленый — 50 г, сахар — 5 г, зелень кинзы — 5 г, укроп — 10 г, соль.

Пити (азербайджанский гороховый суп)

Пити — это исключительно кавказское блюдо типа соуса из баранины и гороха. Если его приготовить жидковатым, его можно есть ложкой, если крутым — то вилкой. Вкусовые качества баранины в этом блюде проявляются с исключительной полнотой.

Это блюдо начинается с гороха (нешлифованных шишковатых, пленчатых горошин с острым носиком), который называется «нохудом» и продается обычно на рынке или иногда встречается в супермаркетах.

ВАРИАНТ 1

Горох-нохуд заливается в кастрюльке с верхом холодной водой и оставляется так на ночь. За это время он впитает в себя достаточно влаги, размокнет и разбухнет.

После этого приступаем к варке баранины. В бульон годятся любые куски баранины с костями: грудинка, шея, голяшки. В идеале все это варится в порционном горшочке вместе с горохом около 30—40 минут. Примерно за 20 минут до готовности добавить сырой, нарезанный чесночок, репчатый лук, специи, некрупный, равного размера картофель, алычу, рубленое курдючное сало и крепкий раствор шафрана или томат-пасты. Подают пити в тех же горшочках, добавив специи.

В домашних условиях можно горшочки заменить кастрюлей и подавать в тарелках. Учитывая, насколько сложно достать сушеную алычу за пределами Азербайджана, можно порекомендовать повару, приступающему к изготовлению этого вкусного и питательного блюда, заменить алычу кусочками лимона, который придаст пити характерную кислинку. Едят пити исключительно в обжигающе горячем виде.

На 1 порцию: 150 г баранины, 50 г гороха-нохуда крупного, 20 г сала курдючного, 15 г лука репчатого, 150 г картофеля, 20 г алычи свежей или 10 г алычи сушеной, шафран или 10 г томат-пюре, или 50 г помидоров свежих, перец, имбирь по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Грудинку, шею, голяшку с костью варят в течение 30—40 минут в порционном горшке вместе с предварительно замоченным горохом. За 20 минут до готовности закладывают мелко нарезанный чеснок, репчатый лук, специи, некрупный картофель, алычу, рубленое курдючное сало, крепкий настой шафрана и томат. Подают суп в горшке, добавив специи и соль.

200 г баранины, 50 г гороха, 20 г сала курдючного, 10 г чеснока, 15 г лука репчатого, 150 г картофеля, 20 г алычи свежей или 10 г сушеной, шафран, 10 г томата-пюре или 50 г помидоров свежих, перец, имбирь, соль.

Суп горский

Мясо заливают холодной водой и ставят на сильный огонь, после закипания снимают пену, солят, уменьшают огонь. Готовое мясо вынимают из бульона. Чечевицу перебирают, промывают, засыпают в бульон и варят до полуготовности. Картофель нарезают дольками, добавляют в бульон, кладут мелко нарезанную курагу. Затем репчатый лук нарезают полукольцами, пассеруют с томатом и заправляют им суп перед подачей. Суп посыпают зеленью и подают в глубоких тарелках. Мясо подают отдельно.

700 г мякоти баранины, 1 ст. чечевицы, 1/2 кг картофеля, 1 луковица, 1,5 ст. ложки томата, курага, 1,5 ст. ложки маргарина, зелень, соль, специи.

Суп мясной крепкий с сельдереем — аргала

Аргала — это крепкий бульон из говяжьих голяшек, популярный в Грузии не меньше, чем хаш в Азербайджане.

ВАРИАНТ 1

Тщательно промыть мясо в теплой воде, разрубить и варить под крышкой, залив холодной водой. Перед закипанием снять шумовкой пену. Кипятить 15 минут, добавить коренья и лук половинками.

Когда мясо и сухожилия начнут легко отделяться от костей, снять суп с огня, вынуть лук и коренья, посолить и добавить сельдерей.

Отдельно подавать к столу соус из толченого чеснока, смешанного с небольшим количеством бульона.

1 л воды, 500 г говяжьей голяшки, 3 корня сельдерея, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, соль.

ВАРИАНТ 2

Говяжью голень и вымя тщательно промыть в теплой воде, разрубить на части, положить в кастрюлю с кипящей водой (8—10 ст.), 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-аргала и отдельно. Этот суп можно готовить и из одной голени.

1 кг голени и вымени говяжьего, 4 веточки сельдерея (с корнем); мелко нарезанная зелень сельдерея, чеснок и соль по вкусу.

Кюфта бозбаш **(азербайджанский гороховый суп с фрикадельками)**

ВАРИАНТ 1

Сварить костный бульон с горохом. Мякоть баранины и репчатый лук пропустить через мясорубку, соединить с рисом, солью, специями и разделить шарики, закатывая в каждый несколько штук сушеной алычи. Мясные шарики, картофель и мелко шинкованный лук ввести в бульон, затем за 10—15 минут до готовности добавить мелко нарезанное курдючное сало, соль, перец и настой шафрана. Подают суп, посыпав зеленью.

200 г баранины, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки сала курдючного, 20 г алычи свежей или 10 г сушеной, 1 ст. ложка гороха, 2 шт. картофеля, 1/2 луковицы, шафран, перец молотый, мята сушеная, соль.

ВАРИАНТ 2

Готовят рисовый суп на мясном бульоне с пассерованным луком и специями. Затем кладут в суп фрикадельки из молотой баранины, смешанной с вареным рисом, яйцами, перцем и зеленью. Перед подачей суп заправляют яйцами, смешанными с водой или молоком.

150 г баранины, 1 ст. ложка масла топленого, 1 луковица, 2,5 ст. ложки риса, 1/2 шт. яйца, специи.

Суп мясной с кореньями - хашлама

Мясо небольшими кусками уложить в кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до закипания. Снять пену, добавить коренья и варить до полной готовности мяса при слабом кипении. За 5 минут до конца варки удалить коренья и посолить. Подавать, разложив по тарелкам мясо, приправленное толченым чесноком, и посыпать измельченной петрушкой.

3,5 л воды, 1 кг молодой говяжьей грудинки, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 зубчика чеснока, 20 г зелени петрушки, соль, перец.

Сулу хингал **(бараний суп с лапшой)**

ВАРИАНТ 1

Баранину нарезают кусочками и отваривают до готовности. В полученном бульоне варят предварительно замоченный горох.

Пресное тесто раскатывают, как на лапшу, нарезают прямоугольники (2—3 см) и кладут их в суп за 5 минут до готовности, доведя блюдо до кипения, вводят пассерованный лук, соль, кинзу, укроп.

При подаче посыпают сушеной мятой. Отдельно подают уксус.

500 г баранины, 200 г муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка гороха, 1 ст. ложка масла топленого, 1/2 луковицы, 3,5 ст. ложки уксуса винного, зелень (кинза, укроп), мята сушеная, специи, соль.

ВАРИАНТ 2

Баранину (грудинку, лопатку или корейку), из расчета 2 куса на порцию, варить до готовности. Затем от мяса отделить косточки, а бульон процедить через металлическое сито. Отдельно замочить горох в холодной воде в течение 3—4 часов и варить до полуготовности. После этого положить его в бульон и довести до готовности.

Из муки на воде и яйцах с добавлением соли замесить крутое тесто (как на лапшу) и раскатать его толщиной 1 мм. Тесто нарезать четырехугольниками размером 2—3 см. Слегка встряхнуть их на сите, чтобы освободить от лишней муки, положить в кипящий бульон. При закипании добавить нарезанный и пассерованный на масле лук и нашинкованные кинзу и укроп, довести до полной готовности.

Перед подачей на стол блюдо посыпать сушеной мятой и свежей зеленью.

400 г баранины, 1 ст. муки, 1 яйцо, 1/2 ст. гороха (крупного), 4 ст. ложки сливочного масла (топленого), 1 луковица, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок зелени (кинза, укроп), сушеная мята, соль, перец по вкусу.

Суп мясной с помидорами

Нарезанное небольшими кусками мясо сварить, залив холодной водой и сняв пену после закипания.

В середине варки добавить душистый перец, сельдерей, укроп, лавровый лист и нарезанную луковицу. Готовое мясо вынуть, а бульон процедить. Нарезанные помидоры сварить до мягкости отдельно, протереть через сито и влить в суп.

Варить еще 20 минут. Подавать, разложив мясо по тарелкам и посыпав суп мелко нарезанной зеленью.

1,2 л воды, 500 г говядины, 1 луковица, 1 ветка сельдерея, 1 ветка петрушки, 1 ветка укропа, 1 лавровый лист, 10 г зелени кинзы, 10 г петрушки, соль, перец.

Свадебный суп — аришты (Армения)

Муку просеять, собрать ее горкой, сделать углубление, влить туда воду, вбить яйца, добавить соль и замесить очень крутое тесто. Разделить тесто на несколько кусков, раскатать пласты не толще 1,5 мм, затем свернуть в виде рулета и нарезать полосками шириной 3—4 мм. Полученную аришту высушить и хранить в сухом месте.

В кипящий куриный бульон, сваренный с добавлением лука, моркови и пряностей, засыпать аришту и варить до готовности. Отдельно растереть яичные желтки с солью.

1,5 л куриного бульона, 3 ст. аришты (вид лапши), 2 желтка куриного яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зелени, перец, соль по вкусу.

Для аришты: 1 кг пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. воды, соль по вкусу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Соленые печень и язык по-кабардински

Вареные говяжьи или бараньи печень и язык положить в соленую сыворотку, полученную при приготовлении домашнего сыра, в которую добавлены нарубленный чеснок, соль, перец, и оставить на 8—10 дней. Готовые печень и язык подавать в холодном виде, нарезав тонкими ломтиками.

На 1 порцию 150 г языка говяжьего или бараньего, 160 г печени говяжьей или бараньей, 150 г сыворотки соленой, 1 зубчик чеснока, перец красный горький.

Язык отварной (Армения)

Язык говяжий или бараний тщательно промыть, поскоблить ножом, вновь промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. Сваренный язык погрузить на 5—10 минут в холодную воду и, не давая совсем остыть, снять с него кожу, после чего посолить и завернуть в салфетку. Охлажденный язык нарезать ломтиками и уложить на блюдо. Хрен с уксусом подать отдельно. Хрен с уксусом приготовить следующим образом: очищенные корни хрена измельчить на терке, развести винным уксусом, добавить соль, сахар и размешать.

На 125 г языка соль по вкусу.

На 100 г хрена 200 г уксуса, соль, сахар по вкусу.

Говядина, поджаренная с фасолью стручковой

Мясо промыть, очистить от пленок, разрезать на куски поперек волокон, посыпать солью и обжарить на жире. Перед снятием с огня добавить нашинкованный лук.

Сварить отдельно фасоль, соединить все компоненты в одной кастрюле, добавить отвар, мелко нарезанную зелень, лавровый лист, соль и тушить 10 минут.

Перед подачей к столу лавровый лист вынуть. Блюдо украсить зеленью петрушки.

500 г филе говядины, 150 г говяжьего жира, 2 луковицы, 500 г стручковой фасоли, зелень (петрушка, укроп, базилик), лавровый лист, соль.

Говядина, шпигованная чесноком, тушенная в вине

Вырезку цельным куском нашпиговать чесноком, посыпать солью и жарить до готовности в духовке. Через 15 минут влить 100 г горячей воды. Периодически поливать мясо вином и образовавшимся соком.

Филе жарить непосредственно перед подачей к столу. Подавать целиком, полив сверху соком. Гарнир — как к любому тушеному мясу.

1 кг вырезки говядины, 300 г столового вина, чеснок, соль.

Говядина тушеная

под орехово-томатным соусом

Освободить от жира филейную вырезку. Мясо нарезать на кусочки, а жир пропустить через мясорубку. Все вместе потушить с луком. Образовавшийся сок слить в отдельную посуду.

Для соуса: пропустить помидоры через мясорубку и проварить до загустения. Орехи истолочь с солью, петрушкой, кинзой, укропом. Развести полученную массу соком и влить в кастрюлю с мясом. Дать закипеть, добавить помидоры и варить еще 10 минут.

500 г вырезки говядины, 100 г грецких орехов, 4 луковицы, 3 сладких перца, 500 г помидоров, чеснок, зелень (кинза, укроп, петрушка), соль.

Мясо по-черкески

Говядину или баранину нарезают небольшими кусочками 20—30 г, обжаривают в течение 5—7 минут, посыпают сырым луком, нарезанным полукольцами, добавляют сметану, соль, перец. Перед подачей заправляют чесноком, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и подают на сковороде, где жарилось мясо.

150 г мяса (говядины или баранины), 1/2 ч. ложки соли мелкой, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, чеснок, соль и специи по вкусу.

Лыгэжагэ чиа

(отварное холодное мясо по-адыгейски)

Мясо нарезают кусками 150—200 г, промывают и опускают в кипящую воду. После 20 минут кипения туда же кладут шинкованный лук, красный стручковый перец. Готовое мясо перекладывают в другую посуду, солят по вкусу солью с чесноком, закрывают плотной крышкой, чтобы мясо пропиталось запахом специй. К такому блюду подают шхы-ущипс.

На 1 кг мяса 1—2 головки лука и 1 стручок перца.

Лыгэжагэ чиа

(холодное, жаренное в гриле мясо по-адыгейски)

Подготовленные крупные куски мяса шпигуют чесноком, натирают приправой. Для приготовления приправы соль перетирают с измельченным чесноком, добавляют красный перец и молотые семена кинзы.

Полуфабрикат запекают в гриле 45 минут. Затем тушат в подсоленной воде 20 минут до полной готовности.

Подают как холодную закуску.

2—3 кг говядины, 10 зубчиков чеснока.

Приправа: 1/2 ч. ложки соли, 5 зубчиков чеснока, красный перец, семена кинзы.

Мясной рулет по-еревански

Парную говядину (кусочек верхней или внутренней части задней ноги весом 1000—1500 г) зачистить от сухожилий и жира и отбивать деревянным молотком до тех пор, пока мясо не превратится в тестообразную массу. После этого мясо посыпать черным перцем, солью и продолжать отбивать. Когда мясо приобретет однородную тягучую консистенцию, разложить его на доске слоем 1,5—2 см.

На слой мяса поочередно положить продолговатые кусочки курдючного сала, дольки чеснока и половинки яиц, сваренных вкрутую; посыпать продукты солью, красным перцем, после чего завернуть в виде рулета и перевязать тонким шпагатом. Рулет положить в сотейник, смазанный сливочным маслом, сверху смазать томатом-пюре и поставить в жарочный шкаф.

Чтобы рулет прожаривался равномерно, через каждые 10—15 минут его следует поворачивать и поливать бульоном. Готовый рулет охладить, нарезать кружочками, уложить на блюдо или тарелку и украсить зеленью.

На 150 г говядины 1 яйцо, 2 ст. ложки курдючного сала, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка томата-пюре, соль, перец черный и красный, зелень разная по вкусу.

Рулет «Аминат» по-адыгейски

У подготовленной курицы отделяют мякоть с кожей от кости, отбивают, солят, перчат. Сверху укладывают сыр адыгейский, смешанный с зеленью кинзы, сушеной приправой, красным перцем и солью. Затем сворачивают рулетом и обматывают марлей, туго перетягивают шпагатом и варят в подсоленной воде 30—40 минут. Потом марлю снимают, рулет кладут под пресс для придания формы.

1,5 кг курицы потрошенной, 700 г сыра адыгейского, 60 г зелени кинзы, 2 ст. ложки соли, красный перец, приправа сушеная.

Мясной рулет с рисом

Приготовить мясной фарш, вмешать в него отварной рис, измельченный лук, перец черный молотый, соль. Всю массу тщательно перемешать и обжарить в масле на сковороде.

Сварить вкрутую яйца. Каждое яйцо освободить от скорлупы, разрезать пополам. Половинки яиц начинить фаршем.

Подавать к столу, украсив зеленью, черносливом, помидорами, нарезанными кольцами.

600 г говядины, 1/2 ст. риса, 2 луковицы, 4 яйца, 2 помидора, перец черный молотый, соль, петрушка, укроп, чернослив по вкусу.

Чанахи

Это горячее второе блюдо из баранины с овощами, картофелем и баклажанами готовят, как правило, в глиняных горшочках в духовом шкафу или печи.

ВАРИАНТ 1

Жирную баранину нарезать на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель и кружками — репчатый лук. Целые баклажаны надрезать, положить в них топленое масло с солью, молотым черным перцем (при желании можно добавить мелко нарезанную зелень).

В глиняную обливную посуду (горшок) положить подготовленные куски мяса, затем картофель, сверху уложить баклажаны, а на них — лук и целые помидоры, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить немного стручкового перца и соли.

Залить все это томатным соком, поставить в духовой шкаф и тушить (не перемешивая) до готовности. Подать на стол в той же посуде.

500 г жирной баранины, 5—6 картофелин, 2—3 баклажана, 1 ст. ложка топленого масла, 1 луковица, 1 ст. томатного сока, 4 помидора, молотый черный перец, стручковый перец, зелень и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

В глиняный горшок положить нарезанную кусками и посыпанную солью баранину, кружочки репчатого лука, баклажаны, надрезанные вдоль и нафаршированные курдючным салом, чесноком, солью, молотым перцем, зеленью, влить стакан воды и поставить в духовку или на плиту. Доведя блюдо до полуготовности, добавить крупно нарезанный картофель и целые помидоры. Подавать в той же посуде.

500 г жирной баранины, 4—5 баклажанов, 3 картофелины, 2—3 луковицы, 4—5 долек чеснока, 4—5 помидоров, 30 г курдючного сала, черный перец, зелень, соль по вкусу.

Сарисы (дагестанские колбаски)

Это блюдо обычно готовят, когда режут барана. Особенно популярно оно среди чабанов.

Бараньи почки, сердце, печень пропустить через мясорубку или мелко порубить. Добавить почечный жир, заправить солью, перцем, мелко нарезанным луком, тщательно перемешать, добавить кукурузную муку или толокно и мелко нарезанный чеснок. Внутренний жир уложить пластом на столе, положить на него фарш и завернуть как рулет. Тонкую кишку длиной 5—6 метров промыть несколько раз, сверху завязать ниткой, придав форму рулета. Залить холодной водой, поставить на огонь. В процессе варки снимать пену, посолить.

Сарисы подаются к хинкалу из пшеничной муки и халпаме из кукурузной муки.

Внутренний жир одного барана (со срезанными толстыми местами), печень, почки, сердце, 10 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка толокна или кукурузной муки, 50 г лука репчатого, кишка тонкая длиной 5—6 метров, соль и специи по вкусу.

Сухта

(колбаса с ливером и рисом по-дагестански)

Перебрать и промыть легкие, сердце, печень и почки, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук репчатый мелко нашинковать. Мелко нарезать внутренний жир. Рис перебрать и промыть. Все тщательно смешать, добавить воду, соль, перец. Фарш должен быть жидким: если воды мало, то рис не отварится.

Бараньи проходные кишки и сычуг промыть несколько раз холодной водой, вывернуть. Слиз соскоблить с солью и снова промыть холодной водой. Сычуг снова вывернуть, кишки вывернуть жирной стороной вовнутрь.

Ложкой заполнить кишки фаршем, с обеих сторон завязать ниткой. Кишки залить холодной водой и отварить.

Сухта подается как самостоятельное блюдо.

1 кг ливера, 150 г риса, 260 г воды (для фарша), соль и перец по вкусу.

Баранина отварная с айвой

Молодую баранину нарезать кусками и отварить в кастрюле. Пену снимать шумовкой.

Айву очистить от кожуры и сердцевины и нарезать тонкими ломтиками. Лук поджарить на жире, добавить айву и потушить. Залить лук с айвой 150 г процеженного бульона и, потушив 10 минут, добавить сахар и тушить еще 5 минут.

Переложить айву в кастрюлю с мясом и бульоном, заправить специями и через 5 минут снять с огня.

500 г молодой баранины, 50 г бараньего жира, 3 айвы, 3 луковицы, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 4 веточки кинзы, соль.

Баранина отварная с чесночной подливкой

Баранину сварить в кипящей подсоленной воде цельным куском до готовности.

Мясо нарезать некрупными кусочками. Бульон процедить. Чеснок растолочь с небольшим количеством соли и добавить в бульон.

Залить мясо бульоном. Подавать как в горячем, так и холодном виде.

600 г молодой баранины, 10 зубчиков чеснока, 150 г мясного бульона, соль.

Шилаплави

(вареная баранина с рисом по-грузински)

Баранину разрезать на небольшие кусочки и варить в холодной воде, снимая пену шумовкой.

Добавить надрезанную луковичу, промытый и перебранный рис и соль. Варить 2 часа. Добавить немного перца и, доведя до кипения, снять с огня.

500 г баранины, 200 г риса, 1 луковича, 2 веточки петрушки, соль, перец.

КАУРМА

Баранину нарезают кусками (по 20—25 г), обжаривают в сотейнике, добавляют репчатый лук, бульон и тушат под крышкой. Затем кладут томат-пюре или часть предусмотренных по норме помидоров. Через 10 минут разводят бульоном или кипятком и заправляют толченым чесноком, помидорами, перцем, рубленой зеленью, солью, кипятят еще 5 минут, после чего сотейник оставляют на борт плиты и выдерживают еще 25—30 минут. При подаче посыпают рубленой зеленью.

260 г баранины, 1 ст. ложка жира животного, 130 г лука репчатого, 1 ст. ложка томата-пюре или 1 помидор, 1/2 ч. ложки муки, 1 ч. ложка уксуса (3%), 1 зубчик чеснока, зелень, специи, соль.

Каурма хингал

(баранина с гарниром)

Баранину нарезают кусочками весом 25—30 г, перчат, солят и обжаривают. Затем добавляют пассерованный лук, лимонную кислоту, немного бульона и тушат под крышкой до готовности. Из муки, яиц, соли и воды готовят крутое тесто, раскатывают его в пласт толщиной до 1 мм и нарезают ромбиками. Отварив ромбики в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и заправляют маслом. При подаче мясо гарнируют ромбиками и посыпают тертой брынзой. Отдельно подают мацони с чесноком и корицей.

220 г баранины, 3 ст. ложки муки, 1 луковича, 2 ст. ложки масла топленого, на кончике ножа кислоты лимонной, 50 г мацони, 1/2 зубчика чеснока, 25 г брынзы, корица, зелень (кинза), перец молотый, 1/6 шт. яйца, соль.

Купаты по-грузински

ВАРИАНТ 1

Мякоть свинины или говядины (или их смесь) нарезать мелкими кусочками, добавить сало, репчатый лук, пропустить через мясорубку. Потом добавить соль, молотый черный перец (по желанию — немного корицы), толченый чеснок, тщательно перемешать рукой, подлив немного воды или бульона. Затем добавить зерна граната или барбариса и осторожно перемешать, чтобы их не помять.

Оболочкой для приготовленного фарша служат хорошо промытые говяжьи или свиные кишки. Очищенные, промытые кишки вымочить в воде. Заполнение фаршем происходит при помощи маленькой лейки, конец которой вводится в кишку. Заполнять следует не очень плотно, чтобы при жаренье купаты не лопнули. Приблизительный размер купатов 20—30 см. Концы их перевязывают шпагатом и соединяют, что придает купатам форму подковки. Готовые купаты надеть на палку и на одну минуту опустить в кипящую воду. Вынув из воды, купаты следует остудить и хранить на воздухе (их можно хранить до двух недель).

Перед употреблением в пищу купаты положить на сковороду с разогретым жиром, прожарить с обеих сторон и подать на стол в горячем виде.

Купаты можно приготовить и без барбариса или зерен граната.

1 кг говядины или свинины (или их смесь: 700 г свинины и 300 г говядины), 100 г сала, 1 луковица, говяжьи или свиные кишки, молотый черный перец, чеснок, зерна граната или барбариса, соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Сделать фарш из мяса с луком, добавить молотый перец, толченый стручковый перец, чеснок, соль, молотые корицу и гвоздику, яйцо и перемешать.

Затем положить зерна граната, еще раз тщательно перемешать, не повредив при этом зерен.

Скатать из полученной массы тонкие колбаски и обжарить на сковороде в образовавшемся жире.

Подавать, украсив кольцами лука и полив гранатовым соком.

500 г мякоти свинины с жиром, 1 яйцо, 2 луковицы, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, 1/4 ч. ложки молотого перца, 1 зубчик чеснока, зерна граната (барбариса), стручковый перец, соль.

ВАРИАНТ 3

Сырую свинину пропускают через мясорубку, добавляют рубленый лук, чеснок, корицу, гвоздику, гранат или барбарис, тмин, перец, соль. Полученным фаршем наполняют кишки, завязав концы колбасок и придав им форму подковы, жарят над горячими углями.

250 г свинины жирной, 1 луковица, 1/2 зубчика чеснока, кишки свиные сухие, гранат или барбарис в зернах, специи.

Купаты по-имеретински

Очищенные свиные субпродукты ошпаривают, нарезают мелкими кусочками и заправляют зеленью, луком, чесноком, барбарисом или гранатом, перцем, солью. Полученным фаршем наполняют кишки. Купаты обжаривают и подают с нарезанными кольцами репчатый луком и соусом ткемали.

225 г субпродуктов свиных и кишки, зелень сушеная (кинза), барбарис или гранат, 1 зубчик чеснока, 1/2 луковицы, соус ткемали, перец, соль.

Баранина, тушенная в гранатовом соусе

Баранину нарезать, обжарить на курдючном сале на сковороде, переложить в чистую кастрюлю и добавить соль и перец.

Для соуса: на сковороду, где жарилось мясо, налить стакан воды и довести воду до кипения, влить в кастрюлю с мясом при помешивании и тушить на слабом огне 20 минут.

Жидкость слить, добавить сок, нашинкованный лук, толченую зелень и перемешать. Мясо уложить на блюдо и залить соусом.

500 г жирной баранины, 50 г курдючного сала, 100 г гранатового сока, 2 луковицы, 1 веточка кинзы, перец, соль.

Баранина, тушенная в вине с тушеной айвой

Мякоть баранины нарезать на мелкие кусочки и потушить в кастрюле до мягкости, добавить лук и сало, пропущенные через мясорубку, и хорошо прожарить.

Залить мясо вином и тушить еще 50 минут.

Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки, положить в кастрюлю и тушить до полной готовности мяса.

Подавать, посыпав зеленью кинзы или петрушки.

500 г баранины, 400 г айвы, 250 мл белого сухого вина, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, зелень, соль.

Свиное филе тушеное с айвой

Свинину (филейную часть) обмыть, обсушить, посолить и обжарить со всех сторон на сильно, разогретом жире до образования румяной корочки. Потом переложить в кастрюлю, влить несколько столовых ложек горячей воды и тушить под крышкой до полуготовности. Добавить лук, нарезанный кольцами и подрумяненный в жире, оставшемся после жаренья мяса. По мере выпаривания сока периодически подливать горячую воду. К концу тушения положить очищенную от сердцевины, нашинкованную айву.

Готовое мясо вынуть, нарезать наискосок тонкими ломтиками поперек волокна. Уложить на блюдо вместе с айвой и луком, залить соусом, образовавшимся при жаренье.

1 кг филейной части свинины, 4 луковицы, 1 кг айвы, соль, 2 ст. ложки жира.

Сердце и печень, поджаренные с гранатом

Подготовленные сердце и печень небольшими кусками потушить в кастрюле в растопленном жире 15 минут, добавить измельченный лук, соль и прожарить до готовности.

Положить в готовое блюдо перец, кинзу и через 15 минут снять с огня.

Подавать, посыпав зернами граната.

500 г сердца и печени (бараньи или свиные), 100 г жира, луковиц, зелень, зерна граната, соль, перец.

Люля-кебаб

Баранину, репчатый лук, курдючное сало рубят или пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем. Фарш формируют в виде сарделек, нанизывают их на шпажку и жарят над раскаленными углями. Отдельно подают сумах, лаваш, зеленый лук и зелень.

240 г баранины, 10 г сала бараньего, 1/2 луковицы, лук зеленый, сумах, зелень разная, перец, соль.

Баранина жареная, тушенная с фасолью стручковой

Жирную баранину нарезать на кусочки и жарить в кастрюле в течение 20 минут.

Добавить нашинкованный лук и жарить еще 15 минут.

Фасоль очистить от прожилок, мелко наломать, положить в кастрюлю с мясом и луком, залить горячей водой и тушить до готовности фасоли.

Украсить мелко нарезанной петрушкой. Подавать, полив взбитым мацони (кислым молоком).

500 г баранины, 600 г стручковой фасоли, 200 г репчатого лука, 2 веточки зелени петрушки, соль.

Биточки по-восточному

ВАРИАНТ 1

Мякоть баранины и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, и массу тщательно перемешать. Из фарша сформовать биточки и пожарить. Подавать с мелко шинкованным репчатым луком, сумахом и зеленью.

330 г баранины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла топленного, зелень петрушки, сумах, перец молотый, соль.

ВАРИАНТ 2

Мякоть баранины средней жирности пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить мелко порезанный лук, перец, соль и тщательно перемешать. Разделить полученную массу на 12 частей, из каждой сформовать круглый биточек и обжарить со всех сторон на сковороде на топленом масле.

Яйца с нарезанной зеленью взбить венчиком и вылить на биточки в сковородку, затем поставить на 1 минуту в разогретую духовку. Подавать к столу на сковороде.

На 1,2 кг баранины 2 луковицы, 8 яиц, 100 г топленого масла, перец, соль, зелень по вкусу.

Фрикадельки из говядины жареные

Мякоть говядины освободить от пленок, сухожилий и жира, отбить деревянным молотком до тестообразного состояния. Посыпать солью, перцем и продолжать отбивать до тех пор, пока мясо не побелеет. Подготовленную массу переложить в широкую посуду, добавить водку (или коньяк, спирт) и взбить до разжижения. Затем влить взбитое яйцо, молоко, всыпать муку и нарубленную зелень кинзы, перемешать и снова взбить (до получения однородной тягучей массы).

Из говяжьих костей сварить бульон, разделить его на две части. В кипящий бульон опускать деревянной ложкой порции подготовленной массы, стараясь придать им круглую форму, варить на небольшом огне до тех пор, пока не всплывут. На оставшемся бульоне сварить полужидкую кашу из пшеничной крупы.

Шарики подавать вместе с поджаренным на масле мелко нарезанным луком, кашу — в отдельной тарелке. Блюдо украсить дольками огурцов, зеленью.

500 г мякоти говядины, 3 луковицы, 1 яйцо, 1/2 ст. топленого масла, 2/3 ст. молока, 1 ст. ложка водки (или коньяка, спирта), 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 ст. пшеничной крупы, соль, черный перец по вкусу.

Солянка по-грузински

ВАРИАНТ 1

Нарезать мелкими кусочками говядину, посыпать солью, перцем, обжарить вместе с репчатым луком, добавить томат-пюре, муку, пассеровать все вместе, развести бульоном до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом, острым томатным соусом типа «Кубанский», положить каперсы, черный молотый перец и тушить до готовности. Перед подачей посыпать солянку зеленью.

150 г говядины (филе), 1 ст. ложка масла топленого, 1 луковица, 1 огурец соленый, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка соуса «Кубанский», 1 ч. ложка уксуса винного, 1 ч. ложка каперсов, 1 зубчик чеснока, перец черный молотый, соль, зелень.

ВАРИАНТ 2

Мясо нарезать тонкими брусочками, посолить, посыпать перцем и обжарить. Добавить мелко нашинкованный лук и пассеровать его в течение 10 минут. После этого добавить томатное пюре, муку, пассеровать еще 5 минут, развести готовым бульоном, положить очищенные от кожицы и семян, нарезанные ломтиками огурцы, каперсы, толченый чеснок, кипяченый уксус, рубленую зелень, соус «Южный», заправить по вкусу солью, перцем и кипятить 5—6 минут.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

160 г говядины (филе), 1 ст. ложка комбижира животного, 1 луковица, 1 огурец соленый, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка соуса «Южный», 1 ч. ложка уксуса винного, 1 ч. ложка муки пшеничной, 1 ч. ложка каперсов, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Почки на вертеле под гранатовым соусом

Почки обмыть, нарезать, не удаляя жира, посолить, надеть на вертел и зажарить до готовности.

Потушить почки 2—3 минуты с нашинкованным луком в неглубокой кастрюле и залить гранатовым соусом.

Для соуса: гранатовый сок смешать с толченым чесноком и стручковым перцем, солью и мелко нарезанной кинзой.

4 бараньи или свиные почки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, сок 2—3 гранатов, 1 стручок острого перца, кинза, соль, перец.

Лицыклыбжа

(говядина, тушенная в сметане по-кабардински)

Мясо (баранину или говядину) нарезать на небольшие кусочки (весом по 30—40 г) и тушить на сковороде в собственном соку. Как только оно начнет подрумяниваться, добавить небольшое количество топленого масла, мелко нарезанный лук, перец, муку и обжарить. Затем налить сметану и все вместе тушить до появления на поверхности жировых пятен. Подать с пастой.

На одну порцию: 220 г говядины или баранины, 1 ч. ложка масла топленого, 1/2 луковицы, 1 ч. ложка муки пшеничной, перец красный горький молотый, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Либжа

(говядина, тушенная по-кабардински)

Грудинку баранины порубить на небольшие куски (по 30—40 г), посолить, поперчить и обжарить. Мясо залить бульоном или водой, тушить до полуготовности. Положить поджаренный репчатый лук, картофель, нарезанный дольками, и все тушить до готовности. В конце добавить слегка обжаренные помидоры и зелень.

На 1 порцию: 140 г баранины, 200 г картофеля, 1/2 луковицы, 1/2 помидора, перец красный горький молотый, зелень, соль по вкусу.

Мусаха с овощами

(мясо, тушенное с овощами по-армянски)

Говядину нарезают кубиками весом по 10—15 г и жарят. В посуду кладут слой овощей, на них — слой жареного мяса, смешанного с репчатым луком и рисом, поверхность продуктов покрывают половинками помидоров и вливают бульон. Тушат мусаху под крышкой на слабом огне. Тыкву, картофель, баклажаны перед тушением нарезают ломтиками, обжаривают, капусту ошпаривают.

120 г говядины, 130 г сала говяжьего топленого, 1,5 ст. ложки риса, 1/2 луковицы, 1 помидор, кусочек тыквы или 120 г капусты, или 100 г картофеля, или 130 г баклажанов, соль.

Чахохбили из баранины

Нарезанную кусками жирную баранину жарить 20 минут в кастрюле, добавить мелко нашинкованный лук и потушить вместе с мясом 5—10 минут.

Помидоры разварить, протереть, добавить к мясу, посолить и перемешать.

Тушить до готовности мясо при очень слабом нагреве, добавив в конце тушения нарезанную кинзу, петрушку, укроп, мяту.

500 г баранины, 500 г репчатого лука, 1 кг помидоров, зелень, соль.

Измири кюфта (шарики из баранины в соусе)

Баранье мясо дважды пропускают через мясорубку и заправляют сырым желтком, солью, красным и черным перцем, мелко рубленным репчатым луком. Из фарша формируют мелкие шарики, панируют их в муке, обжаривают, заливают томатной подливкой, приготовленной на мясном бульоне, и доводят на слабом огне до готовности. При подаче посыпают красным перцем и зеленью

150 г мяса, 1/2луковицы, 1/2 желтка, 1 ч. ложка муки пшеничной, 1 ст. ложка масла топленого, 2 ч. ложки томата, перец красный, перец черный, соль.

Кюфта баязетская (фрикадельки)

Мясо режут пластинами толщиной 1—1,5 см и отбивают до получения однородной массы слабой консистенции. Затем вводят яйца (или коньяк), пассерованный репчатый лук, специи, соль, молоко и взбивают массу венчиком с добавлением муки. После того мерной ложкой берут мясные комочки и опускают их в подсоленный кипяток. Готовую кюфту вынимают шумовкой. При подаче поливают топленым маслом и посыпают зеленью.

300 г говядины, 2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка муки, 1/4яйца или 1 ч. ложки коньяка, зелень, 1/2луковицы, 1 ст. ложка масла топленого, соль.

Бозартма (тушеная баранина)

Куски баранины весом 50—60 г обжаривают в масле, перекладывают в глубокую посуду, добавляют нарезанный лук, помидоры, алычу, приправы и тушат в небольшом количестве бульона до готовности. Подают с лимоном и свежими огурцами.

330 г баранины, 1,5 ст. ложки масла топленого, луковица, 2 помидора или 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка алычи, 2 пучка зелени (кинза, укроп, мята), 1/6 шт. лимона, 1 огурец свежий, перец молотый, соль

Баранина или говядина с фасолью

Баранину или говядину нарезают кусками, посыпают солью, перцем и обжаривают с луком. Добавляют муку и томат-пюре, пассеруют, разводят бульоном до полужидкого состояния. Затем кладут нарезанную кусочками зеленую фасоль, чеснок, кинзу, зелень петрушки, базилик и тушат до готовности.

150 г баранины (грудинка) или 160 г говядины, 1 ст. ложка комбижира животного, 1 ч. ложка муки пшеничной, 100 г фасоли зеленой, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, перец, зелень, соль.

Буглама (баранина, тушенная со специями)

Баранину нарезают кусками по 25-30 г и тушат в жире 10 минут. Затем добавляют нашинкованный лук, тушат до готовности, вливают немного бульона и заправляют настоем имбиря или шафрана, чесноком, эстрагоном, кинзой, укропом, мятой, зелеными плодами ткемали, солью и перцем.

220 г баранины, 1 ст. ложка сала бараньего, 130 г лука репчатого или зеленого, 1 зубчик чеснока, 60 г ткемали, 1/2 перца стручкового, настой имбиря или шафрана, эстрагон, кинза, мята, укроп, соль.

Фаршированная печень по-дагестански

Баранью печень разрезать по всей длине, часть мякоти вырезать, а образовавшееся углубление заполнить фаршем. Края печени зашить толстыми нитками.

Фарш: сварить вязкую гречневую кашу, добавить пассерованный репчатый лук, морковь. Печень, которую вырезали, припустить, измельчить и добавить в фарш.

Развести молоком и вбить сырое яйцо. Фарш хорошо перемешать, посолить и заправить специями.

Фаршированную печень залить сметанным соусом и тушить до готовности.

При подаче печень полить соусом, в котором она тушилась, и посыпать зеленью.

Сметанный соус: муку слегка поджарить без масла, охладить, смешать с маслом, положить в закипевшую сметану, заправить солью, перцем. Варить 3—5 минут и процедить.

1 кг печени бараньей, 800 г лука репчатого, 150 г моркови, 60 г масла сливочного, 200 г каши гречневой, 1 ст. ложка молока, 1 яйцо, зелень, соль и специи по вкусу.

Соус: 400 г сметаны, 2 ч. ложки масла, 1 ст. ложка муки пшеничной, 500 г бульона или воды.

Котлеты по-буйнакски

Из бараньей мякоти готовят фарш, добавляют сырое молоко, сырые желтки и специи, хорошо перемешивают, разделяют кружочками, на середину которых кладут белок сваренного вкрутую яйца, заполненный зеленым маслом. Формуют котлеты, смазывают их льезоном (молоко, смешанное с мукой и яйцом), панируют в сухарях (протертые через сито или терку суточные булочки), жарят в большом количестве жира, до готовности доводят в духовке. Для получения зеленого масла толкут в ступке зелень петрушки и укропа и смешивают с разогретым сливочным маслом.

При подаче к столу котлеты кладут на крутоны (обжаренные в масле кусочки хлеба) гарнируют и оформляют зеленью. В качестве гарнира можно использовать жареный картофель-фри, маслины, зеленый горошек, маринованные патиссоны.

500 г баранины, 150 г сливочного масла, зелень, 1 ст. ложка муки, 120 г батона белого, 100 г черствого хлеба, 4 шт. яиц, соль, перец по вкусу.

Бешбармак

Бешбармак — это блюдо, общее для многих мусульманских народов Средней Азии (казахов, киргизов) и Кавказа (в частности ногайцев). Бешбармак состоит из отварного мяса, теста и крепкого бульона. Его можно было бы назвать отварным мясом с лапшой, если бы не некоторые особенности технологии, которые и придают особый вкус, свойственный только этому блюду.

ВАРИАНТ 1 (ИЗ КОНИНЫ)

1,5 кг конины (поясничная часть), 250 г казы (конской колбасы) 250 г шужука, 250 г бараньей грудинки (или кабырги), 2,5 л воды.

ВАРИАНТ 2 (из баранины)

1,5 кг баранины, 500 г казы, 250 г шужука, 2,5 л воды.

ДЛЯ ОБОИХ ВАРИАНТОВ:

Тесто: 500 г муки, 2 яйца, около 1/2 ст. воды, 1 ч. ложка соли.

Овощная часть (общая для обоих вариантов): 3—4 луковицы, 1 ст. мелко нарезанной зелени черемши или колбы, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка черного перца горошком.

Для этого блюда берется обязательно совершенно свежее, буквально парное мясо. Это мясо, взятое крупными кусками не менее 1,5 кг, надо целиком отварить в равном по весу количестве воды (оно в противовес всем канонам кулинарии заливается сразу кипятком) и варить его на слабом огне при плотно закрытой крышке в течение 2,5 часа.

В течение всего этого времени с бульона обязательно надо снимать жир в отдельную посуду.

Когда мясо будет готово, вынуть его, срезать с костей мякоть, нарезать ее тонкими, но широкими ломтиками поперек волокон (примерно 4х4 см), залить четвертой частью бульона, добавить мелко нарезанный лук, перец, пряную зелень, после чего припустить в течение 5—7 минут.

Одновременно с варкой мяса приготовить лапшу: замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм и нарезать крупными квадратами (6х6 см) или даже более крупными и отварить в бульоне, полученном от варки мяса, добавив в него 0,5 луковицы и 1 петрушку.

Затем выложить получившуюся крупную лапшу в глубокие тарелки, полить ее разогретым жиром, снятым при варке бульона, посыпать перцем, зеленью петрушки и черемши, положить на нее подготовленное мясо горкой, как нарезанное кусочками, так и кости с мясом, и залить все небольшой частью бульона или сделать специальную подливку зуздук из курта.

Остальную часть бульона, в котором припускалось мясо, соединить с бульоном, в котором отваривалась лапша, подогреть его и подать отдельно в пиалах, посыпав черемшой и петрушкой.

Мясо и лапшу едят, запивая бульоном, и заедают лепешками-боурсаками.

Сациви из рыбы по-грузински

Порционные куски свежееобжаренного судака или рыбы осетровых пород заливают соусом сациви.

Для приготовления соуса: очень мелко нарубленные лук и чеснок слегка обжарить в масле, добавить муку и, помешивая, влить бульон. Дать вскипеть и снять с огня.

Молотые орехи смешать с тертой сухой зеленью и мелко нарубленной свежей, добавить красный перец, желток, прокипяченный винный уксус, специи, все перемешать с соусом.

Непрерывно помешивая, поставить соус в миску с холодной водой и мешать, пока не загустеет.

500 г осетрины или 480 г судака, 1,5 ст. ложки масла хлопкового или подсолнечного, 1,5 ч. ложки муки пшеничной, 300 г соуса сациви.

Для соуса (на 500 г): 250 г куриного бульона, 150 г грецких орехов, 50 г сливочного масла, 125 г репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 желток, 40 г чеснока, 50 г винного уксуса, шафран, молотая корица (на кончике ножа), молотая гвоздика (на кончике ножа), 1/4 ч. ложки молотого красного перца, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка зелени, 1 ч. ложка соли.

Цоцхали

(рыба под соусом по-грузински)

Мелкую рыбу отваривают в соленой воде. Подают в холодном виде с соусом ткемали или сацебели, оформив зеленью.

250 г рыбы, 50 г соуса, зелень, соль.

Ишхан хашац

(тушенная рыба по-армянски)

Подготовленную рыбу посыпают солью и припускают в воде с эстрагоном на слабом огне в течение 15 минут. Готовую рыбу осторожно перекалывают на блюдо, покрывают влажной салфеткой и до подачи хранят в холодном месте. Подают, украсив веточками эстрагона.

250 г форели, 50 мл воды, 40 г зелени эстрагона (со стеблями), соль.

Форель с орехами по-грузински

Обработанную рыбу отваривают в подсоленной воде. Подают в холодном виде, оформив зеленью. Отдельно подают соус, приготовленный из толченых и протертых орехов, разведенных холодным раствором соли.

320 г форели, 1,5 ст. ложки орехов (ядро), 1 ст. ложка зелени, соль.

Сациви из отварной рыбы по-грузински

Отварить нарезанную кусками рыбу в подсоленной воде, добавить лавровый лист, душистый перец, варить примерно 50 минут.

Для соуса: грецкие орехи истолочь (пропустить через мясорубку) с чесноком, солью и стручковым перцем, развести рыбным бульоном, влить в отдельную кастрюлю, перемешать, добавить нашинкованный лук и варить 10 минут.

Развести в уксусе корицу, гвоздику, молотый черный перец, сунели, влить в бульон и варить еще 10 минут.

Развести 3 желтка в небольшом количестве соуса и заправить готовое блюдо.

Уложить рыбу на блюдо, залить горячим соусом, охладить и подавать.

500 г рыбы (лососина, осетрина, севрюга), 250 г грецких орехов, 100 г винного уксуса, 4 луковицы, 3 желтка, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка молотой гвоздики, 1 ч. ложка корицы, 2 лавровых листа, 1 стручок перца острого, 8 горошин перца душистого, молотый черный перец, хмели-сунели, соль.

Сердце жареное по-кабардински

Сердце нарезать на кусочки весом по 25—30 г, посолить, поперчить и обжарить с мелко нарезанным репчатым луком. Добавить томат-пюре и протушить. Жидкость слить и приготовить на ней соус с обжаренной без жира до коричневого цвета мукой. Этим соусом снова залить сердце, прокипятить, посолить, добавить чеснок, а за 5—10 минут до окончания тушения положить лавровый лист. При подаче посыпать зеленью.

На 1 порцию: 200 г говяжьего сердца, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка масла топленого, 2 ч. ложки томата-пюре, 1/4 луковицы, зелень, лавровый лист, чеснок, перец красный горький молотый, соль по вкусу.

Жаркое по-татски

Мясо нарезать поперек волокон (1—2 куса на порцию). Можно слегка отбить. Посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем уложить в сотейник, залить горячим бульоном или водой, так чтобы мясо полностью покрылось.

Тушить около часа при слабом кипении. Добавить пассированный лук, мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, томат-пюре, нарезанный кружочками картофель (толщиной 1,5 см), добавить промытый чернослив, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Подавать в мелких столовых тарелках, посыпав рубленой зеленью. Можно картофель поджарить отдельно и подавать к мясу как гарнир.

700 г мяса (баранина), 1,5 ст. ложки жира, 1,5 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 зубчика чеснока, 350 г картофеля, перец, 100 г чернослива, 3 ст. ложки зелени, соль по вкусу

Баранина тушеная по-дагестански

Молодую баранину, желательнo окорок, вымыть, обсушить салфеткой, посолить, обжарить со всех сторон, чтобы мясо подрумянилось. При жарке мясо не прокалывать. Добавить тмин, томат-пюре, сухое столовое вино.

Кастриюлю плотно закрыть и тушить на слабом огне.

Отдельно поджарить муку и морковь, нарезанную соломкой, а также лук (репчатый). Добавить к мясу. Долить немного воды или бульона и тушить на слабом огне в течение часа. На гарнир подать жареный картофель с помидорами и огурцами.

1 кг мяса, 1 ст. ложка жира (для жарки мяса), тмин, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. сухого вина (столового), 1 ст. ложка жира или масла, 2 моркови, 1 луковица, соль и специи по вкусу.

Каурма дагестанская

Обработанные рубцы залить водой, посолить, быстро довести до кипения. Добавить лавровый лист, перец, варить 1—1,5 часа до полуготовности. Затем охладить, нарезать мелкими кусочками. На разогретую сковороду с жиром положить нарезанные кубиками легкие. Для этого блюда используются специальные большого диаметра чугунные сковороды. Жарится все в течение 20 минут. Затем добавить нарезанные кубиками сердце, обрезь, посолить и продолжать жарить. Добавив рубец, снова прожарить. Добавить нарезанную кубиками печень и нашинкованный лук. Довести до готовности.

Каурма подается прямо на сковороде.

Подобное же блюдо под названием «джыз-быз» (только с добавлением обжаренного на той же сковороде картофеля) пользуется большой популярностью в Азербайджане, где для его потребления существуют специальные столовые — «джыз-бызхана».

700 г рубца, 100 г жира, 500 г легких (бараньих), 500 г сердца, 500 г обрезки (мясной), 350 г печени (бараньей), 150 г лука репчатого, перец черный, лавровый лист, соль по вкусу.

Тисвжик

(армянское блюдо из субпродуктов)

Это блюдо до некоторой степени перекликается с предыдущими с тем лишь отличием, что субпродукты тут более тушатся, чем обжариваются.

Подготовленные субпродукты и курдючное сало промывают, нарезают кусками одинаковой величины и жарят на сковороде до полуготовности. Затем добавляют нарезанный репчатый лук, томат-пюре, соль, перец и доводят блюдо под крышкой до готовности. При подаче посыпают зеленью.

600 г сердца, 800 г печени, 600 г легких, 250 г сала курдючного, 400 г лука репчатого, 150 г томата-пюре, зелень петрушки, соль.

Рубец отварной с чесноком

Рубцы несколько раз промыть в холодной воде, тщательно прочистить, залить горячей водой, соскоблить слизь, за тем выдержать в холодной воде 2—3 часа. Вынуть, нарезать большими кусками, залить холодной водой и поставить варить.

Сварившиеся рубцы вынуть, нарезать квадратиками, добавить репчатый лук, лавровый лист, соль.

Рубец подается в горячем виде, перед подачей заправляется чесноком. Можно подавать с гарниром и без него. На гарнир — отварной картофель или репчатый лук, нарезанный кольцами.

800 г рубца, 30 г чеснока, 600 г картофеля отварного, соль специи по вкусу.

Судак по-дагестански

Филе судака солят, перчат, панируют в муке и обжаривают на сковороде в масле. Затем посыпают репчатым луком, добавляют отварной нарезанный кружочками картофель, заливают сметаной, закрывают крышкой и тушат в духовке 10—15 минут. Потом, сняв крышку, доводят до готовности.

Судак подается в горячем виде.

600 г филе судака, 600 г картофеля, 200 г лука репчатого, 40 г масла для жарки, 280 г сметаны.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Тыква в молоке, по-армянски

Тыкву очистить, нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Муку обжарить на масле до светло-желтого цвета, развести горячим молоком и заправить сахаром. Подготовленную тыкву залить молоком и дать закипеть.

1/2 тыквы (800 г), 2 ст. ложки муки, 1,5 ст. ложки масла, 1,5 ст. молока, 1 ст. ложка сахара.

Лобио — душа Кавказа

Лобио в переводе с грузинского — фасоль. Это название носят блюда из отварной фасоли, имеющие в грузинской кухне несколько десятков вариаций. Существуют различные сорта фасоли (по величине, форме, цвету, характеру окраски (одноцветная, пятнистая, точечная, полосатая). Впрочем, у каждого из народов Кавказа есть свои способы приготовления блюд из фасоли, которые незначительно отличаются один от другого родом добавляемых травок и приправ и степенью разваристости фасоли.

Что касается внешних признаков фасоли, то они не влияют на вкус, однако следует иметь в виду, что мелкозернистая фасоль разваривается лучше и быстрее крупнозернистой, а фасоль разной окраски имеет и разную продолжительность варки, отчего в одном блюде следует использовать всегда лишь односортовую фасоль. Для ускорения варки фасоль почти всегда (за исключением свежей) замачивают в холодной сырой или кипяченой воде на 6—24 ч. Во время замачивания 1—2 раза меняют воду, а после замачивания фасоль перебирают заново, поскольку в разбухшем виде все повреждения фасоли обнаруживаются легче. После замачивания фасоль промывают, заливают холодной водой так, чтобы та слегка покрывала ее, и отваривают на умеренном огне под крышкой в течение нескольких часов — почти до полного выпаривания воды. Если же вода остается и после готовности фасоли, то ее сливают. Если вся вода выпарилась еще до готовности фасоли, то по мере ее выкипания следует понемногу подливать кипятка, но ни в коем случае не холодную воду.

Фасоль отваривают либо так, чтобы ее зерна остались целыми, либо разваривают в кашеобразную массу. В грузинской кухне предпочтение отдается целой форме зерен.

Вкусовое разнообразие лобио достигается добавлением к одной и той же основе разных приправ. Самыми распространенными и постоянными компонентами приправ являются лук, растительное масло и винный уксус. Процент их для лобио довольно высок: лук составляет обычно от четверти до половины веса фасоли, масла берут из расчета 1/2 ст. на 1 кг фасоли, а винного уксуса — от 1/4 до 3/4 ст. на 1 кг фасоли. К этому постоянному трио могут быть добавлены в разные виды лобио — помидоры, грецкие орехи, крутые яйца, имеретинский сыр «гклапи» (вместо уксуса). Чаще всего дополнительные приправы идут в пюреобразные лобио (особенно сыр), но их можно вводить и в лобио из целой фасоли в количествах, как по вкусу, так и в зависимости от местных особенностей приготовления.

Региональные различия наблюдаются и в сдабривании лобио пряностями.

В качестве наиболее часто употребляемых пряностей в лобио вводят зелень кинзы, петрушки, сельдерея, лука-порея, мяты, чабера, базилика, укропа, которые берутся либо в разных сочетаниях (обычно по 3—4 для каждого вида лобио), либо все вместе: по 1—2 ст. ложки каждой на 500 г фасоли.

Кроме того, к лобио добавляют следующие сухие пряности: черный или красный перец, корицу, гвоздику, кориандр, сунели, имеретинский шафран (обычно из расчета 1 ч. ложка на 500 г фасоли); изредка в отдельные виды лобио добавляют толченый чеснок и тертый корень сельдерея.

Отваренную фасоль, не давая ей остыть, перекалдывают в посуду с поджаренным или пассерованным луком, солят и либо обжаривают в течение 3—4 минут, либо просто дают ей впитать в себя разогретое масло.

Затем перекалдывают эту смесь в эмалированную или фарфоровую посуду, добавляют винный уксус, предварительно слегка проваривают 2—3 минуты с базиликом или эстрагоном, вводят сухие пряности и мелко нарезанную пряную зелень.

Наиболее характерные соотношения продуктов для лобио: 500 г фасоли, 2—4 луковицы, 1/4 ст. растительного масла, 1/4 ст. винного уксуса.

Добавки к лобио

Мы предлагаем читателям выбрать одну из этих добавок, которая придаст вашему блюду неповторимый вкус.

5 помидоров, 1/4—1/2 ст. грецких орехов, 2 яйца, 100 г корня сельдерея, 200 г имеретинского или другого рассольного сыра.

Добавки перед смешением с фасолью подготовить следующим образом:

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, размять в пюре деревянной ложкой, ввести в лобио до пряностей; орехи мелко растолочь вместе с чесноком, красным перцем, солью в единую массу, развести винным уксусом и соединить с фасолью.

Сыр вымочить в холодной воде в течение 1 часа, натереть на терке или истолочь вместе с красным перцем, гвоздикой и корицей, а затем развести в небольшом количестве (нескольких ложках) отвара фасоли до консистенции густой сметаны и соединить с фасолью.

Пряности рекомендуются следующие (выбрать по 3—4 или более пряностей): по 1—2 ст. ложки зелени кинзы, петрушки, сельдерея, лука-порея, мяты, чабера, базилика, укропа (выбрать по 1—3 компонента), по 1/2 ч. ложки семян кориандра, корицы, гвоздики, сунели, имеретинского шафрана, 2—4 зубчика чеснока (идет в разварные лобио и в лобио с грецкими орехами), 1 ч. ложка черного или красного перца (идет в каждый вид лобио).

Фасоль с уксусом и чесноком

Очищенные стручки фасоли нарезают соломкой, отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и охлаждают. При подаче посыпают зеленью. Отдельно подают толченый чеснок и уксус. Так же можно приготовить шпинат.

250 г стручковой фасоли, 2 ст. ложки уксуса (3%), 1 зубчик чеснока, зелень, соль.

Лобио по-грузински с яйцом

Посолить очищенную ломаную фасоль и нашинкованный лук, посыпать перцем и припустить в масле с небольшим количеством бульона, добавить кинзу, зелень петрушки, рейган (базилик) и довести до готовности. Потом залить взбитыми яйцами и запечь.

900 г свежей стручковой фасоли или 800 г консервированной стручковой фасоли, 120 г сливочного или топленого масла, 8 яиц, 100 г зеленого или 1 шт. репчатого лука, зелень петрушки, кинза, рейган, перец.

Грузинское лобио с орехами и гранатом

Фасоль перебрать, промыть и залить водой так, чтобы слой воды был выше фасоли на 10 сантиметров. Варить до полуготовности около двух часов, периодически доливая холодную воду до прежнего уровня (именно холодную, чтобы фасоль быстрее разварилась). Добавить в воду рубленый репчатый лук и варить до готовности на медленном огне. В готовую фасоль добавить пропущенные через мясорубку орехи, красный перец, чеснок. Охладить до образования густой массы. Посыпать зернами граната. Перед подачей посыпать зеленью.

1 кг фасоли, 3 головки репчатого лука, 1 ст. очищенных орехов, 2 ст. ложки зерен граната, 1 ст. ложка рубленого чеснока, соль, зелень, перец по вкусу.

Закуска из зеленой стручковой фасоли

Выложить консервированную фасоль из банки, порубить в нее лук, провернуть через мясорубку орехи, покрошить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, укропа. Добавить соль, перец, уксус, все тщательно перемешать.

Свежую стручковую фасоль очистить от кожуры и варить 30 минут, добавив соли. Далее рецепт приготовления тот же.

1 кг консервированной стручковой фасоли, 1 ст. очищенных орехов, 1—2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка уксуса, зелень, соль, перец по вкусу.

Зеленое лобио с мясом

Подготовленную говядину или баранину нарезают кусками (по 30—35 г), посыпают солью, перцем, обжаривают в сотейнике под крышкой, добавляют шинкованный репчатый лук и тушат 15 минут. После этого вливают немного бульона или кипятка, кладут нарезанную стручковую фасоль и тушат под крышкой до готовности. Заправив, рубленой зеленью мяты, кинзы, петрушки, толченым чесноком, черным перцем и солью, тушат лобио 5 минут, оставляют сотейник на борт плиты и выдерживают 25—30 минут.

200 г говядины (покромка, лопатка) или 250 г баранины (грудинка), 200 г стручковой фасоли, 1/2луковицы, 1 ст. ложка животного жира, 1 зубчик чеснока, зелень, перец, соль.

Зеленое лоблио с уксусом

Стручковую фасоль отваривают и заправляют маслом, уксусом, солью, специями и зеленью.

Молодое лоблио с грецкими орехами

ВАРИАНТ 1 (с орехами)

Фасоль сварить, слить воду. Потолочь. В Грузии фасоль толкут специальными лопаточками, которые похожи на наши лопатки для тефлоновой посуды, только пошире. Можно заменить маленькими тарелочками, но не блюдцами. Стручки в итоге получаются, словно мелко-мелко нарубленные. Добавить толченые орехи (или их можно 2 раза провернуть через мясорубку) и зелень.

Можно также приготовить это блюдо без орехов.

1 кг стручковой фасоли, минимум 1/2 ст. грецких орехов, кинза, петрушка, соль.

ВАРИАНТ 2 (без орехов)

Стручки фасоли должны быть без чешуек внутри, фасолинка должна только-только завязаться. Поломать стручки на кусочки 3—4 см длиной. Сварить, заправить жареным луком с томатом. Добавить зелень.

1 кг фасоли стручковой, 2—3 луковицы, 1 ст. ложка томатной пасты или (летом) помидоры, петрушка, кинза, соль.

Красное лоблио с маслом

Предварительно замоченную фасоль отваривают, отцеживают и заправляют пассерованным луком, рубленой зеленью, перцем, солью.

1 ст. фасоли красной, 3 шт. лука репчатого, 2 ст. ложки масла растительного, зелень петрушки, кинзы, перец, соль.

Борани со стручковой фасолью

(холодная закуска из птицы)

Борани — это общее грузинское название для блюда из овощей с молодой птицей (или без нее), приправленное соусом из мацони.

Жареную домашнюю птицу или баранину гарнируют обжаренной фасолью с пассерованным луком. Отдельно подают мацун с сахаром.

250 г птицы или баранины, 200 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка топленого масла, 1 луковица, 100 г мацуна, сахар, соль.

Запеканка из зеленой фасоли

и бурачных листьев

Отварить отдельно фасоль и бурачные листья. Бурачные листья побить ложкой. Нарезать фасоль и листья свеклы соломкой. Лук потушить, добавить подсолнечное масло, перец, зелень и смешать с фасолью и бурачными листьями, Тушить 10—15 минут. Залить взбитыми белками, затем желтками и поставить в духовку до образования румяной корочки.

При подаче посыпать рубленой зеленью петрушки, кинзы и укропа.

800 г бурачных листьев, 400 г зеленой фасоли, 200 г лука репчатого, 2 шт. яиц, зелень, соль и специи по вкусу.

Борани из цыплят с баклажанами

(Грузия)

Тушку цыпленка жарят до готовности, баклажаны жарят отдельно. Мацун окрашивают крепким настоем шафрана, добавляют корицу и сахар. При подаче на цыпленка кладут баклажаны и поливают блюдо подготовленным мацуном.

1 цыпленок, 1 баклажан, 1 ст. ложка масла топленого, 100 г мацуна, 1/2 ч. ложки сахара, корица, шафран, соль.

Кежера-пхали (кольраби) с ореховым соусом

Шпинат, свекольную ботву, крапиву, дикорастущую спаржу, у которой удаляют твердые части стеблей, тщательно перебирают, промывают и пропускают в небольшом количестве кипящей воды, затем отжимают и рубят. Белокочанную капусту шинкуют и отваривают. Стручковую фасоль очищают от прожилок, обламывают кончики, крупно нарезают и тоже отваривают. Картофель и свеклу варят в кожуре, очищают и нарезают ломтиками. Баклажаны с кожицей нарезают кубиками и отваривают. Кольраби (кежера-пхали) очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками, листья и стебли мелко шинкуют. Цветную капусту отваривают, охлаждают и разбирают на мелкие кочешки. Красную фасоль, предварительно замоченную, отваривают и немного разминают. Готовят соус: грецкие орехи мелко толкут вместе с чесноком, перцем, солью, добавляют мелко шинкованный лук, зелень кинзы (кориандр), укроп, разводят уксусом, и все тщательно перемешивают (орехи должны стать белыми). Полученной массой заправляют овощи любого из названных выше видов. Подают в качестве холодной закуски, полив соусом и украсив зеленью.

300 г шпината, или 250 г ботвы свекольной, или 150 г капусты белокочанной, или 250 г капусты цветной, или 140 г фасоли стручковой свежей, или 180 г фасоли консервированной, или 180 г спаржи дикорастущей, или 270 г крапивы, или 150 г картофеля, или 170 г кежера-пхали (кольраби маринованная), или 180 г баклажанов, или 140 г свеклы, или 60 г фасоли красной, для соуса: 2 ст. ложки орехов грецких, 1/2 лука репчатого, 1 ст. ложка уксуса винного, 1 зубчик чеснока, зелень, специи, соль.

Белокочанная капуста с орехами

С кочана капусты удалить загрязненные и загнившие листья, вырезать кочерыжку, разделить кочан на две части и поставить варить в кастрюле с небольшим количеством кипящей воды (1 ст.). Через 30—40 минут готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Когда капуста остынет, отжать, положить на чистую деревянную доску и порубить.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы хорошо истолочь, всыпать молотые сухие сунели, все развести винным уксусом, добавить подготовленную капусту, перемешать и выложить на тарелку.

500 г белокочанной капусты, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 1 долька чеснока, 2 веточки зелени кинзы, 1 ч. ложка сухих хмели-сунели (молотые пряные сушеные разные растения), винный уксус, стручковый перец и соль по вкусу.

Белокочанная капуста с орехами

ВАРИАНТ 1

Белокочанную капусту отварить и порубить вышеуказанным способом.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком и стручковым перцем. Затем добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, зелень (кинзы,

петрушки, укропа), молотые сухие хмели-сунели, толченые семена кинзы и развести все винным уксусом. Присоединив к полученной массе подготовленную капусту, хорошо перемешать, выложить на тарелку, сверху посыпать мелко нарезанным укропом.

500 г белокочанной капусты, 1/2—2/3 ст. очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, 2 головки лука репчатого, 1—2 ч. ложки семян кинзы, 1 ч. ложка сухих хмели-сунели (молотые пряные сушеные растения), 2—3 веточки зелени кинзы, 2 веточки петрушки, 4 веточки укропа, винный уксус, стручковый перец и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Небольшой кочан капусты очистить от вялых наружных листьев, разрезать на 2—4 части, удалить кочерыжку, потом тонко нашинковать. Шинкованную капусту перемешать с солью, накрыть крышкой и оставить на 15—20 минут. Затем капусту перетереть руками, чтобы она стала мягкой и немного отжать.

Очищенный репчатый лук мелко нарезать, посыпать немного солью, дать постоять 30—40 минут, после чего отжать.

Истолченные вместе грецкие орехи, кинзу, стручковый перец, чеснок, имеретинский шафран и соль перемешать с подготовленным луком и винным уксусом. Полученную массу хорошо перемешать с подготовленной капустой и выложить на тарелку.

500 г белокочанной капусты, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, 2 головки лука репчатого, 3 веточки зелени кинзы, винный уксус, стручковый перец, имеретинский шафран и соль по вкусу.

Квашеная капуста с орехами

Квашеную капусту положить на чистую деревянную доску, порубить, а затем хорошо отжать рукой. Отжатый сок влить в отдельную посуду, добавить толченые орехи, чеснок, семена кинзы, сухие хмели-сунели, рубленую капусту, мелко нарезанный укроп и хорошо перемешать.

500 г квашеной капусты, 1/2 ст. очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, 1 ч. ложка семян кинзы, 1/2 ч. ложки сухих хмели-сунели (молотые пряные сушеные растения), укроп по вкусу.

Перец фаршированный

Перцы очистить от плодоножек и семян, начинить овощным фаршем. Начиненные перцы обжарить в масле, сложить в металлическую или керамическую посуду, залить заранее приготовленным соусом и поместить в духовку на 30 минут до закипания.

Приготовление овощного фарша. Морковь, лук, капусту, коренья мелко нарезать и обжарить в масле на сковороде или в сотейнике до полуготовности.

Подавать к столу в салатниках, украсив веточками зелени.

Заливка для перцев: 2 ст. готового соуса (смесь сметаны с томатным соусом).

Для фарша: 1 морковь, 1 луковица, 1 маленький кочан капусты, по 1 корню петрушки и сельдерея, зелень, соль по вкусу.

Свекольная ботва отварная с луком и орехами

Ботву перебрать, промыть и варить в 200 мл воды на слабом огне 30 минут.

Сваренную ботву откинуть на дуршлаг, отжать рукой и пропустить через мясорубку вместе с орехами, зеленью, перцем, чесноком и луком.

Добавить по вкусу соль и винный уксус. Тщательно перемешать и подавать охлажденной.

1 кг свекольной ботвы, 500 г репчатого лука, 2 ст. грецких орехов, 25 г кинзы, 25 г укропа, 4 зубчика чеснока, винный уксус, перец жгучий стручковый, соль.

Овощи с соусом сацебели

Картофель и овощи, сваренные, и охлажденные нарезают ломтиками, отварную тыкву - кубиками. Листья шпината либо свеклы крупно нарезают и отваривают. Охлажденные овощи и картофель кладут в салатник, поливают соусом сацебели и посыпают зеленью петрушки или зеленым луком.

150 г картофеля, или 150 г капусты белокочанной, или 150 г капусты цветной, или 170 г спаржи, или 150 г брюквы, или 70 г фасоли красной, или 150 г свеклы, или 300 г шпината, или 160 г свекольной ботвы, или 170 г фасоли стручковой, или 210 г тыквы, 50 г соуса сацебели, зелень петрушки

Борани из овощей (рагу из овощей)

Картофель, баклажаны, репчатый лук нарезают кубиками и обжаривают в масле, затем кладут помидоры, разрезанные на четвертинки, сладкий перец, солят и припускают до готовности. При подаче посыпают зеленью.

3 средних картошки, 2 баклажана, 2 помидора, 1/2 перца сладкого, 1/2лука репчатого, 3 ст. ложки масла топленого, зелень, соль.

Тара по-татски

Зелень тары перебрать, срезать стебли, промыть и опустить в горячую воду. Сваренную зелень откинуть, побить ложкой до образования однородной густой массы.

Мякоть баранины пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Фарш посолить, поджарить с луком и перемешать с массой тары. Добавив воды, поставить варить. Сварить до полуготовности, добавить промытый рис и довести до готовности.

800 г тары, 400 г мяса, 3 ст. ложки риса, 3 головки лука репчатого, 1/2 ст. масла топленого, 1 ст. воды, соль и специи по вкусу.

Капуста, маринованная по-грузински

Капусту нарезать крупными частями, положить в кастрюлю вперемежку со свеклой, нарезанной ломтями, зелень петрушки, соль, красный перец, уксус, кипяток и поместить в теплое место. После закисания перенести в холодное помещение. Подать капусту без свеклы.

250 г капусты, 20 г свеклы, 1 ст. ложка уксуса винного, 1/2 ч. ложки перца красного молотого, 1 ч. ложка соли и петрушки.

Капуста по-грузински

Очистить и промыть кочан, разрубить его на 4 части, выложить в эмалированную посуду, сверху положить нашинкованную свеклу и стручок перца. Все залить крутым соленым кипятком с уксусом. Положить гнет и выдержать 3—4 дня в теплом месте. Хранить в холоде.

Средний кочан капусты, не слишком большая свекла, 1 ст. ложка уксуса, 1—2 стручка жгучего перца, 1 ст. ложка соли, 1,5 л воды.

Баклажаны закусовые

Баклажаны очистить от кожуры, нашинковать небольшими кубиками и варить 15 минут. Откинуть на дуршлаг, заправить толчеными орехами, уксусом, перцем. Сверху порезать кольцами лук.

5 баклажанов, 1 ст. воды, 1 ст. очищенных орехов, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка уксуса, соль, толченый стручковый перец по вкусу.

Баклажаны жареные с соусом из помидоров

Ошпаренные баклажаны нарезать тонкими ломтиками, посолить и обжарить в масле.

Нашинкованный лук пассеровать, посыпать мукой и еще раз прожарить. Помидоры сварить до полуготовности, протереть через сито и смешать с жареным луком.

Полученную смесь довести до кипения и варить 10 минут. Добавить перец, соль и толченый чеснок и варить еще 5 минут. В готовый соус добавить мелко нарезанную зелень, перемешать и залить им баклажаны.

10 баклажанов, 1 кг помидоров, 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, соль, перец.

Баклажаны печеные

Баклажаны испечь на противне в духовке (без жира), снять кожицу, мелко изрубить, добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанный лук, толченые грецкие орехи, хорошо перемешать, соединить с зернами граната.

6—8 баклажанов, 1 луковица, 1/4 ст. очищенных грецких орехов, 1/2 ст. зерен граната, перец, соль по вкусу

Баклажаны по-домашнему (Дагестан)

Очищенные и бланшированные баклажаны начинить приготовленным фаршем, уложить в глубокую кастрюлю, добавить мелко нарезанные помидоры, бульон и тушить 30 минут.

Для фарша мякоть баранины вместе с репчатым луком надо пропустить через мясорубку, посолить, обжарить при непрерывном помешивании до полуготовности, затем выложить на доску, измельчить ножом до образования однородной массы, добавить пассерованный на топленом масле лук, зелень и перемешать.

При подаче баклажаны полить простоквашей.

600 г баранины, 600 г репчатого лука, 3 ст. ложки зелени (кинза, укроп, петрушка), 1 кг 200 г баклажанов, 4 ст. ложки топленого масла, 250 г свежих помидоров, 200 г простокваши, соль, специи.

Аджапсандали

Несмотря на то, что мы даем грузинское название этого блюда, под разными названиями этот острый соус из баклажанов, лука и помидоров распространен в кухнях всех кавказских народов. Многие при этом зависят от формы баклажанов. Если баклажаны при этом мелко рубят, то это становится родом баклажановой икры, а крупно нарезанные, они превращают блюдо в некий род соуса или сациви. В Болгарии и Турции подобное этому блюдо красочно именуется «имамбаялды» — буквально «имам упал в обморок». В любом случае для этого блюда берутся некрупные баклажаны абсолютно свежие сопутствующие продукты.

ВАРИАНТ 1

Испечь небольшие баклажаны, следя за тем, чтобы они не потемнели. Когда баклажаны будут готовы, еще горячими осторожно очистить их от кожицы и разнять на длиненькие волокна.

Очистить репчатый лук, очень мелко нарезать и поджарить в растительном масле. Отварить помидоры, протереть сквозь сито, влить в поджаренный лук, добавить толченый чеснок, болгарский перец, предварительно ошпаренный и мелко нарезанный, и тушить до загустения. Затем положить подготовленные баклажаны, мелко нарезанную зелень (петрушки, кинзы, базилика, чабера, укропа), посолить и, дав покипеть 2—3 минуты, снять с огня. Подавать холодными.

500 г баклажанов, 3—4 головки лука репчатого, 1—2 дольки чеснока, 2 шт. болгарского перца, 1—2 ст. ложки масла растительного, 800 г помидоров, зелень и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Нарезать небольшие баклажаны кружками, толщиной в 1 см, посыпать солью, оставить на 30—40 минут, а потом отжать рукой. Мелко нарезанный репчатый лук потушить до мягкости в растительном масле. Потом добавить подготовленные баклажаны, растительное масло, крупно нарезанный картофель и тушить до готовности картофеля. Затем прибавить помидоры, сняв с них предварительно кожицу, и тушить до загустения.

За 5 — 10 минут до готовности положить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы и посолить.

500 г баклажанов, 3 головки лука репчатого, 2—3 шт. картофеля, 500 г помидоров, 1—2 дольки чеснока, 2 ст. ложки масла растительного, зелень, стручковый перец и соль по вкусу

ВАРИАНТ 3

Неочищенные, вымытые баклажаны нарезать кружочками толщиной в 1,5—2 см. Картофель очистить и нарезать крупными кусками. Репчатый лук очистить, обмыть и нашинковать. Помидоры нарезать тоненькими ломтиками. Зелень (кинду, петрушку, базилик, чабер, мяту, укроп) мелко нарезать.

На дно кастрюли положить нашинкованный лук, потом подготовленные баклажаны, картофель, зелень, соль, стручковый перец, помидоры, масло (топленое или растительное), накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и варить один час.

5 шт. баклажанов, 2—3 шт. картофеля, 300 г лука репчатого, 500—700 г помидоров, по 3—4 веточки зелени (кинзы, петрушки, базилика, чабера, мяты, укропа), 2 ст. ложки масла (сливочного, топленого или растительного), стручковый перец и соль по вкусу.

ВАРИАНТ 4

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю и потушить до мягкости в растительном масле. Потом добавить еще растительного масла и нарезанные кружочками не очищенные от кожуры баклажаны.

Потушив все вместе 10—15 минут, добавить картофель, болгарский перец, соль, нарезанную зелень, влить пропущенные через мясорубку помидоры, закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности (1 час).

5 шт. баклажанов, 2—3 шт. болгарского перца, 400 г лука репчатого, 2—3 шт. картофеля, 700 г помидоров, 150—160 г масла (растительного, сливочного, топленого), зелень разная и соль по вкусу.

ГАРНИРЫ К ШАШЛЫКАМ

Овощные шашлыки

Эти закуски приготавливаются перед жаркой мяса, поскольку для них можно использовать открытый огонь и сильно раскаленные угли.

ВАРИАНТ 1

Перед жаркой мяса, пока дрова еще не перегорели и есть открытое пламя, насадить на один шампур несколько помидоров, а на второй в длину пару баклажанов. С последними это сделать не сложно, а вот помидоры необходимо насаживать, протыкая их ближе к плодоножке, чтобы они не слетели. Шампуры поставить на мангал (можно на пламя), а в это время готовится крепкий соляной раствор (годится обычная крупная поваренная соль).

После того как овощи запекутся, их снимают, кладут в миску с раствором и оставляют на 5—6 минут. После этого с них удаляют шкурку (с помидоров она снимается легче, снимая шкурку с баклажанов, надо воспользоваться ножом) и выкладывают в глубокую тарелку. Далее печеные овощи досаливаются, если это необходимо, перчатся и мелко рубятся ножом.

По вкусу добавляют нарубленные в мелкую крошку лук и чеснок.

Получается что-то вроде икры с неповторимым вкусом дымка. Соус подается к столу охлажденным.

В него можно добавить мелко нарезанную зелень.

ВАРИАНТ 2

На шампуры нанизать (можно поперек) 2—3 небольших свежих баклажана, 5—6 болгарских перцев, 1—2 стручка жгучего перца (кто любит поострее можно 2—4) и помидоров 2—3 шампура. Помидоры надо насаживать так, чтобы они при запекании не попадали на угли. Все это запечь на углях до тех пор, пока не почернеют. Аккуратно снять шампуры с огня (чтобы овощи не попадали), снять черную кожицу, мелко нарезать мякоть в мисочку, добавить мелко порубленный лук, чеснок, кинзу, петрушку и тщательно перемешать. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить подсолнечное масло и перемешать.

Это превосходный гарнир к шашлыку, и он бывает обычно готов к тому моменту, как «подходят» первые шампуры с мясом.

Фаршированные баклажаны

ВАРИАНТ 1 (поперек)

Баклажаны средней величины надрезать вдоль и в надрез вложить сало, обрезанное с мяса и посыпанное солью. Затем баклажаны надеть на шампуры поперек и жарить над углями как шашлык, пока не сморщатся. Готовые баклажаны сложить в емкость с соленой водой, где с них и снять кожицу, после чего их можно есть. В качестве гарнира можно на шампурах испечь болгарский перец и помидоры. Кожица с перца снимается так же, как и с баклажанов.

ВАРИАНТ 2 (вдоль)

Баранье курдючное сало нарезать крупными (1x1 см) кубиками и посолить грубой солью. Под острым углом (почти параллельно) вставить нож в торец баклажана и вырезать хвостик так, чтобы был глубокий клинообразный вырез. Выдолбить баклажаны, вращая нож. Извлеченную мякоть порубить и смешать с кубиками сала. Затем затолкать кубики сала в баклажаны (потуже), заткнуть отверстие хвостиком и пронзить вдоль шампуром весь баклажан от хвостика к началу. На каждый шампур поместится не более 2 баклажанов. В таком виде баклажаны жарятся на углях (как правило, когда большая часть мяса уже пожарена) и запекаются до тех пор, пока не станут совершенно мягкими и кожица их не сморщится или не обуглится. Можно, кстати, если не хватает шампуров, просто положить их запекаться в золу. Подавать их следует, не снимая кожицы, предоставив дорогим гостям самолично препарировать баклажаны и восторгаться мастерством повара.

Вместо бараньего сала подойдет и свиной шпик, но не стоит брать говяжье сало, которое быстро застывает, а это плохо влияет на вкус свежее испеченного баклажана.

ЗАКУСКИ ПОД ШАШЛЫК

Тушено-маринованная свекла

Сырую свеклу вымыть, почистить, натереть на крупной терке тонкими ломтиками. В кастрюлю налить растительного масла и заложить туда свеклу, долить немного воды и тушить до полуготовности.

Тем временем примерно половину от объема свеклы лука (или сколько есть) порезать и обжарить на сковороде с растительным маслом (пока он не станет прозрачным). Соединить лук со свеклой, добавить сахар, соль, уксус. Тушить до готовности. Почти перед концом тушения добавить лавровый лист и душистый перец.

Очень хороша эта свекла холодная в качестве гарнира или для сложного гарнира.

На 1 кг очищенной свеклы 0,5 кг лука, соль, сахар, уксус по вкусу.

Маринованный лук

Лук нарезать колечками и засыпать сахаром. Помять руками и оставить на ночь для получения сока. Залить уксусом, добавить гвоздку, душистый перец. Разложить по стеклянным банкам и поставить в холодильник. Лук будет готов примерно через пять дней (степень готовности можно определить по наличию нежно-розового цвета или по вкусу — полное отсутствие горечи и лукового аромата). Употреблять с мясом, холодцом, шашлыками, рыбой, курицей.

На 500 г лука 200 г сахара-песка, 1 ст. 3%-го уксуса, гвоздика, душистый перец по вкусу.

Рагу из лука

Лук нарезать тонкими пластинками. Чеснок раздавить в давилочной ложке (прессе), положить в лук.

Растопить масло и в нем пассеровать лук с чесноком. Затем добавить вино и бульон. Все смешать, добавить сметану, петрушку, соль и перец, прогреть на малом огне 5—10 минут (до мягкости овощей). Употреблять горячим.

500 г лука репчатого, 3 зубчика чеснока, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 50 г белого столового вина, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка молотой паприки, 200 г сметаны, 1 ч. ложка горькой горчицы, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу, 100 г мясного бульона.

БЛЮДА ИЗ РИСА

На Кавказе любят и ценят рис. Его щедро добавляют и в первые, и во вторые блюда, фаршируют им овощи. Но, конечно, главным рисовым блюдом был и остается плов. Правильно приготовленный плов — это настоящее праздничное блюдо, без которого не обходится ни один торжественный стол. Плов нельзя назвать кашей или даже очень рассыпчатой кашей, поскольку в отличие от каш, он готовится совершенно по-иному. Контакт риса с водой бывает, как правило, очень кратким и ведет лишь к размягчению зернышка. В дальнейшем рис готовится на пару и впитывает в себя ароматы мяса, фруктов, овощей и приправ, которые тушатся вместе с ним. Плов получает название по дополняющему рис продукту: плов с бараниной, с курицей, с яйцом, с изюмом и др. Ныне известно более пятидесяти разновидностей этого блюда, в основе которого лежит рис.

Для плова не стоит брать дешевые сорта отечественного, краснодарского риса, круглого риса или дробленого, которые быстро развариваются и превращаются в кашу-размазю. Идеально подходят длиннозерные сорта индийского красного и белого, пакистанского, иранского риса.

Ниже приводятся различные способы приготовления плова с различными продуктами у кавказских народов. Объединяет их еще и то, что на Кавказе, как правило, плов готовится в казане — объемистой конической кастрюле с сужающимся горлом, которой эмалированная кастрюля или даже универсальный «цептер» служат слабой альтернативой.

Азербайджанский плов с бараниной

Азербайджанский плов отличается от остальных национальных видов плова тем, что не допускается соприкосновение риса с дном казана, в котором готовится рис. Для этого дно казана выстилается так называемым «казмагом», то есть тонким слоем пресного теста, которое готовится точно так же, как тесто для лапши. Зачастую казмагом служит взбитое яйцо.

Баранину нарезать небольшими кусками с косточками, обжарить на собственном жире с добавлением 2 ст. ложек сливочного масла в сковороде на большом огне. Затем переложить все в казанок с толстыми стенками, добавить нарезанный крупными кубиками лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, полстакана кипятка и тушить на небольшом огне под крышкой 30—40 минут или выдержать в духовке. Рис приготовить отдельно. Сначала до полуготовности, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Затем выстлать дно и стенки казана казмагом и положить на казмаг 1 — 1,5 ст. отваренного риса, перемешанного с половиной нормы топленого масла. Разровнять эту смесь тонким слоем: поверх засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне примерно полчаса. После готовности рис окрасить настоем шафрана в ярко-желтый цвет. Для этого 1 ст. ложку растопленного сливочного масла смешать с 1 ч. ложкой крутого кипятка и в эту смесь внести настойку шафрана. К плову подать пряную зелень: зеленый лук, молодой чеснок, мяту, кресс.

1 кг молодой баранины, 6—8 луковиц, 2 граната, 2—3 ст. свежей алычи, 1/2 ст. изюма, 1,5—2 ст. риса, 100—150 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана. Для казмага: 1,5 ст. муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка масла, соль.

Джуджа (цыплячий) плов

Тушку цыпленка рубят вдоль на две части и обжаривают. Сушеные фрукты припускают в масле. Часть откидного плова окрашивают шафраном. При подаче плов поливают растопленным маслом, отдельно подают жареного цыпленка с припущенными фруктами.

1/2 цыпленка, 1 ст. риса, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка абрикосов сушеных, шафран, соль.

Шешрянч-плов

(плов «шести цветов»)

Отварить рис, как на плов с бараниной. Отделить белки от желтков, взбить белки, а желтки оставить целыми, не нарушая оболочки. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, на сковороде, добавить пюре, предварительно замоченного и протертого кизила, перемешать его с луком, жарить еще 5—7 минут. Затем уменьшить огонь до слабого, пропитать всю луково-кизилую массу несколько раз взбитым белком (намазывая его слоями на поверхность лука), начиная от краев до центра. Затем сделать ложкой лунки, вылить в эти лунки желтки, посыпать смесью измельченных пряностей, дать желткам слегка запечься. Готовый рис выложить ровным слоем на широкое круглое блюдо, соответствующее по окружности величине сковороды, и на него осторожно, не размывая, положить луково-кизилую смесь с желтками, дав соскользнуть со сковороды с помощью больших широких ложек. Едят шешрянч-плов, захватывая ложкой часть яично-растительной приправы и пресного риса

На 500 г риса: 500 г репчатого лука, 250 г зеленого лука, 150—200 г сухого кизила, 6—8 яиц, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка черного перца, 150 г сливочного масла, по 1 ст. ложке мяты, чабера, настоя шафрана.

Парча дошаля (плов)

Грудинку баранью обжаривают целым куском, мякоть отделяют от кости, перчат, солят и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением пассерованного лука, фруктов, очищенных вареных каштанов и тмина. Отдельно из риса готовят плов.

При подаче на тарелку укладывают горкой рис, окрашенный шафраном, сверху баранину, припущенные фрукты, каштаны, поливают все топленным маслом и посыпают корицей.

300 г баранины, 1 ст. риса, 3 ст. ложки масла топленого, 1/2 ст. кишмиша, абрикосов или хурмы, 2 ст. ложки каштанов 1/2 луковицы, шафран, тмин, корица на кончике ч. ложки, соль.

Сабза каурма

Мякоть баранины нарезают кусочками (по 35—40 г), солят, перчат и обжаривают, затем добавляют пассерованный лук, шафран, зелень и тушат в небольшом количестве бульона до готовности. Из риса отдельно готовят плов.

При подаче на тарелку укладывают горкой рис, окрашенный шафраном, сбоку кладут мясо, поливают маслом и посыпают корицей.

500 г баранины, 1,5 ст. риса. 100 г масла топленого, 2 луковицы, шафран, корица, 100 г зелени (кявар), перец, соль

Тас-кебаб (плов с говядиной)

Мясо обжаривают в масле и тушат в маленькой кастрюле до готовности с добавлением пассерованного лука, корицы и гвоздики. Отдельно готовят плов. При подаче мясо укладывают на плов и поливают соусом, в котором оно тушилось. Отдельно подают сумач.

300 г говядины (вырезка), 1,5 ст. риса, 8 ст. ложек масла топленого, 2 луковицы, сумач, корица, гвоздика, соль

Чихиртма-плов

(плов из кур или баранины)

Из риса готовят откидной плов. Курицу обжаривают и нарезают порционными кусками. Баранину, нарезанную кусками, также обжаривают. Затем добавляют пассерованный лук, лимонную кислоту, корицу, соль, заливают взбитыми яйцами с укропом и запекают. К мясу подают плов, часть которого окрашивают шафраном.

300 г курицы или баранины, 1 ст. риса, 2 ст. ложки масла топленого, 1 ст. ложка комбижира животного, 2 луковицы, кислота лимонная, яйцо 1 шт., корица, шафран, укроп, соль

Кифта-шурпа

Баранину дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, яйцом, вареным рисом и разделить на кифта — фрикадельки (1—2 шт. на порцию). Сварить их в бульоне с картофелем, пассерованной морковью, вареным горохом, луком, помидорами.

700 г баранины, 2 яйца, 1 ст. риса, 10 шт. картофеля, шт. моркови, 1 ст. гороха, 4 луковицы, 4 помидора, соль, перец.

Фруктовый плов

ВАРИАНТ 1

В большом количестве слегка подсоленного кипятка отварить до полуготовности рис. Откинуть рис на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Положить в казан (или эмалированную кастрюлю) тонкий слой теста («казмаг»), 0,5 ст. отваренного риса, перемешанного с половиной указанного количества топленого масла. Эту смесь разровнять тонким слоем, сверху засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне примерно полчаса, доведя рис до полной готовности.

Фрукты и орехи обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле, отдельно сварить в эмалированном сотейнике сахарно-медовый сироп с соком граната, в конце варки добавить пряности, положить туда поджаренные фрукты и слегка уварить. Блюдо оформить в виде пяти сегментов, состоящих из риса и чередующихся с фруктами.

Для риса: 1,5 ст. риса, 100 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

Для гарнира: 200 г кураги, 200 г изюма, 2—3 персика, 1 ст. свежей алычи, 100 г очищенного миндаля, 1—2 ст. ложки сливочного масла.

Для сиропа: 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ст. гранатового сока (или виноградного), 1 ч. ложка корицы, 2 шт. гвоздики.

ВАРИАНТ 2

Длиннозерный рис, лучше розовый или «черный», перебрать, вымыть в холодной воде и высушить. Фрукты вымыть в теплой воде, из фиников вынуть косточки, высушить фрукты полотенцем и мелко нарубить. Мелко нарубить миндаль. Рис

выложить в большую глубокую сковороду. Поставить сковороду на небольшой огонь, добавить масло — хлопковое или кукурузное — и обжарить рис, непрерывно помешивая, до появления золотистого оттенка. Затем добавить в рис мелко нарезанные фрукты и миндаль, сушеный барбарис, перемешать и чуть-чуть подсолить.

Залить кипятком так, чтобы уровень воды был выше уровня риса на 3—4 см. Закрывать сковороду плотно прилегающей крышкой и держать рис на небольшом огне до полной готовности. Сразу же подавать на стол.

2 ст. риса, 1/2 ст. растительного масла, 70 г кураги, 70 г белого изюма, 50 г инжира, 100 г сушеных фиников, 50 г миндаля, 2 ст. ложки сушеного барбариса, соль по вкусу.

Ширми (плов)

Из риса обычным способом готовят откидной плов и доводят его до полуготовности. Фрукты, припущенные в масле, и сахар соединяют с пловом и доводят до готовности.

1 ст. риса, 3 ст. ложки масла топленого, 2 ст. ложки кишмиша, кураги, 2 ст. ложки сахара, соль.

Плов по-армянски

Тщательно промойте 500 г риса. Налейте в кастрюлю 5 ст. воды, положите в нее 100 г топленого масла, соль по вкусу, поставьте на огонь. Когда вода закипит, всыпьте рис и убавьте огонь.

Пока рис варится, поджарьте в маленькой кастрюле в 150 г топленого масла 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г чернослива и 3 ст. ложки измельченного миндаля. (Конечно, фрукты надо предварительно хорошенько вымыть.) Когда фрукты станут мягкими, добавьте в них 100 г меда и кипятку, так, чтобы он покрыл фрукты на 2-3 см. Кипятите 10 минут.

Готовый рис выложите горкой на блюдо и залейте горячим соусом с фруктами.

Чров плав (плов с сушеными фруктами)

Сушеные фрукты и очищенный от кожицы мелко нарезанный миндаль жарят, добавляют мед, вливают воду в количестве, достаточном, чтобы покрыть поверхность продуктов, и варят 10 минут. Подают с отваренным отдельно рисом, под собственным соусом.

1 ст. риса, 2 ст. ложки масла топленого, курага, изюм, чернослив, миндаль, мед.

Нров плав (плов с гранатом)

Баранину, нарезанную мелкими кусками, обжаривают, а затем тушат с рубленым репчатым луком и соком граната. Мясо гарнируют отдельно отваренным рисом.

1 кг баранины, 1,5 кг риса, 1,5 ст. подсолнечного масла, 3 луковицы, гранат, соль.

Плав апхтац дзков (с копченой рыбой)

Копченую рыбу варят, отделяют кости и кожу. Рис, сваренный до полуготовности, смешивают с вареной фасолью, поливают маслом и доводят до готовности. Рыбу заливают яично-молочной смесью и запекают. Подают с подготовленным рисом.

300 г рыбы копченной (кутум или жерех), 2 шт. яиц, 1/2 ст. молока, 1 ст. риса, 100 г масла топленого или маргарина сливочного, 2 ст. ложки фасоли мелкой.

Бумбар (армянские рисовые колбаски)

Рис отварить до полуготовности, откинуть на сито, облить теплой водой, дать воде стечь, а затем переложить в кастрюлю, смешать с обжаренным мелко нарезанным репчатым луком, гранатными зернами, посолить, посыпать перцем и на небольшом огне довести до готовности. Тонкие бараньи кишки вывернуть, тщательно промыть, один конец крепко завязать шпагатом, а с другого конца при помощи специального шприца заполнить не очень плотно подготовленным фаршем и крепко завязать. Заполненные кишки, придавливая через каждые 10 см, разделить на части и перевязать шпагатом.

Подготовленный бумбар посыпать солью, слегка протереть, хорошо промыть, положить на сковороду с разогретым маслом, смазать сверху растопленным маслом и поставить в духовой шкаф на 15—17 минут.

На 1 ст. риса 1 луковица, 3 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки зерен граната; соль, перец по вкусу. Бараньи кишки длиной 30 см

Плов с севрюгой

Ошпаренные порционные куски рыбы кладут в посуду, засыпают отварным рисом, поливают жиром, солят и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отдельно подают компот из граната.

250 г севрюги, 1 ст. риса, 3 ст. ложки масла топленого, соль. Для компота: гранат, сахар, вода.

Шорба

(баранина с горохом и рисом)

Баранину нарезают кусками и отваривают. Затем добавляют предварительно замоченный и сваренный до полуготовности горох, рис, пассерованный лук. За 15 минут до окончания варки добавляют промытую алычу. Подают, посыпав зеленью.

300 г баранины, 2 ст. ложки масла топленого, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки гороха, алыча сушеная, лук репчатый, зелень кинзы, укропа, мята сушеная, перец молотый, специи, соль.

Пилав из телятины

Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 ст. сметаны, 2 ст. бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с вареным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилав.

Для поджарки: 1 ст. ложка муки пшеничной, 1 ст. ложка масла сливочного растопленного, 1 шт. лука репчатого, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. бульона мясного, укроп, петрушка, 2 ст. ложки шампиньонов маринованных, 3 ст. ложки маринада, 1 кг телятины, 1/2 кг риса, соль, перец по вкусу.

Плов «холодный» с мясом

Рис замочить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) на 3—4 часа. Мякоть баранины нарезать кусочками по 10—12 г, посолить, поперчить и обжарить в сильно нагретом курдючном сале до образования поджаристой корочки. Затем к обжаренному мясу добавить нарезанные соломкой репчатый лук и морковь и продолжать жарить.

В мясо с овощами влить воду или бульон, сваренный из костей баранины, положить рис и варить при слабом кипении в закрытой посуде в течение 40—50 минут.

600 г риса, 6 ст. воды, 1/2 кг баранины, 1/2 кг моркови, 200 г лука, 240 г курдючного сала, перец.

Плов из баранины

(Дагестан)

Баранину нарезать кубиками по 40 г и обжарить на сковороде с маслом до образования корочки. Нарезанные соломкой морковь и полукольцами лук пассировать, переложить вместе с обжаренным мясом в кастрюлю, залить бульоном, посолить, добавить перец и довести до кипения.

В бульон с мясом положить перебранный рис, закрыть кастрюлю крышкой и варить плов на медленном огне до готовности.

Если бульон выкипит, а рис не доварится, нужно ложкой или скалкой проткнуть плов в двух-трех местах до дна кастрюли и, влив горячей воды или бульона, продолжать варку на медленном огне.

Готовый плов, не размешивая, выложить на блюдо и подать к столу.

800 г баранины, 2,5 ст. риса, 150 г масла топленого, 150 г лука репчатого, 150 г моркови, соль и перец по вкусу.

Плов с чечевицей

(Дагестан)

Чечевицу перебрать, промыть в холодной воде, отварить без соли до полуготовности. Лук репчатый мелко нашинковать и поджарить на топленом масле. Отваренные до полуготовности чечевицу и рис смешать с луком, посолить, довести на слабом огне до готовности.

Мясо (баранину без трубчатых костей) посолить, поперчить и поджарить с обеих сторон на сильно раскаленной сковороде.

Репчатый лук мелко нашинковать, добавить масло, бульон и тушить вместе с мясом до готовности. Очищенные каштаны тушить с небольшим количеством бульона.

При подаче на тарелке горкой уложить рис с чечевицей, сверху положить каштаны и мясо.

750 г мяса (баранина), 2 ст. риса, 1 ст. чечевицы, 2 луковицы, 60 г каштанов, 3 ст. ложки масла топленого (сливочного), соль и специи по вкусу.

Плов гахартма

Рис промыть и отварить в подсоленной воде. Баранину нарезать небольшими кусочками (по желанию можно с косточками), обжарить на собственном жире с добавлением сливочного масла на сковороде на небольшом огне, затем переложить баранину и рис в казанок (или сотейник) с чистым дном, влить кипяток, добавить нарезанный лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек. Тушить на небольшом огне под крышкой полчаса.

Перед подачей на стол украсить блюдо кружочками лимона, зеленью. Рис положить горкой.

600 г молодой баранины (грудинка), 2 луковицы, 1 гранат, 1 ст. алычи, 1/2 ст. изюма, 1 ст. риса, 4 ст. ложки масла сливочного, 1 ч. ложка шафранового настоя, соль по вкусу, 1 ст. кипятка.

КАВКАЗСКИЕ ГОЛУБЦЫ

Привычные для русского человека голубцы на Кавказе и в странах, переживших тюркское влияние, носят название «долма» (Азербайджан), «толма» (Армения), «дулма» (Греция), но везде это блюдо представляет собой мясо-рисовый фарш, завернутый в виноградные либо в капустные листья. Впрочем, единой нормы нигде нет, каждый народ привносит в блюдо свой собственный неповторимый колорит, собственную вкусовую гамму.

Ярпах долмасы (голубцы азербайджанские)

Баранину пропускают вместе с луком через мясорубку, являют соль, перец, зелень, рис, предварительно замоченный горох и массу перемешивают. Приготовленный фарш завертывают в ошпаренные виноградные листья. Голубцы укладывают в посуду, добавляют бульон, сало и тушат. Подают под собственным соусом, посыпав корицей и мятой. Отдельно подают мацони.

160г баранины, 1 ст. ложка сала курдючного или 1 ст. ложка масла топленого, 50 г листьев винограда свежих или 100 г квашеных, 1/2 головки лука, 1 ст. ложка риса, 1 ст. ложка гороха лущенного, зелень (кинза, укроп), 50 г мацони, корица, мята сушенная, перец молотый черный, соль.

Толма ереванская с виноградными листьями

Из молодой баранины, риса, мелко нарезанного лука, зелени, перца готовят фарш и завертывают его в подготовленные виноградные листья, придавая изделиям форму колбаски. На дно кастрюли кладут обваленные кости, сверху плотно укладывают толму, добавляют немного бульона и припускают под крышкой до готовности. Отдельно подают мацун с солью и чесноком.

170 г баранины, 1 ст. ложка риса, 1/2 головки лука репчатого, зелень, перец черный, 120 г листьев виноградных (свежих или квашеных), 1 зубчик чеснока, 50 г мацуна, соль

Долма из лука (лук фаршированный)

Мякоть баранины вместе с 2 луковицами и топленным маслом пропустить через мясорубку. Затем добавить мелко нашинкованную зелень, соль, перец, перебранный и промытый рис, предварительно замоченный в холодной воде лущеный горох. Всю массу тщательно перемешать.

У оставшихся луковиц вынуть с помощью ножа сердцевину, в каждую из них положить подготовленный фарш. Луковицы плотно уложить в сотейник с толстым дном, залить бульоном и тушить на слабом огне 1 час.

При подаче на стол долму полить соусом, образовавшимся во время тушения, посыпать корицей и сухой мятой. Украсить дольками помидоров.

Отдельно подать мацони (кислое молоко). Можно также подать мацони, смешанный с толченым чесноком.

400—500 г баранины (котлетное мясо), 4 ст. ложки топленого масла, 8 крупных луковиц, 1/2 ст. риса, 1/2 ст. лущеного гороха, 2 ст. мацони (кислое молоко), корица на кончике ножа, зелень (кинза, укроп, мята), соль, перец по вкусу, 1 ст. бульона, 4 дольки чеснока

Толма

ВАРИАНТ 1

Мякоть баранины пропустить через мясорубку, добавить полуотваренный рис, мелко нарезанный лук, соль, перец, нарубленную зелень. Все компоненты тщательно перемешать.

Свежие виноградные листья положить в кипяток на 2—3 минуты (но не кипятить!). В 1—2 виноградных листа положить фарш, завернуть в виде конверта. На дно кастрюли положить нарубленные кости, виноградные листья, сверху уложить рядами подготовленную толму, влить немного бульона или воды, плотно прикрыть опрокинутой тарелкой. Кастрюлю закрыть крышкой и на слабом огне тушить до готовности.

К толме подать мацони (кислое молоко) или кефир, смешанный с измельченным чесноком или с сахаром и корицей.

500 г мякоти баранины, 6 ст. ложек риса, 2 луковицы, по 1 ст. ложке рубленой пряной зелени (кинза, укроп, мята, базилик, петрушка), соль, перец, свежие виноградные листья.

ВАРИАНТ 2

Мякоть баранины или говядины очистить от сухожилий, нарезать и пропустить через мясорубку с луком и зеленью, добавить сырой рис, перец, соль, яйцо и перемешать.

Цельные листья капусты подержать в кипятке 5 минут и затем охладить.

Завернуть фарш в каждый лист, плотно уложить в кастрюлю и добавить ошпаренные кипятком и протертые через сито помидоры (можно томат-пасту).

Варить под крышкой на слабом огне 2 часа.

500 г мякоти баранины или говядины, 1 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 1 яйцо, кочан капусты, 50 г риса, черный перец, соль.

Пасуп толма

(толма из бобовых)

В Армении большое распространение имеют комбинированные блюда, т.е. блюда, приготовляемые из разных продуктов. К таким блюдам относятся толма из чечевицы в виноградных листьях, толма из гороха в капустных листьях и многие другие.

Вареную чечевицу, полбу, фасоль перемешивают с пассерованным луком, курагой, изюмом, зеленью, солью, перцем. Полученную начинку завертывают в ошпаренные виноградные листья в виде конверта. Толму рядами укладывают в кастрюлю, добавляют курагу, вливают воду и подсолнечное масло и припускают до готовности. При подаче посыпают зеленью.

1 ст. ложка чечевицы, 1 ст. ложка полбы, 1 ст. ложка фасоли, 1/2 луковицы, 2,5 ст. ложки масла растительного, курага (без косточек), 100 г листьев виноградных, изюм, зелень, перец, молотый красный, соль.

Толма из чечевицы

в виноградных листьях

Чечевицу перебрать, промыть, отварить, откинуть на дуршлаг и положить в кастрюлю. Пшеничную крупу промыть отварить. Желтую сливу (албуху) промыть, ошпарить кипятком, удалить косточки и мелко нарезать. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить на подсолнечном масле. Чечевицу, пшеничную крупу, лук, албуху, промытые изюм, кинзу, мяту, чабрец перемешать, посыпать перцем и

солью. Свежие виноградные листья промыть, ошпарить кипятком, после чего удалить стебельки.

На каждый виноградный лист положить приготовленную начинку и завернуть лист в виде конверта.

В кастрюлю рядами положить толму, обложить промытой сладкой курагой, залить водой так, чтобы она покрыла продукты, добавить подсолнечное масло и сверху плотно прикрыть опрокинутой тарелкой. Кастрюлю накрыть крышкой и на слабом огне довести толму до готовности.

Уложить толму на блюдо и посыпать зеленью петрушки. Это блюдо можно приготовить и в капустных листьях (свежих, квашеных).

На 2 ст. ложки чечевицы 1 ст. ложка мелкой пшеничной крупы, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка подсолнечного масла, курага, албухара, изюм, 80 г виноградных листьев; соль, перец, зелень кинзы, мяты, чабреца, петрушки по вкусу.

Толма из гороха в виноградных листьях

Приготовить так же, как толму из чечевицы, но использовать горох и рис.

На 2 ст. ложки лущеного гороха: 1 ст. ложка риса, 1/4 луковицы, 1 ст. ложка подсолнечного масла, курага, албухара, изюм, 80 г виноградных листьев; соль, перец, зелень кинзы, чабреца, мяты, петрушки по вкусу.

Толма с капустой

Фарш, приготовленный так же, как для толмы ереванской, завертывают в ошпаренные листья капусты. Толму укладывают в кастрюлю, засыпают дольками айвы, курагой, заливают горячей водой или бульоном с добавлением томата и масла и припускают. Подают под собственным соусом, посыпав зеленью.

500 г баранины, 1 ст. риса, 2 луковицы, 100 г масла топленого, 1 шт. капусты свежей, 50 г урюка или кураги, 50 г айвы, 2 ст. ложки томат-пюре, зелень, соль.

Толма эчмиадзинская

Фаршем, который готовят так же, как для толмы ереванской, наполняют подготовленные помидоры, баклажаны, сладкий стручковый перец. В кастрюлю укладывают обваленные кости, на них — фаршированные овощи, в промежутках между овощами кладут мелко нарезанные яблоки, айву, вливают воду (можно добавить томат) и тушат.

400 г баранины, 1/2 ст. риса, 3 луковицы, 150 г масла топленого, 100 г зелени, перец черный, 200 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г перца болгарского, 150 г айвы или яблок, соль.

Толма из бараньего фарша с айвой и яблоками

Мякоть с жиром пропустить через мясорубку. Из костей сварить немного бульона.

Рис перебрать, промыть, смешать с мясом, добавить нашинкованный лук, зелень, растолченный перец, соль.

Яблоки и айву обмыть, срезать верхушки, вырезать сердцевину с семенами, наполнить фаршем и накрыть срезанными верхушками.

Уложить в кастрюлю, добавить сливы без косточек, влить бульона и тушить под крышкой на слабом огне 1,5 часа.

500 г жирной баранины, 800 г айвы, 800 г яблок, 60 г риса, 1 луковица, 400 г бульона, 300 г кислой сливы, 3 веточки кинзы острый стручковый перец, соль.

Толма из свинины с капустой квашеной

Кочан квашеной капусты опустить в кипяток на 5 минут и, после того как вода стечет, разобрать на листья.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить перец, яйцо, нашинкованный лук и перемешать. Фарш завернуть в капустные листья и уложить в кастрюлю с толстым дном.

Варить под крышкой на очень слабом огне до полной готовности.

1 кочан квашеной капусты (1 кг), 500 г мякоти свинины, 50 г свиного жира, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец.

Толма летняя по-грузински

Мякоть баранины с жиром пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные лук, зелень кинзы, базилика и петрушки, молотый черный перец, перебранный и промытый рис, соль и все хорошо перемешать.

Зрелые помидоры обмыть, нарезать, положить в кастрюлю и варить 8—10 минут, а затем протереть через сито.

На баклажанах средней величины сделать небольшой долевой надрез, удалить семена и всыпать в отверстие немного соли.

Болгарский перец обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблями, вынуть все семена, ошпарить кипятком и положить в сито.

Крепкие помидоры средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину с семенами, не нарушая целостности помидоров, и всыпать внутрь немного соли.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и нарезать тоненькими ломтиками.

Подготовленные помидоры, баклажаны и перец заполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными с них верхушками.

На дно невысокой кастрюли положить обваленные (очищенные от мяса) кости, затем уложить рядами — сначала баклажаны, потом нарезанные ломтиками яблоки, потом фаршированный перец и помидоры. Все залить помидорным соусом и варить под крышкой до полной готовности (1—1,5 часа).

600 г баранины, 100 г риса, 5 шт. баклажанов, 6 шт. помидоров и 500 г для соуса, 6 шт. перца, 300 г яблок, 1 головка лука репчатого, 3 веточки зелени кинзы, по 2 веточки базилика и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-КАВКАЗСКИ

Хинкали по-грузински

Нарезать мясо кусками и пропустить 2 раза через мясорубку вместе с луком. Добавить в фарш столько мясного бульона, сколько впитает мясо, чтобы начинка была сочной, всыпать черный и красный перец, соль, очень мелко нарезанный укроп и петрушку, все тщательно перемешать.

Просеять муку на большое плоское блюдо, собрать ее холмиком, в центре которого сделать углубление, влить в него теплую воду, одно яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 20—30 минут, прикрыв салфеткой. Затем разделить тесто на куски, очень тонко раскатать, в центр положить примерно столько мясной начинки, сколько весит кружок теста, собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их.

Варить хинкали в подсоленной воде. Когда хинкали всплывут, они готовы. Вынимать деревянной ложкой, чтобы не повредить оболочку, иначе вытечет сок. Подавать хинкали, посыпав черным молотым перцем. Отдельно подать зелень петрушки, кинзы, эстрагона (тархуна). И еще, едят хинкали обычно руками, взяв за узелок.

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 ст. горячей воды, 1 яйцо, соль.

Для фарша: 300 г жирной баранины, 200 г свинины (или 3/4 баранины и 1/4 говядины), мясной бульон, 3 луковицы, молотый черный и красный жгучий перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Бораки по-армянски

Бораки — армянские пельмени. Их основное отличие от пельменей других народов состоит в том, что фарш для них предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху и, наконец, не отваривают, а припускают и затем обжаривают.

Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2—3 мм, нарезать квадратами (5х6 см).

Начинку готовят из говядины и лука, черного перца и соли. Затем следует обжарить ее, положить в квадраты теста, сформировать бораки так, чтобы начинка не доходила на 1 см. до открытого верха. Положить бораки в эмалированную кастрюлю слоями так, чтобы открытая часть была сверху. Влить в кастрюлю немного бульона (1—1,5 ст.), плотно прикрыть и на очень слабом огне припустить до полуготовности. Вынуть бораки, выложить на сито, дать стечь бульону и обжарить их на предварительно разогретой сковороде до появления золотистой корочки. Выложить пельмени на тарелку и полить мацуном, смешанным с мелко нарезанным чесноком.

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки воды.

Для начинки: 300 г мяса (говядины), 100 г лука (3 луковицы), 1 ч. ложка черного молотого перца, 3 ст. ложки пряной зелени.

Для подливки: 1—2 ст. мацуна (кислого молока), 1 головка чеснока.

Для обжаривания лука и бораки: 100—150 г масла.

Хингалы по-апшеронски

Фарш для хингалов делается из двух сортов мяса — из говядины либо баранины со свининой, причем свинины берется меньше.

Мясо (мякоть) нарежьте на куски и вместе с луком пропустите через мясорубку. Заправьте фарш молотым черным перцем и солью, добавьте 1/2 ст. теплой воды, хорошо перемешайте. Просейте пшеничную муку, соберите ее горкой в средней части, сделайте углубление (лунку). Налейте туда 1 ст. воды, добавьте щепотку соли и замесите. Тесто раскатайте тонким слоем, из которого вырежьте круги размерами с небольшое блюдечко. На каждый такой кругляк из теста положите столовую ложку фарша, соберите концы кругляка пучком, скрутите, и слегка утрамбуйте, придав форму луковицы. Приготовленные таким способом хинкали опустите в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и варите.

Временами осторожно перемешивайте, чтобы они не прилипли ко дну. Когда хинкали всплывут, они готовы.

Отдельно подают винный уксус или уксус с чесноком, каковой считается непременным атрибутом этого национального азербайджанского блюда.

Тесто: 2 ст. муки, 1/2 ст. воды, 1/2 ч. ложки соли. Для фарша: 200 г баранины, 1 луковица, перец молотый черный, зелень, 100 г бульона.

Для комбинированного фарша:

а) 300 г говядины, 200 г свинины, 1 луковица, перец молотый черный, зелень, соль, 500 г бульона.

б)300 г жирной баранины (мякоть), 200 г свинины (мякоть), 3 луковицы, 500 г пшеничной муки, соль и перец по вкусу.

БЛЮДА ИЗ СЫРА И МОЛОКА

Различные народности Кавказа изготавливают свои национальные кисломолочные продукты: простоквашу, творог, сметану, ряженку, мацони (Грузия), мацун (Армения), катык, сюзьму, айран (Азербайджан), кефир (Осетия). В Дагестане и сейчас потребляют крапиву или длиннолистную мяту, отваренные в молоке.

Для получения хороших кисломолочных продуктов молоко надо сквашивать только качественной бактериальной закваской, состоящей из чистых культур.

Ее можно приобрести на молочных заводах или в областных лабораториях молочной промышленности. Закваски выпускают жидкие (сохраняются в холодильнике 10—14 дней) и сухие (сохраняются более 2 месяцев).

Койжапха

(кабардинская молочная каша)

ВАРИАНТ 1

Сметану прокипятить, добавить в нее мелко нарезанный Домашний сыр и довести до кипения. Тонкой струей всыпать кукурузную муку, непрерывно помешивая до тех пор пока на поверхности массы не появится жир. Посолить по вкусу. Подать с пастой.

На 1 порцию: 160 г сметаны, 50 г сыра домашнего, 100 г муки кукурузной, соль по вкусу.

ВАРИАНТ 2

В кипящую сметану добавить измельченный свежий домашний сыр. После закипания, непрерывно помешивая, тонкой струей ввести кукурузную муку и взбитые яйца. Варить до появления на поверхности жира.

Блюдо должно иметь консистенцию густой сметаны. Посолить по вкусу.

На 1 порцию: 120 г сметаны, 30 г сыра свежего домашнего, 100 г муки кукурузной, 1 яйцо, соль по вкусу.

Айран

ВАРИАНТ 1

Айран — прекрасный молочный напиток, весьма популярный в Азербайджане и в других областях Кавказского региона. Он пьется холодным, подсоленным и в жаркую погоду, прекрасно утоляет жажду.

Айран вырабатывают из коровьего и овечьего молока. В охлажденное до 30—40°C кипяченое молоко вносят 5% закваски, состоящей из культур молочнокислого стрептококка, болгарской палочки и дрожжей (или добавляют кислое молоко), затем взбивают и оставляют при комнатной температуре для сквашивания, затем на сутки ставят в холодное место. Сквашивание ведут при 30—35°C. После образования сгустка продукт выдерживают для созревания в течение 10—12 часов при температуре 14—16°C. Подают холодным.

1 л молока цельного, 20 мл молока кислого

ВАРИАНТ 2

Этот летний прохладительный напиток также часто готовят из катыка или сюзьмы, смешанных с холодной кипяченой водой, а лучше всего с родниковой. Можно использовать также минеральную воду с добавлением кусочков льда. Наилучшим считается айран, в котором вода составляет не более 1/3, а лед чуть меньше 1/10 от общего количества катыка или сюзьмы.

Катык

С недавних пор этот продукт вошел в каждый дом России и сейчас продается буквально в каждом магазине в больших количествах. Его очень любят взрослые и дети у нас и во всем мире. Только к нам он пришел с Запада под загадочным названием «йогурт». Еще одно отличие йогурта от катыка в том, что вкус натурального продукта в нем старательно перебит фруктово-ягодными добавками. Однако на Кавказе (и в частности в Азербайджане) его употребляют именно в первоизданном виде.

Катык получают из кипяченого молока, но при этом молоко не просто кипятят, а вытапливают 3—4 часа на медленном огне, помешивая так, чтобы оно не закипело. Можно использовать для его приготовления и просто густое молоко.

Молоко после кипячения процеживают и охлаждают до 30—35°C, затем сквашивают. В качестве закваски используют катык предыдущего дня, сметану или простоквашу из расчета 100 г на 1 л катыка. Предварительно закваску хорошо размешивают в отдельной посуде, затем вливают в теплое молоко, тщательно и равномерно размешивают в нем, после чего посуду (используют любую, кроме металлической) закрывают блюдцем, тщательно закутывают в ткань и ставят в теплое место на 8—10 часов, не встряхивая и не передвигая.

После этого катык выносят в прохладное помещение для уплотнения сгустка и предотвращения переокисления. Катык, полученный во второй, третий раз, примет характерный для него вид, консистенцию и вкус. Правильно приготовленный напиток имеет плотную однородную консистенцию (без крупинок) и приятный освежающий вкус.

Сюзьма

Сюзьма (по-азербайджански) — популярный на Востоке кисломолочный продукт, из которого частично удалена вода. Этот продукт называется «чакка» (по-таджикски) или «сузма» (по-узбекски). Для его производства используется свежее молоко или же катык. Сюзьма потребляется и в натуральном виде, и как приправа к различным блюдам. Продукт характеризуется нежной консистенцией и приятным, в меру кислым вкусом.

ВАРИАНТ 1 (из катыка)

По сути дела, сюзьма — это еще более концентрированный катык, к тому же подсоленный. Ее приготавливают отцеживанием катыка в клинковой мешочке. Для получения сюзьмы катык заправляют солью из расчета 10 г соли на 1 л катыка. Отцеживают катык в холодном месте в подвешенном состоянии в течение 24—30 часов. Через 2—3 дня, или даже через неделю, сюзьму можно развести и превратить в подобие молока, сметаны, катыка, или же наоборот — сбить в сливочное масло или сделать из нее творог путем подогрева на огне на водяной бане.

Сюзьма может выполнять и роль сметаны, и творога, и масла, ее можно намазывать на хлеб, класть в борщи и супы, использовать для приготовления сырников, ватрушек и т.п.

ВАРИАНТ 2 (из свежего молока)

Молоко пастеризуют при 80—85 °С с выдержкой в течение 20—30 минут, затем охлаждают до температуры заквашивания 30—32 °С. В молоко вносят 5% закваски, приготовленной с применением термофильных и мезофильных молочнокислых стрептококков, взятых в равных количествах. Молоко хорошо перемешивают.

Процесс образования сгустка длится 5—6 часов. Затем сгусток постепенно подогревают до 34—35 ° и медленно перемешивают ковшом. После 15—20-минутной выдержки в кастрюле сгусток выкладывают в бязевые мешочки и помещают под груз. Для ускоренного отделения сыворотки мешочки периодически встряхивают. Прессование продолжается до получения продукта влажностью не более 70%.

По органолептическим и химическим показателям продукт должен содержать жира не менее 13%.

Мацони

Это молочное блюдо (которое иногда именуется и с армянским акцентом «мацун»), более кислое и острое, чем обычные российские простокваша и кефир, и пользуется большой популярностью во всех регионах Кавказа.

Кипяченое коровье, буйволиное или овечье молоко (охлажденное до 40—45 °С) слить в пол-литровую банку, добавить полную чайную ложку закваски, хорошо перемешать и накрыть крышкой. Поставить банку в теплое темное место, тепло закутать и оставить до готовности — приблизительно на 5—7 часов.

При отсутствии специальной закваски можно положить такое же количество мацони предыдущей закваски или же обычной сметаны.

Разбавленное водой охлажденное мацони частенько употребляют в качестве освежающего напитка (такой суррогат айрана, под именем коего его часто подают в тамошних столовых).

3 ст. коровьего, буйволиного или овечьего молока, 2 ст. ложки мацони, 3 ст. воды

Адыгейский сыр

Этот сыр является национальным продуктом адыгейцев, населяющих юго-западные районы Северного Кавказа. Его вырабатывают двух видов: свежий и копченый. Для приготовления сыра необходимы очаг и дымарь.

Молоко доводят до кипения и при этой температуре его свертывают кисломолочной сывороткой. Сырную массу выкладывают в плетеные ивовые корзины, где происходит самопрессование, и сыр приобретает форму. После этого головки солят втиранием с двух поверхностей (2%). На 1 кг свежего сыра затрачивается 6,2 кг молока.

Копченый сыр солят в зерне (4%), прессуют и размещают на плетеных полках в дымаре на значительном расстоянии от огня. В результате копчения в молоке уничтожается вся микрофлора, в том числе болезнетворная, поэтому копченый сыр используется как диетический легкоусвояемый продукт.

Срок хранения копченого сыра зависит от продолжительности выдержки в дымаре. Такой сыр может храниться даже несколько лет. Его берут в дорогу и в поход. Он имеет острый вкус с выраженным запахом копчения.

На 1 кг сыра требуется около 8 кг молока.

Кундапсо

Этот напиток хорошо утоляет жажду, его пьют вместо сырой воды, и, кроме того, оно калорийно.

Кундапсо разводят в деревянных кадлушках, и купшчах, и больших эмалированных кастрюлях и ставят на зиму.

Его получают из сыворотки. Надо заметить, что для кундапсо годится не всякая сыворотка. Обязательное условие — молоко, из которого получают сыр, и остается сыворотка, должно быть кипяченым, иначе кундапсо прокиснет.

Кипятят молоко, предназначенное для получения так называемого корзинного сыра (матакуйя — рассыпчатый творожный сыр). Как только молоко начнет покрываться пузырями, в котел с молоком по краям вливают небольшими струйками выдержанное, очень кислое молоко, и в то время как молоко кипит, сырная масса всплывает наверх. Ее снимают, выжимают и перекладывают в корзину, посыпают солью и выкладывают коптить над очажным дымоходом.

Если нет дымохода, сыр можно сушить на солнце. Сыворотку ставят на пол и дают остыть. Затем переливают в сосуд, в котором она будет храниться, сверху завязывают марлей или чистой тряпкой.

Настаивают сутки, затем развязывают и смывают образовавшуюся сверху массу. Вливают в кундапсо охлажденное молоко или кипяченое молоко, завязывают марлю и вновь ставят на сутки. На следующие сутки снова развязывают и снимают образовавшуюся массу и снова завязывают, влив кислое молоко (все это время кадушка стоит в теплом месте), размешивают, завязывают сверху и ставят на сутки.

Готовое кундапсо ставят на постоянное место хранения. Перед употреблением его размешивают. Если напиток получился слишком густым, то разбавляют сывороткой, если жидким — доливают кипяченое (охлажденное) или кислое молоко.

Сыр балкарский

Молоко подогреть до температуры парного, постоянно помешивая, влить в него закваску (см. следующий рецепт) и оставить на 10—15 минут. Когда молоко свернется, его хорошо размешать. После того как белая масса осядет, сыворотку аккуратно слить, массу откинуть на дуршлаг, остатки сыворотки отжать.

Сыр посыпать солью и оставить на сутки, чтобы он просолился и чтобы окончательно стекла сыворотка. Хранить в рассоле из сыворотки.

10 л молока, 250 г закваски, соль по вкусу.

Сыр кабардинский

Цельное молоко подогреть до температуры 40—50°C и заквасить специальной закваской. Для ее приготовления в небольшую посуду положить овечий сычуг, предварительно хорошо посоленный и высушенный, и залить сывороткой. Через два-три дня закваска будет готова. Из заквашенного молока образуется творожная масса, которую нужно размешать.

Когда белая масса осядет, сыворотку слить, массу отжать и уложить на деревянный столик или специальный плетенчик. Массу отжимать руками до тех пор, пока не прекратится выделение сыворотки. Потом ее разрезать на куски различной формы, но в основном — треугольной, со всех сторон присолить. Если сыр заготавливается впрок, через день-два уложить его в кадушку и залить соленой сывороткой. В кадушку с сыром можно добавить чеснок. Сверху положить гнет, удобнее всего — плоский камень.

На 500 г: 8 л молока, 10 г сычуга, 1,5 ч. ложки соли, 10 г чеснока.

Сыр кабардинский копченый

Приготовить сырную массу, как сказано в предыдущем рецепте. Сформовать в виде лепешек толщиной 3—4 сантиметра, положить на специальный плетенчик и отжимать руками до тех пор, пока не прекратится выделение сыворотки. Посолить со всех сторон и выдержать день-два. Сыр коптится дымом от тлеющих опилок древесины, главным образом лиственных пород. При этом он приобретает приятный вкус и аромат, а поверхность сыра становится коричневой и довольно плотной.

Латакай (черкесский сыр)

Когда режут овцу или телку, вынимают сигуч, промывают холодной водой, посыпают солью и сушат на солнце. Когда высушится достаточно, посыпают солью и погружают в сыворотку, которая выступает на поверхности кислого молока. Накрывают и дают киснуть 2—3 дня. Когда сигуч оседает и сыворотка становится прозрачной, раствор готов.

Для раствора: бараний сычуг, 3 литра сыворотки, 200 г соли.

Перед тем как делать сыр, молоко нагревают, но не кипятят. Обрызгивают раствором и оставляют на 10—15 минут. Молоко к тому времени скисает, его размешивают и снова ставят на 10—15 минут. Когда сырная масса оседает, ее снимают, выжимают, пока не стечет сыворотка, режут на куски и солят. Оставляют стечь сыворотку на 2—3 часа, затем укладывают в деревянную кадушку и накрывают увесистым грузом. Таким образом, наполняют кадушку до верха. Когда она до конца наполнится, под увесистым грузом ее оставляют на 3 недели и не трогают. За это время из сыра выделяется сыворотка, а хранить сыр нужно в сыворотке. Когда сыр становится твердым, его вынимают, моют в теплой воде, затем высушивают. Кадушку вычищают, затем снова наполняют сыром, заливают свежей сывороткой (ранее приготовленной) или цельным молоком, сверху накладывают марлю и груз и ставят на холодное место. Сыр готов.

10 л молока жирности 2,5%, 250 г сычужной массы, 250 г соли. Выход сыр —1,5 кг.

Кояж (сыр жареный по-адыгейски)

Сначала жарят в сковороде на сливочном масле лук и красный перец, затем кладут свежий крошенный адыгейский сыр, перемешивают, добавляют соль и жарят 5 минут. При подаче посыпают зеленью.

95 г сыра адыгейского, 40 г масла сливочного, 40 г лука, соль, перец красный, зелень кинзы.

Кояж-чэнчэгажаг (жареный сыр с яйцом)

Сыр нарезают мелкими кубиками или ломтиками, обжаривают его, переворачивая, заливают взбитыми яйцами и еще минут 5 держат на огне. При подаче поливают сметаной.

45 г сыра, 2 яйца, 30 г масла сливочного, соль.

Сулугуни жареный

Молодой сыр сулугуни нарезать на порционные куски, Надеть на тонкие шпажки и обжарить над раскаленными древесными углями. Если угля нет, можно обжарить сыр на сковороде, смазанной маслом, предварительно обваляв ломтики сыра в пшеничной муке. Обжаренный с обеих сторон сыр положить на тарелку, посыпав рубленой зеленью кинзы и укропа.

600 г сыра сулугуни, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/2 ст. ложки рубленой зелени кинзы и укропа.

Сулугуни жареный на сковороде

Молодой сыр сулугуни обваливают в муке и жарят на сковороде. Подают, посыпав зеленью.

200 г сулугуни, 1/2 ч. ложки муки пшеничной, 1 ч. ложка масла топленого или сливочного, зелень. Если на вертеле, то обваливать в муке не надо.

Стейки из сулугуни

Кружок сулугуни разрезать пополам, затем каждый полукруг разделить надвое, чтобы получилось четыре плоских полукружия. Сковороду разогреть, положить масло. Сулугуни обваливать в муке, положить на сковороду, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3—5 минут, затем перевернуть, вновь обсыпать мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 3—4 минуты.

1 кружок сулугуни, 2 ст. ложки сливочного масла, 3—4 ст. ложки муки.

Гадазелили

(грузинские сырные лепешки с мятой)

Молодой сыр имеретинский или сулугуни, свежий или соленый (соленый имеретинский сыр предварительно вымочить), нарезать тонкими ломтиками, опустить в сотейник с горячим молоком и прогреть, не доводя до кипения, пока он не превратится в тягучую массу. Прогретый сыр переложить в другую посуду, посыпать мелко рубленой мятой, смешать и оформить в виде лепешек (по одной на порцию).

Подать лепешки в глубокой десертной тарелке, полив молоком, в котором сыр прогревался.

600 г сыра имеретинского, 1 ст. молока, 1/2 ст. ложки мелко рубленой зелени мяты.

Када

Просять пшеничную муку, высыпать холмиком на доску, сделать углубление, в которое положить сливочное масло и соль и мелко-мелко изрубить ножом. Затем муку, смешанную с маслом, снова собрать в холмик, сделать углубление и влить в него кефир (мацони). Туда же добавить соду и половину яйца. Замесить тесто. Разделить его на три части и поставить на холод.

Начинка готовится так: топленое масло и половину яйца взбить деревянной ложкой, добавить сахарный песок, еще раз взбить, затем всыпать пшеничной муки, соли и размять рукой.

Охлажденное тесто раскатать в лепешку, положить начинку на одну половину, накрыть другой половиной. Защипать края теста и разрезать на ромбы волнистым ножом, уложить в холодный противень, смазать каждый кусок яйцом, взбитым с небольшим количеством молока, и выпекать в течение примерно получаса.

На 8 порций.

Для теста: 3 ст. муки, 200 г маргарина, 1 ст. ложка кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 1 ст. сахарного песка, 1 ст. муки, 100 г топленого масла, 1/2 ч. ложки соли.

Гведзели — пирог

из сметанного теста с сыром и яйцом

1/4 теста раскатать в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень.

Молодой несоленый сыр ломтиками расположить ровным слоем по раскатанному тесту (если сыр очень соленый, то его предварительно вымочить в воде).

Поверх сыра положить слой крутых яиц кружочками.

Из остального теста раскатать пласт, накрыть им начинку и печь пирог 20—30 минут при 200—210°C. Время приготовления — 40 минут.

250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 300 г сыра, 4 яйца, 2 ч. ложки сахара, 150 г сметаны, 1/4 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли.

Пирог из теста пресного с изюмом и орехами

Замесить пластичное тесто из муки, соли и воды.

Промытый изюм потушить на сковороде в 2 ст. ложках топленого масла, пока он не разбухнет.

Снять с огня, добавить толченые орехи, сахар и тщательно перемешать.

Тесто раскатать на 4 пласта и выпечь на противне, посыпанном мукой, до золотистого цвета. Пласты уложить один на другой, каждый, смазывая маслом и укладывая слой начинки. Последний пласт смазать желтком, взбитым с молоком, защипнуть края, сделать небольшие надрезы и запечь в духовке с сильным нагревом до глянцевої корочки.

Углубить надрезы и полить пирог сиропом, после чего поставить в духовку на несколько секунд.

1 кг пшеничной муки, 300 г грецких орехов, 400 г изюма без косточек, 300 г топленого масла, 200 г сахара, 100 г густого сахарного сиропа, 1 желток, молоко, соль.

Фыдджын

(пирог с мясом по-осетински)

Мелко нарубить мясо секачом, добавить толченный с солью чеснок и черный молотый перец. Из предварительно замешанного дрожжевого теста раскатать лепешки толщиной 1 см. Положить лепешку в смазанную маслом сковороду, сверху уложить ровным слоем фарш, а затем — вторую лепешку, аккуратно обровнять края, открыть середину пирога надрезом и поставить в хорошо разогретую духовку. Печь 20—30 минут.

На 600 г баранины 1 головка чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для теста: 500 г муки пшеничной (кукурузной), 300 г воды, 15 г дрожжей, соль.

Чебуреки по-грузински

ВАРИАНТ 1

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. В измельченное мясо прибавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2—3 ст. ложки холодной воды. Потом перемешать этот фарш с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением 1/2 ч. ложки соли замесить, как для лапши, пресное крутое тесто. Раскатав тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половиной кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом.

Примечание: авторитетные повара-чебуречники указывают, что ни в коем случае соединять края чебуреков руками, лучше пользоваться специальным пекарным зубчатым колесиком или на худой конец покатыть по краям чебурека ребром тарелки. Так соединение будет гораздо более прочным и не выпустит мясной сок в масло.

Перед подачей на стол надо жарить чебуреки на глубокой сковороде или во фритюрнице с раскаленным жиром.

На 3 ст. муки 400 г баранины, 100 г сала, 1 яйцо, 3/4 ст. воды для теста, 50 г риса, перец (по вкусу), 200 г топленого жира для жарения.

ВАРИАНТ 2

Вскипятить воду и, пока горячая, посолить и замесить с мукой. Воду можно остудить, но немного, чтобы руки еле терпели. Туда же внести кусок маргарина или любого жира (хотя можно и без него). Тесто положить в кастрюлю, накрыть крышкой. Когда остынет, можно лепить чебуреки. Фарш может быть любым, желательно обойтись без свинины — остальное на выбор. Хорошо получаются чебуреки с зеленой начинкой (кинза, петрушка, щавель, сельдерей), не помешает побольше лука, но не молотого, а мелко порезанного и перетертого руками с солью и перцем. Хорошо добавить воды побольше, чтоб было сочнее. На тонко раскатанную лепешку кладется фарш, складывается пополам, края ни в коем случае не залепляются, а обрезаются резакон специальным или краем блюда. Жарить чебуреки надо в кипящем масле до готовности.

Кутабы — чебуреки по-азербайджански

Вначале нужно приготовить фарш: мякоть (400 г) и сало (100 г) баранины вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, прибавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить 2—3 ст. ложки холодной воды и добавить холодный отварной рис (50 г).

Замесить пресное крутое тесто (как для лапши). Раскатать толщиной 1 мм, вырезать круги величиной с чайное блюдце. На половину кругов положить фарш, накрыть другой половиной и соединить, смазав взбитым яйцом.

В отличие от чебуреков жарить кутабы нужно на раскаленном железном листе (противне) без какого бы то ни было масла. Кутабы обжариваются сначала с одной стороны, затем с другой и подаются, выложенные горкой (штабелем) на тарелке. Сверху на горку чебуреков кладется брусок сливочного масла, который постепенно тает, пропитывая всю горку.

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли, 3/4 ст. воды.

КАВКАЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Мчади

(грузинские лепешки)

Мчади — лепешка из кукурузной муки, выпекаемая в сковородках на углях, а в городских условиях либо на плите, либо на противне в духовке.

Самое хорошее мчади выпекается в каменных сковородах «кеци». Выпечка в кеци длится около 1 часа. При выпечке на металлических сковородах мчади закрывают крышкой и пекут вначале с одной стороны, после чего переворачивают и пекут другую сторону, уже не прикрывая крышкой.

Мчади бывает двух видов — простое и с добавками, которые вмешивают непосредственно в тесто. Такими добавками чаще всего бывают тертый имеретинский сыр и пюре из отварной фасоли, смешанное с пряной зеленью.

Мчади простое

Для простого мчади замесить липкое жидковатое тесто из кукурузной муки тонкого помола. Замешивают его на теплой воде. Намочить руки, взять тесто, скатать в шар и затем расплющить его на предварительно разогретой сковороде. Прикрыть крышкой, выпечь, как указано выше.

На 3 ст. кукурузной муки 1,5 ст. воды.

Мчади с добавками

Вымоченный тертый сыр (либо отварную фасоль) смешать с зеленью. Тщательно растереть в однородную массу и перемешать с тестом для мчади. Выпекать, как указано выше.

3 ст. кукурузной муки, 1,5 ст. воды, 1/2 ст. тертого имеретинского сыра или вымоченной брынзы (либо 1/2 ст. отварной фасоли, 1 ст. ложка зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зеленого лука).

Лаваш армянский

Лаваш характерен тем, что у него почти отсутствует мякиш. Тесто для выпечки лаваша приготавливают из пшеничной муки 1 и 2-го сортов, а также обойной муки. Муку просеивают через мелкое волосяное или металлическое сито, после чего замешивают с водой и солью (15—20 г соли на 10 кг муки). В тесто добавляют кислую закваску. Влажность готового теста из сортовой муки должна быть в пределах от 43 до 45%, из обойной муки — 46—47%.

Брожение теста обычно продолжается 1,5—2 часа при температуре 30—32° С.

Готовое тесто разделяют на куски весом 400—500 г, придают кускам округлую форму и оставляют для расстойки на 10—15 минут. После этого тесто раскатывают деревянной скалкой в круглые лепешки, которые вытягивают на эллипсовидную мягкую подушку длиной 70—80 см, шириной 35-40 см.

Сформованную лепешку при помощи легкого удара наносят на разогретую поверхность стенки тандира. Время выпечки лаваша обычно составляет 3—5 минут. Готовый лаваш снимают со стенки.

Матнакаш

(армянский хлеб)

Матнакаш изготавливается весовым или штучным. Особенность его приготовления заключается в том, что поверхность теста перед выпечкой смазывают сладкой

заваркой. Матнакаш бывает овальной и круглой формы с 5—6 продольными бороздками и 3—4 бороздками, наложенными крест на крест или вдоль, а также с ободком по всему хлебу шириной 6 см.

Матнакаш выпекается из пшеничной муки 96-, 85-, 72- и 30%-го помола. Вес и размер этого хлеба зависят от качества муки. Весовой хлеб может быть от 1,5 до 2,2 кг, вес штучных изделий — 1 кг; размер весового хлеба: длина 50—55 см, ширина 30—35 см; размер штучных изделий: длина 30—46 см, ширина 20—26 см.

Тесто готовят двухфазным или трехфазным способами на кислых заквасках, жидких или прессованных дрожжах. Готовое тесто разделяют вручную или механически. Кускам теста придают правильную шарообразную форму, и оставляют на 8 — 10 минут для расстойки. После этого тесту придают форму лепешек, поверхность которых сначала густо смазывают сладкой заваркой, а затем наносят продольные бороздки или делают ободок на всем изделии. Выпечка матнакаша производится в печах.

Готовый матнакаш должен иметь цвет верхней корки золотистый или золотисто-коричневый; он должен быть эластичным, не кислым и не слишком пресным. Влажность мякиша хлеба должна быть в пределах от 43 до 48%, кислотность — 3 — 6° рН.

Хачапури

Заедать первое блюдо хачапури ни в коем случае не положено, поскольку в Грузии хачапури — это типичное второе блюдо, к которому стоит приступить после опять-таки географического экскурса. У хевсурских хачапури внутри кроме сыра положена пряная трава, а рачинские хачапури — это и не хачапури вовсе, а «лобиани» — с фасолью вместо сыра. Аджарские не похожи на имеретинские. По форме они — лодочки, а внутри у них — яйцо. Вообще же в Абхазии популярнее «ачма» — слоеный (в руках умельцев до 10—15 слоев) пирог.

ВАРИАНТ 1

Из мацони (или простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют разрыхлитель — соду), разделить на четыре части. Каждую из них раскатать в тонкие пласты-блины несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури).

Каждый пласт смазать вначале теплым сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать, смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт заранее подготовленную начинку слоем около 0,5 см, сверху положить такой же пласт меньшего размера и наглухо защипать края.

Приготовление начинки: сыр освободить от соли (любой из предложенных кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1 см, положить в эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вымочить 2—5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю, после чего толочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2—3 часа «зреть».

Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом около 0,5 ст. ложки на каждую хачапури, положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8—10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т.е. зарумянится. Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури маслом и подавать горячими.

Хачапури может быть и открытым, наподобие ватрушки, тогда его выпекают в духовке.

1/2 л мацони (кислое молоко) или кефира, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли, 2 ст. муки, 500 г сыра, 1—2 яйца, 1/2 ст. сливочного масла.

Для начинки: 500 г сыра, 1—2 яйца, 1/2 ст. сливочного масла.

ВАРИАНТ 2

Замесить тесто. Разделить его на две части. Разрезать маргарин на шесть частей. Каждый лист теста раскатать, смазать маргарином, сложить конвертом и поместить в холодильник на полчаса. Эту процедуру повторить три раза. Затем, разделив каждый раскатанный пласт теста на несколько квадратов, положить на них начинку (тертый сулугуни). Сложить хачапури конвертом, смазать желтком и выпекать 20 минут в горячей духовке.

3,5 ст. муки, 1 яйцо, 400 г сливочного маргарина, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ст. ложка водки, 1/2 ст. теплой воды, тертый сулугуни для начинки.

ВАРИАНТ 3 (по-осетински)

Тесто: в 1 лепешку пельменного теста уложить овальные куски теста «Наполеон» на маргарине. Сложить, раскатать многократно до 1,5 см лепешки, в промежутках тесто охлаждать в холодильнике, разрезать на квадраты 10x10 см. Положить начинку, сложить уголком, прижать пальцами.

Начинка: осетинский сыр размочить в молоке до консистенции каши, добавить яйца, масло, перемешать.

ВАРИАНТ 4 (по-имеретински)

Готовят кислое (опарное) тесто. Раскатывают круглую лепешку, на середину кладут начинку из рубленого сыра, смешанного с яйцом, защипывают тесто, придают изделию квадратную форму, смазывают яйцом и выпекают. Готовую ватрушку смазывают маслом.

100 г муки пшеничной, 25 мл молока или воды, 1/2 яйца, 3 г дрожжей, 10 г масла топленого, 5 г сахара, 50 г сыра имеретинского.

КАВКАЗСКИЕ СЛАДОСТИ

Шакер-бура

В Азербайджане замечательная выпечка! От одних названий становится сладко во рту: шакер-лукум, пахлава с орехами, курабье... Печенье шакер-бура является одним из любимых национальных лакомств.

ВАРИАНТ 1

В теплом молоке развести дрожжи, соль, добавить топленое масло, яйца, ванильный сахар и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто, поставить в теплое место на 1,5 часа для подъема. Готовое тесто обмять, раскатать в пласт до 2 мм толщиной. Круглой выемкой (пиалой диаметром до 10 см) вырезать из него кружки. На одну половину кружка положить немного готовой начинки, другой ее закрыть (тесто должно туго обтягивать начинку), защипать края круглым швом. При желании на поверхность шакер-бура можно нанести различные узоры. Готовые изделия уложить на противень, сначала подсушить на очень слабом огне в духовке, а затем выпечь в течение 7—10 минут. Для начинки орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, корицей, кардамоном.

Для теста: 300 г пшеничной муки, 4 ст. ложки топленого масла, 1/2 ст. молока, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Для начинки: 250 г очищенного сладкого миндаля или грецких орехов, 250 г сахара, 2 ч. ложки корицы, немного молотого кардамона по вкусу.

ВАРИАНТ 2

Просеянную муку смешать со сметаной, яйцом, топленным маслом, разведенными в теплой воде дрожжами и замесить крутое тесто. Поставить его на 1—1,5 часа в теплое место, чтобы подошло. Затем раскатать толщиной 2 мм и нарезать кружочками диаметром 10 см.

Орехи измельчить и смешать с сахаром и кардамоном. На одну половину положить начинку, накрыть другой половиной, завернуть пирожок, края защипать. На поверхности сделать щипцами различные узоры, затем положить на противень и выпекать в жарочном шкафу при температуре 200-230°C 25 минут.

На 1 кг изделий: 300 г муки высшего сорта, 100 г масла топленого, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1,5 ст. сахара, 350 г миндаля или фундука очищенного, 1/3 ч. ложки кардамона, соль по вкусу.

Шакер чурек

Муку просеять, в середине сделать воронку и в нее положить топленое масло, сахарную пудру, ванильную эссенцию, соль. Все тщательно растереть до образования крутого теста. Придать ему яйцеобразную форму.

Шакер чурек сверху смазать яичным желтком и выпекать в жарочном шкафу при температуре 180—200°C 25—30 минут.

На 1 кг изделий: 600 г муки высшего сорта, 250 г масла топленого, 300 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки ванильной эссенции, соль по вкусу.

Торт «Девичья Башня»

Сливочное масло, сахар, аммоний или соду, соль перемешать до однородной массы, затем добавить муку и еще раз перемешать.

Раскатать тесто толщиной 6—8 мм и вырезать круглую лепешку. Края лепешки смазать яйцом, а вокруг нее сделать из того же теста бордюр.

Выпекать в жарочном шкафу на противне при темпера- 250°С 10-13 минут.

Затем уложить на лепешку, предварительно подготовленную из помадки башенку Бакинскую, «Девичью Башню», поверхность украсить взбитым кремом (безе).

Белковый крем готовится так: взбить белки до увеличения объема в 4—5 раз. Когда масса станет пышной, добавить ванильную пудру и сахар.

На 1 кг изделий: 300 г муки высшего сорта, 200 г масла сливочного, 300 г сахарного песка, желток 1-го яйца, 125 г сметаны, 2 белка яичных, 70 г орехов, 1/3 ч. ложки пудры ванильной, 80 г молока сгущенного, 1 ст. ложка какао, 1/3 ч. ложки аммония или пищевой соды, соль по вкусу.

Курабье бакинское

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром, постепенно добавляя белок и просеянную муку.

Все это перемешать.

Затем тесто положить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и выдавить его на сухой противень в виде ромашки, в центр которой положить предварительно нагретое пюре.

Курабье надо выпекать при температуре 250°С в течение 10 минут.

На 1 кг изделий: 600 г муки высшего сорта, 350 г масла сливочного, белок одного яйца, 30 г яблочного или абрикосового пюре, 30 г сахара, соль по вкусу.

Курабье

(азербайджанская кухня)

ВАРИАНТ 1

Масло сливочное растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем все развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто.

Тесту дать выстояться 10—15 минут в холодном месте, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпекать его на сухом листе в течение 3—5 минут на слабом огне в предварительно нагретой духовке.

После выпечки дать печенью слегка остыть и еще теплое посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином. Иногда курабье глазируют сверху постным сахаром, смешанным с кислым фруктовым соком — гранатовым или лимонным.

На 500 г муки: 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 50 г меда, 2/3 ст. молока, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка молотой лимонной цедры, 3 шт. кардамона, 1 пакетик ванильного сахара.

ВАРИАНТ 2

Подготовить тесто, пропустить через мясорубку, отрезать от него кусочки в 4—5 см и свернуть в виде розочек. В середину «цветка» положить ягоду из варенья. Печенье выпекать на посыпанном мукой противне 20—25 минут.

2 яйца, 1/3 ст. сахара, 200 г сливочного масла (маргарина), 100 г майонеза (сметаны), 2—2,5 ст. муки.

Фясяли

Муку просеять и, добавляя дрожжи, воду и соль, замесить крутое тесто. Поставить его в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы подошло. Затем промесить, разделить на куски по 100 г и раскатать толщиной 0,5 мм.

Сверху тесто смазать маслом, сложить в 5—7 слоев, нарезать прямоугольниками, свернуть в рулет и в вертикальном направлении надавить ладонью их так, чтобы образовалась круглая лепешка (фясяли) диаметром 10 -12 см, толщиной 1,5—2 см. Лепешку с обеих сторон обжарить на сковороде в масле. Сверху фясяли посыпают сахарной пудрой.

На 1 кг изделий: 800 г муки высшего сорта, 50 г сахара, 20 г дрожжей, 100 г масла топленого, соль по вкусу.

Шор-когал

Муку просеять и 1/10 часть оставить для начинки. В остальную муку добавить воду, дрожжи, соль и замесить крутое тесто, в которое влить настой шафрана.

Муку, оставленную для начинки, смешать с топленным маслом, перцем, солью, мускатным орехом и корицей.

Тесто нарезать кусочками, раскатать на кружки, смазать маслом. Затем завернуть в виде рулета, который перекрутить жгутом и смять в лепешку. Начинку положить в середину лепешки, сверху смазать яйцом, взбитым с добавлением шафрана, посыпать маком и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230—240°С в течение 25—30 минут.

На 1 кг изделий: 700 г муки высшего сорта, 300 г масла топленого, 1 яйцо, 10 г дрожжей прессованных, 1/3 ч. ложки перца, 0,1 г шафрана, орех мускатный, корица, мак по 1/2 ч. ложки, соль по вкусу.

Пахлава бакинская

Развести теплой водой дрожжи, добавить муку, сметану, яйцо, масло, соль. Замесить тесто, раскатать его толщиной 0,5 мм.

На смазанный маслом противень разложить тесто. Сверху посыпать начинкой из орехов, смешанных с сахаром, и закрыть вторым слоем теста. Затем смазать маслом и снова посыпать начинкой. Так составить несколько слоев.

После этого пахлаву разрезать на ромбы размером 10x4 см. Верхний слой смазать желтком, смешанным с настоем шафрана. В середину каждого ромба положить половинку ореха. Выпекать при температуре 80—200°С в течение 35—40 минут. Затем пахлаву сверху смазать сиропом или медом и снова поставить на 5 минут в духовку.

На 1 кг изделий: 250 г муки высшего сорта, 130 г масла топленого, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 250 г фундука или очищенного миндаля, 300 г сахара, 1/2 ч. ложки кардамона, 0,5 г шафрана.

Кукурузные колобки

(кабардино-балкарская кухня)

Зерна кукурузы обжарить на жире при помешивании до светло-золотистого цвета и смолоть. Горячее коровье молоко или сметану смешать с медом. В эту смесь добавить просеянную кукурузную муку, растопленное сливочное масло и замесить тесто однородной консистенции. Из теста сделать колобочки, дать остыть и посыпать сахарной пудрой. Подаётся как сладкое блюдо.

На 1 порцию: 100 г кукурузных зерен, 40 г молока или сметаны, 15 г масла сливочного, 12 г меда, 2 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Пахлава сдобная

В посуду влить воду с растворенными в ней дрожжами и яйцами, все тщательно размешать. При непрерывном помешивании засыпать муку, вновь тщательно перемешать, за тем влить растопленное масло. Замешивать тесто в течение 10—15 минут, после чего поставить его в теплое место на 1 — 1,5 часа.

В это время приготовить начинку: ядра грецких орехов пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром и толченым кардамоном.

Тесто выложить на стол и разделить пополам, каждую часть раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм. Один пласт теста положить на смазанный маслом противень, сверху положить слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипать. Поверхность смазать яичным желтком и ножом сделать надрезы в форме ромба.

Выпекать пахлаву в горячем духовом шкафу в течение 35—40 минут. Через 10 минут с начала выпечки противень вынуть из духового шкафа, изделие залить по линиям надрезов растопленным маслом и вновь поставить в духовку. После выпечки противень с изделием поставить на стол, по линиям надрезов залить медом и разрезать на куски.

Для теста: 1 ст. муки, 1 ст. топленого масла, 2 яйца, 1 ст. ложка дрожжей, 1 ст. воды.

Для начинки: 3 ст. грецких орехов (ядра), 2 ст. сахара, кардамон на кончике ножа.

Для смазывания: 2 желтка.

Для заливки: 1/2 ст. топленого масла, 1 ст. меда.

Мутаки шемахинские

Дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплого молока, смешать с мукой и солью, замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 — 1,5 часа для подъема.

Абрикосовое повидло уварить с сахарным песком до плотной консистенции и охладить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, смазать растопленным маслом и разрезать в форме треугольников. На каждый положить начинку и свернуть трубочкой.

Выпекать в жарочном шкафу при температуре 190—200°С 10—15 минут.

Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг изделий: 500 г муки высшего сорта, 2 яйца, 100 г масла сливочного, 1 ст. молока, 100 г сахарной пудры, 150 г повидла абрикосового, 100 г сахарного песка, 10 г дрожжей, 1/3 ч. ложки ванилина, соль по вкусу.

Рулет ореховый

В кастрюлю положить сливочное масло и сбивать 15 минут. Затем добавить сметану, муку, соль, перемешать и выложить тесто на стол.

Очищенные орехи слегка поджарить на сковороде и пропустить через мясорубку. Перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Тесто разделить на небольшие порции и затем раскатать в форме круга толщиной 5 мм, присыпая его мукой, чтобы не прилипло. Затем ровным слоем положить начинку и закатать тесто в форме рулета. Поверхность смазать яичным желтком и выпекать на противне при температуре 190—200°С в течение 30—35 минут.

На 1 кг изделий: 400 г муки высшего сорта, 175 г сметаны, 100 г масла сливочного, 200 г орехов грецких, 1 ст. сахарного песка, 1 ст. ложка меда, 1 яичный желток, 1/2 ч. ложки корицы, соль по вкусу.

Пахлава, слоенная с орехами

В кастрюлю налить воду, развести в ней дрожжи и перемешать. Затем, продолжая помешивать, засыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол и оставить на 30 минут, чтобы тесто подошло.

Очищенный миндаль пропустить через мясорубку. Затем положить в кастрюлю и перемешать с сахарным песком и кардамоном.

Тесто раскатать толщиной 2 мм, положить на противень, предварительно смазанный маслом. Сверху полить растопленным маслом, покрыть другим слоем теста, который также смазать маслом. Чередовать через каждые два слоя теста слой начинки.

Пахлаву сверху смазать яичным желтком и разрезать на кусочки в виде ромбов весом по 80—100 г.

Выпекать в жарочном шкафу при температуре 170—180°С в течение 30—35 минут.

Сверху готовую пахлаву полить маслом и затем — медом.

На 1 кг изделий: 400 г муки высшего сорта, 150 г миндаля, 1 ст. сахарного песка, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки меда, 150 г масла топленого, 1/2 яичного желтка, 1/3 ч. ложки кардамона, соль по вкусу.

Кюльча ленкоранская

Просеянную муку соединить с разведенными теплой водой дрожжами и поставить опару на 2,5—3 часа.

Затем в тесто добавить масло, яйцо, настой шафрана, соль. Все тщательно перемешать. Разделить тесто на кусочки весом по 100 г и придать им круглую форму. Сверху смазать яйцом, посыпать маком и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло.

Кюльчу выпекать в жарочном шкафу при температуре 170-180°С 25-30 минут.

На 1 кг изделий: 650 г муки высшего сорта, 10 г дрожжей, 60 г сахара, 100 г сахарной пудры, 150 г масла топленого, 1 яйцо, 30 г сметаны, 0,1 г шафрана, 1 ч. ложка мака, соль по вкусу

Куба тыхмасы

В кастрюлю налить молоко, разбавленное наполовину водой. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, яйца, размягченный сливочный маргарин, соль. Все тщательно перемешать. Затем, непрерывно помешивая, постепенно засыпать муку. Тесто поставить в теплое место на 40 минут.

Отдельно приготовить начинку. Для этого муку, сахар, специи, масло топленое (из общего количества, предусмотренного рецептурой) перемешать до образования однородной и рассыпчатой массы.

Тесто раскатать толщиной 1,5—2 мм, свернуть в рулет и нарезать на кусочки.

В середину каждого положить начинку и сделать булочки (тыхмасы). На смазанный маслом лист выложить тыхмасы, сверху смазать яйцом с настоем шафрана и поставить в теплое место на 20—25 минут.

Выпекать в жарочном шкафу при температуре 160—180°С 35—40 минут.

На 1 кг изделий: 650 г муки высшего сорта, 60 г топленого масла, 200 г маргарина сливочного, 1 ст. молока, 2 яйца.

1 ст. сахара, 1 ч. ложка дрожжей прессованных, 1/10 ч. ложки шафрана, специи (мускатный орех), соль по вкусу.

Бадам пури

Сначала приготовить начинку. Очищенный миндаль размельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком.

Зерна кардамона растолочь в ступке, добавить в начинку и хорошо перемешать.

Замесить тесто из муки и сметаны. Выложить его на стол и разделить на куски весом 300 г. Каждому придать форму колобка, раскатать в круг толщиной 2 мм. Смазать маслом и свернуть трубочкой, которую разрезать на небольшие куски. Снова сделать колобок и раскатать до толщины 5—6 мм. Затем в центр круга положить начинку, перегнуть по середине и края теста соединить.

Выпекать при температуре 170--180°C 25-30 минут.

Готовые изделия охладить и посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг изделий: 400 г муки высшего сорта, 200 г сметаны, 200 г миндаля, 1 ст. сахарного песка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 60 г сливочного масла, 1/3 ч. ложки кардамона толченого, соль по вкусу.

Рулет ордубадский

Сливочное масло сбивать 15 минут, затем добавить сметану и перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол и вымешивать еще 5—7 минут.

Очищенные орехи слегка поджарить на сковороде, затем измельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Тесто разделить на порции по 300 г каждая и раскатать в круг толщиной 5 мм.

На середину ровным слоем положить начинку и закатать тесто в виде рулета.

Сверху смазать яичным желтком и выпекать на противне при температуре 190—200°C в течение 30—35 минут.

На 1 кг изделий: 400 г муки высшего сорта, 150 г сметаны, 100 г масла сливочного, 200 г орехов грецких, 1 ст. сахарного песка, 1 ст. ложка меда, 1 яичный желток, 1/2 ч. ложки корицы, соль по вкусу.

Трубочки миндальные

Масло размять и смешать со сметаной. В приготовленную массу добавить муку и замесить тесто.

Миндаль измельчить в мясорубке, смешать с сахаром, кардамоном и коньяком.

Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, которые раскатать в ленту так, чтобы один конец был несколько шире другого. На широкий конец теста положить немного начинки и закатать трубочкой. Сверху смазать яичным желтком и выпекать в жарочном шкафу при температуре 140 -170°C 20—30 минут. Сверху трубочки посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг изделий: 400 г муки высшего сорта, 200 г сметаны, 120 г масла сливочного, 200 г миндаля, 1 ст. сахарного песка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка коньяка, 1 ч. ложка кардамона, соль по вкусу.

Нан азербайджанский

В кастрюле перетереть сливочное масло, добавить сахарную пудру и снова перетереть до однородной массы. В другой кастрюле взбить предварительно охлажденные белки до образования пышной и устойчивой пены.

Очистить орехи, ядра раздробить на мелкие кусочки размером 2—3 мм. Положить в кастрюлю перемешанное с сахаром сливочное масло, взбитые белки, желтки, шафран, изюм, разрезанные на мелкие кусочки цукаты, раздробленные орехи и аммоний. Все тщательно перемешать. Затем небольшими порциями добавлять муку и размешать еще раз.

В отдельной кастрюле растворить сахарный песок и поставить на огонь. После того как сироп закипит, добавить патоку. Смесь постепенно уварить до температуры 115—120°C. Затем массу немного охладить, добавить пищевую краску и сбить до образования помадки.

Готовое тесто разделить на порции. Каждой придать форму батона диаметром 30—35 мм и уложить на листы, застланные пергаментом.

Выпекать при температуре 180—200°С в течение 20—25 минут. Готовый нан сверху смазать помадкой.

На 1 кг изделий: 300 г муки высшего сорта, 150 г масла сливочного, 100 г сахарной пудры, 80 г изюма, 50 г цукатов, 3 яйца, 50 г орехов фундук, 1 ст. сахарного песка, 1 ст. ложка патоки, 0,1 г шафрана, 1 ч. ложка аммония (можно заменить пищевой содой).

Багардж (армянская кухня)

Багардж — одно из немногих кондитерских изделий, приготавливаемых из так называемого сахарного теста, то есть теста масляного типа с очень большим содержанием сахара. Такое тесто требует особого замеса и продолжительного времени для его разрыхления (подъема).

В теплой воде развести дрожжи и соль. Взбить яйцо, разделить половину и растереть с сахаром добела, затем добавить растопленное масло и снова растереть. Соединить эти продукты, потом замесить тесто, постепенно прибавляя муку, вымесить (выбить) его в течение 20 минут и оставить на 1 час подходить, затем вновь вымесить и оставить на 1,5 часа для подъема.

Готовое тесто разделить на два куска (один несколько больше другого). Из большого куска раскатать лепешку, нанести на нее вилкой перекрещивающиеся полосы, смазать яйцом. Из меньшего куска раскатать жгутики толщиной 0,5 см, скрутить их по два в шнурки и обложить ими края лепешки, как бордюром, но не смазывать яйцом, а густо посыпать маком, предварительно распаренным и растолченным. Выпекать на листе, смазанном маслом, в хорошо нагретой духовке (около 20 минут).

На 450 г муки: 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 15—20 г дрожжей, 5 г соли, 1/2 ст. теплой воды, 2—3 ст. ложки мака.

Бисквит с миндалем (армянская кухня)

Яичные желтки с сахарным песком растереть венчиком до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и масса не увеличится в объеме примерно в три раза.

Отдельно взбить яичные белки. Когда белки увеличатся в объеме в 4—5 раз, нужно их соединить с взбитыми желтками и добавить ванилин. После тщательного перемешивания следует постепенно всыпать муку (в 3—4 приема) и перемешивать до образования однородного теста сметанообразной консистенции. Вымешивать надо аккуратно и недолго, иначе тесто осядет, и бисквит получится низкий, не пышный, тяжелый.

Форму выстлать пергаментной бумагой, заполнить бисквитным тестом на три четверти высоты, сверху посыпать дробленым миндалем и сейчас же поставить выпекать в горячий духовой шкаф на 35 минут.

Готовый бисквит охладить в вынуть из формы.

На 200 г муки: 200 г сахара, 8 яиц, 0,2 г ванилина, 50 г дробленого миндаля.

Яблоки, жаренные в тесте

Яблоки очищают, вырезают сердцевину, нарезают тонкими кружочками и посыпают сахаром.

Тесто: желтки, сахар, сметану, муку тщательно перемешивают и разводят молоком. Отдельно взбивают в густую пену белки и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок накалывают на вилку, погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Жареные яблоки укладывают на тарелку и посыпают сахарной пудрой. Подают к чаю.

400 г яблок, 20 г сахара для яблок, 100 г муки пшеничной, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сметаны, 20 г сахара для теста, 0,1 г соли, 50 г масла топленого, 50 г сахарной пудры.

Гозинаки (грузинская кухня)

Орехи слегка прожарить на сковородке на слабом огне, затем нарезать небольшими кусочками, но не очень мелко. Миндаль и фундук следует предварительно ошпарить и снять кожицу, затем обжарить.

Мед прокипятить в алюминиевой или медной миске (тазике) и уварить его до такого состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюде.

Всыпать в мед орехи и продолжать варить, непрерывно помешивая, пока не появится аромат и вкус поджаренного, то есть пока не начнется карамелизация. Но еще перед этим всыпать сахарную пудру, которая придаст гозинаки хрупкость.

Выложить массу на деревянную доску, предварительно смоченную холодной водой (или на мраморную, смазанную маслом), и раскатать в пласт толщиной 1 см скалкой, также смоченной в воде. Остудить, нарезать на квадраты (5x5 см), просушить до затвердения.

На 1 кг очищенных орехов 1 кг меда, 1/4 ст. сахарной пудры.

Халва

Семечки (жареные) пропустить через мясорубку 3—4 раза. Сахар и муку поджарить до цвета топленого молока. Затем растворить в 1/2 ст. воды и сделать сироп. Потом все компоненты перемешать и добавить туда 2/3 ст. ложки подсолнечного масла. Положить в форму. Выставить на холод под пресс.

4 ст. семечек, 2 ст. сахара, 3 ст. ложки муки, 1/2 ст. воды, 2/3 ст. ложки масла подсолнечного.

Решид-халва

(азербайджанская кухня)

Яичные белки и желтки взбить отдельно: белки взбивать 15—20 минут, желтки 10—15 минут. Соединить их и, осыпая порциями муку, вымешивать 20—25 минут при температуре теста 18—20°C. Полученное тесто выложить на стол, разделить на порции весом 250—300 г. Каждый кусок раскатать тонким до 0,3 см кругом. Сложить листы друг на друга, пересыпая мукой, чтобы не склеились. Разрезать их по диаметру на 2 стопки; каждую стопку свернуть по ширине в трубочку, нарезать как лапшу, рассыпать по столу тонким слоем, пересыпав мукой, чтобы не склеилась.

Приготовленную лапшу жарить в казанке в кипящем растительном масле в течение 5—7 минут до бледно-золотистого цвета, вынуть шумовкой и положить в дуршлаг, чтобы стекло масло. Отдельно в казанке варить мед с сахаром в течение 20—30 минут до карамельного шарика. Обжаренное тесто выложить на противень, залить уваренным медом, выровнять, придавить руками по форме противня. Готовую решид-халву разрезать на ромбики, весом 40—50 г, охладить в течение 40—50 минут и посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

2—3 ст. муки высшего сорта, белки из 8 яиц, 2 желтка, 2,5 ст. растительного масла, 3/4 ст. меда, 1/2 ст. сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, корица по вкусу.

Халва с медом (армянская кухня)

Муку просеять через сито, затем пересыпать ее на сковороду, добавить топленое масло, тщательно перемешать и, продолжая перемешивать, обжарить до

образования однородной рассыпчатой массы желтого цвета. Залить массу медом и обжаривать 5 минут. Горячую халву переложить на тарелку, подровнять и разрезать на кусочки квадратной формы.

На 1 кг муки 400 г топленого масла, 400 г меда.

Халва домашняя по-армянски

Халву домашнюю по армянскому рецепту можно приготовить двумя вариантами.

ВАРИАНТ 1

Муку всыпать в глубокую сковороду, добавить топленое масло и, непрерывно помешивая, обжарить до образования рассыпчатой массы, после чего влить сахарный сироп и продолжать перемешивать до тех пор, пока не исчезнут комки. Халву переложить на тарелку, подровнять и нарезать кусочками квадратной формы.

ВАРИАНТ 2

Муку обжарить до появления темно-коричневой окраски, непрерывно помешивая, добавить в нее топленое масло и прогреть массу еще 5—8 минут. В дальнейшем поступить так же, как описано в первом способе.

Сахарный сироп можно заменить сахарным песком, но при этом необходимо нагревать массу при помешивании до тех пор, пока не исчезнут кристаллы сахара.

На 1 кг муки 200 г топленого масла, 100 г сахара, 50 г горячей воды.

Аришта-халва

Яичные белки взбить с сахаром, а желтки с сахаром растереть. После этого их соединить, добавить просеянную муку и тщательно перемешивать в течение 20—25 минут. Полученное тесто постепенно (частями) выложить на стол, раскатать тонким слоем, нарезать в виде лапши, пересыпать мукой и поджарить в кипящем масле, затем откинуть на сито для того, чтобы масло стекло. Жареную лапшу опустить в кипящий медовый сироп, откинуть на сито, уложить крестообразными рядами на блюдо и нарезать кусочками в виде квадратиков.

На 1 кг муки 20 яичных белков, 10 яичных желтков, 700 г топленого масла, 600 г меда, 200 г сахара.

Халва ореховая по-армянски

В горячий молочный сироп добавить разведенный в холодном молоке кукурузный крахмал (в соотношении 1:5) и, помешивая, довести до кипения. Разрезанные пополам ядра грецких орехов обжарить на масле до появления темно-коричневой окраски, а затем переложить в кастрюлю, залить приготовленной массой и плотно закрыть крышкой. Край крышки обернуть полотенцем и нагревать массу еще 25—30 минут. После этого снять крышку, хорошо перемешать, вылить массу на блюдо и посыпать толченой корицей. Подать ореховую халву горячей.

На 150 г ядра грецких орехов 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 400 г молока, 15 г кукурузного крахмала.

Грецкие орехи с малиной

Грецкие орехи очистить от скорлупы, с ядер снять кожу (для этого замочить на 10—15 минут в горячей воде). Очищенные ядра ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, пересыпать сахарной пудрой, поджарить во фритюре, вновь откинуть на дуршлаг и охладить.

Перед подачей на стол грецкие орехи осторожно смешать с малиной и уложить горкой в вазу или в глубокую тарелку. При желании в блюдо можно добавить 2—3 ложки сиропа или сока.

2 ст. очищенных грецких орехов, 1 ст. сахарной пудры, 2 ст. малины, 4 ст. растительного масла (для фритюра).

ЗАГОТОВКИ ПО-КАВКАЗСКИ

МЯСНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Некутьль копченый по-адыгейски

Говядину измельчают, солят и выдерживают в холоде при температуре от —3 до —5°С в течение 24—48 часов для созревания. Затем говядину повторно измельчают на мясорубке, добавляют измельченный шпик, специи. Приготовленный фарш шприцуют в колбасную оболочку, перевязывают шпагатом, вывешивают на палки, в течение 2 часов дают осадку и направляют на термическую обработку (варку, обжарку, копчение). Затем охлаждают и высушивают. Обжарка при температуре 70—100°С длится 60—180 минут. Варка при температуре 75—85°С длится 40—80 минут. Копчение при температуре 35—50°С длится 12—48 часов. Сушка при температуре 13—13°С — в течение 24 часов.

10 кг 300 г говядины, 4 кг 400 г шпика свиного, 40 г мускатного ореха, 400 г соли, сахар, перец черный. Выход — 10 000 г.

Бастурма по-армянски

Вырезку, мякоть толстого или тонкого края, а также верхнюю и внутреннюю части задней ноги говядины обмыть и разрезать на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Куски мяса уложить рядами в корыто, пересыпать смесью соли и селитры, покрыть тканью и оставить на 2 дня, а затем переложить мясо так, чтобы верхний слой оказался внизу, и снова оставить на 2 дня.

Созревшее мясо слегка промыть холодной водой и обсушить на деревянной решетке. Подготовленное мясо положить рядами на застланный редкой тканью стол, края ткани туго стянуть, на ткань положить доску, а на нее какую-либо тяжесть. Прессовать мясо в течение 5 часов, затем сменить ткань и прессовать мясо еще 12 часов. По окончании прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и повесить в тени на 12 часов для обсушки (мясо на ощупь должно быть сухим).

Семена тмина (чамана) перебрать, промыть и растолочь. Чеснок очистить и мелко нарезать. Тмин, чеснок, молотый красный перец перемешать и добавить воду так, чтобы смесь имела консистенцию жидкой сметаны.

Куски обсушенного мяса натереть подготовленной смесью, уложить рядами в корыто и выдержать 4 дня. После этого мясо вынуть, вновь натереть смесью, уложить в корыто и выдержать 3—4 дня.

Эту операцию повторить три раза, так, чтобы мясо находилось в смеси 10—12 дней.

Подготовленное таким образом мясо вынуть из корыта и развесить в тени для высушивания в течение 10 дней.

На 10 кг говядины (без костей): 600 г чеснока, 1 кг соли, 13 г селитры, 500 г тмина; молотый красный перец по вкусу.

Мясной суджук

Мякоть говядины подготовить так же, как для бастурмы. Куски мяса натереть смесью соли и селитры, положить в корыто и выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить на деревянной решетке, а затем нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, переложить в корыто, добавить измельченный чеснок, молотый красный перец, корицу, кардамон, тщательно перемешать, накрыть тканью и оставить для созревания на 2—3 часа.

Кишки крупного рогатого скота промыть, разрезать на куски длиной 40 см, один конец перевязать шпагатом, наполнить подготовленным фаршем и перевязать шпагатом второй конец. Слегка отжимая один конец к другому, придать колбасам форму подковы и связать концы.

Подготовленный суджук положить на стол, покрыть редкой тканью, сверху положить доску, а на нее камень и оставить на 3 дня, а затем повесить в прохладном месте (тенистом и хорошо проветриваемом). Через 10—15 суток суджук затвердевает.

Суджук можно приготовить и из говядины с добавлением курдючного сала.

На 10 кг говядины (без костей): 250 г соли, 10 г селитры, 100 г красного перца, 150 г чеснока, 2 г корицы и 2 г кардамона.

Лигургажа

(вяленое мясо по-кабардински)

От мякоти задней ноги говядины или баранины отрезать пласты мяса толщиной 1,5 см (используется и реберная часть).

со надрезать, посолить и уложить в эмалированную посуду на 5—6 часов. После просаливания мясо вынуть из посуды, дать стечь образовавшейся жидкости и провялить его в периодически подогреваемом духовом шкафу в течение 10 — 12 часов или на воздухе в течение недели в подвешенном состоянии.

Вяленое мясо нарезают брусочками, его можно обжарить на сковороде до золотистого цвета или нанизать на шпажки и жарить над углями. Подавать с пастой.

На 1 порцию: говядина или баранина — 280 г, жир — 15 г, соль по вкусу.

Солонина из вареного мяса

по-кабардински

Мясо говядины или баранины, опаленные, очищенные и разрубленные на части бараньи или говяжьи головы и ноги, печень, обработанную требуху, бараний курдюк сварить и охладить. Затем положить в рассол из сыворотки, полученной при приготовлении домашнего сыра. Выдержать в прохладном месте, пока не просолится. Подавать в холодном виде.

Жарума

(сушеная требуха по-черкесски)

Это блюдо готовят из баранины. Отдельно очищают бараньи кишки и жир, промывают и укладывают требуху, с которой стекла вода. Через 2—3 часа вынимают и чистят до тех пор, пока ее внутренняя сторона не станет гладкой. Если этого сразу не получится, требуху снова опускают в горячую подсоленную воду на 20—25 минут. Затем выворачивают жир в требуху, предварительно посыпав его солью. При этом нельзя допустить, чтобы жир оказался на концах кишки (жир надо разместить посередине, чтобы осталось место для загиба краев). Один конец зачищенной кишки (ее надо вывернуть) укрепить на месте загиба жарумы и, нанизывая на нее, довести до другого загиба.

Конец кишки закрепляется на тоненькой острой палочке, продетой через жаруму.

После этого жаруму высушивают.

Чати зариха

(плетеная черкесская колбаса)

Ее готовят из бараньей кишки. Кишки очищают от содержимого, промывают, натирают чесночной солью, добавляют перец. Разрезают жир тонкими узкими полосками, вперемежку с кишками нанизывают его на специальную палочку,

имеющую форму рогатины. Кишки с жиром можно заплести как волосы или как кнут. На праздничный стол эта колбаса подается целиком, не разрезая, заплетенная наподобие кнута. Варят ее также целиком, опустив в кипящую воду.

Кишки — 500 г, жир — 200 г, перец и соль по вкусу.

Баранина сушеная по-дагестански

Для приготовления сушеного мяса используют свежее охлажденное мясо, но не замороженное.

Мясо (баранину) разделать, убрать спинные и шейные кости. Разделать задние ножки (окорок). Вывернуть кости задней ноги и лопатки. Затем посолить и оставить в прохладном месте на 1,5 суток. Стряхнуть лишнюю соль и повесить мясо на гвозди в тень на 15—20 дней.

Обычно мясо сушат к концу октября, когда меньше мух. Для предохранения мяса от мух надо заранее заготовить марлевый мешок. Сушеное мясо можно хранить 5—6 месяцев.

Сушеное мясо отваривают в теплой воде на медленном огне в течение часа. Употреблять к хинкалу или как отдельное блюдо.

Для одной тушки средней величины необходимо 1 кг 200 г соли.

Колбаса домашняя баранья по-дагестански

Для приготовления домашней колбасы лучше брать баранину (парную или охлажденную). Мясо крупно нарубить вручную, круто посолить, поперчить, добавить тмин.

Хорошо перемешать. Приготовленный фарш выдержать в течение 12 или 24-х часов. Говяжьи или бараньи проходные кишки промыть, вывернуть, при этом оставляя жирный слой внутри. Сверху кишки промыть холодной водой, соскоблить слизь, промыть еще 3—4 раза. Один конец завязать ниткой и заполнить кишки фаршем. Если кишки плохо заполняются, следует убрать, с них лишний жир.

Заполненные кишки завязать с другой стороны, вытереть чистым полотенцем, уложить на доску. Через день колбасу повесить на сквозняке в тени. Сушить 15—20 дней. Потом сверху слегка протереть и хранить в прохладном месте. Готовая колбаса хранится 5—6 месяцев.

При употреблении колбасу отварить или поджарить.

Для приготовления отварной колбасы в кастрюлю залить теплую воду и поставить на медленный огонь. Варить 1 час.

Для приготовления 1 кг колбасы: 1,5 кг мяса, 1 говяжья кишка (или 2 бараньи), соль и тмин по вкусу.

Когак соленый (засоленная рыба)

У рыбы отделить голову, затем разрезать брюшко, удалить внутренности и икру, хорошо промыть и посолить. На дно бочонка насыпать соль, положить на нее рядами рыбу, пересыпая каждый ряд, солью, сверху насыпать слой соли, плотно пригнать крышку и хранить соленую рыбу в холодном месте.

Перед употреблением рыбу вымачивать в холодной воде в течение 18 часов, меняя воду через каждый час.

На 1 кг рыбы 200 г соли.

ПРЯНОСТИ В КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

АИР БОЛОТНЫЙ (ирный корень)

Это многолетнее растение, повсеместно распространенное на берегах озер и рек. Корневища его содержат эфирное масло. Высушенные корневища в смеси с другими пряностями могут заменить импортный имбирь.

В качестве пряности используют корень аира, который при правильной заготовке обладает нежным пряным ароматом. Его запах часто сравнивают с ароматом, который издают розы. На вкус — несколько терпкий.

Для использования в качестве пряности корни аира выкапывают с сентября до глубокой осени. Наилучшим вкусом и ароматом они обладают в трехлетнем возрасте. Пряность используют для выпечки многих видов печенья, приготовления кремов, пудингов. Листья растения употребляют реже, в основном кладут в салаты, чтобы обогатить последние эфирными маслами и полезными веществами. Засахаренные корни аира применяют в кондитерской промышленности в качестве заменителей корицы, имбиря, Мускатного ореха, где это возможно. В некоторых случаях заменяют лавровый лист, используемый в очень малом количестве.

Анис обыкновенный

Однолетнее растение, родиной которого считается Ливан. Древние римляне первыми использовали семена аниса для оздоровительных целей, а также в пищу, посыпая ими булки. Плиний писал, что анис освежает дыхание, омолаживает организм. Растения аниса привязывали у изголовья для очищения воздуха и избавления от кошмарных сновидений. Анис как растение описывается в гербариях средних веков, где отмечают его полезные свойства от многих недугов. Именно тогда ценность его была очень велика. Благодаря большому содержанию эфирных масел и жирного масла, семена аниса обладают сладким вкусом и особым запахом. Семена аниса используют как пряность при приготовлении овощных маринадов.

Анис используется при изготовлении некоторых соусов и блюд из молочнокислых продуктов, а также преимущественно в кондитерском производстве.

Бадьян

Эту пряность часто называют звездчатым анисом, и хотя по ботаническим качествам они не имеют ничего общего, так как бадьян — плод тропического растения, а анис — семена травянистого растения, но по вкусу и аромату они весьма схожи.

Бasilik

Разводят это однолетнее растение в основном в южных районах нашей страны. В местах произрастания используют свежие листья базилика. Свежие или сушеные листья базилика кладут в овощные маринады, соусы как пряную приправу и применяют для ароматизации некоторых блюд восточной кухни.

Бasilik обладает прекрасным тонким ароматом с разнообразными оттенками — лимонным, гвоздичным, мятным, перечным и др.

Содержит 0,3—1,5% эфирных масел. Обладает приятным запахом душистого перца. Basilik можно заготовить на зиму. Для этого его сушат в тени (как листья, так и цветы) в подвешенном состоянии.

Применяют базилик как самостоятельную приправу, а также в смеси с другими специями и зеленью. Употребляют при засолке и консервировании овощей, поскольку это растение придает очень приятный аромат овощным маринадам. Свежие и сухие листья используют в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным блюдам и салатам.

Барбарис

Красивый декоративный кустарник, его часто используют как живую изгородь. Но кулинары ценят в нем ароматные терпкие ягоды. Ягоды богаты яблочной, винной и лимонной кислотами. Сухие ягоды идут как приправа к мясным, рыбным блюдам, из свежих готовят варенье, соки, желе, мармелад, пастилу. Ягоды сушат для использования в зимние месяцы и солят.

На Кавказе их сушат и размалывают, получая кисло-терпкий порошок — сумах. Он считается наилучшей из возможных приправ к жареным мясу и рыбе, шашлыкам, биточкам. Свежими плоды барбариса не едят, из них варят варенье, джем и другие кондитерские изделия.

Бархатцы

Цветы, листья бархатцев обладают характерным острым вкусом. Их используют при изготовлении соусов восточной кухни. Маринованным огурцам и томатам они придают пикантный острый вкус.

Ваниль и ванилин

Ваниль — плод тропического растения орхидеи, снимают который в незрелом состоянии, ферментируют, сушат. По внешнему виду ваниль напоминает стручок, внутри которого находятся очень мелкие ароматичные семена.

Для потребителей выпускают ваниль, расфасованную в стеклянные трубочки.

Для более полного использования аромата плоды ванили мелко режут и растирают в ступке вместе с сахаром.

Заменителем ванили служит синтетический порошок ванилин, используемый так же, как ваниль.

Ванилин, смешанный с сахарной пудрой, известен под названием ванильного сахара. Ваниль и ванилин используют при изготовлении мучных кондитерских изделий и сладких блюд. В сладкие блюда эти пряности вводят при отсутствии продуктов, имеющих собственный ярко выраженный аромат. Так, например, в сливочном мороженом и креме ваниль или ванилин вполне уместны, а в кофейном мороженом и креме эти пряности не нужны, так как кофе имеет свой ярко выраженный и приятный аромат.

В блюда из ароматических фруктов или ягод, таких как: апельсины, ананасы, лимоны, клубника, черная смородина, малина, добавлять ваниль излишне, а, к примеру, в варенье из черешни использование ванили вполне уместно, так как эта ягода обладает едва ощутимым запахом.

Ваниль и ванилин обладают очень приятным ароматом, но избыток этих ароматических пряностей может придать блюду горький привкус. Следовательно, только точное соблюдение норм закладки способно обеспечить готовому блюду приятный и не слишком резкий аромат без посторонних привкусов.

Напомним, что ароматические вещества ванилина и ванили способны улетучиваться, поэтому эти пряности нужно хранить в тщательно закупоренной посуде, а добавлять в блюда незадолго до подачи.

Гвоздика

Гвоздика — ароматическая пряность, представляющая собой высушенные нераспустившиеся бутоны цветов тропического гвоздичного дерева.

Аромат гвоздики зависит от содержащихся в ней ценных эфирных масел.

Лучшие сорта гвоздики состоят из крупных бутонов, которые тонут в воде или плавают головками вверх.

Применяют гвоздику в строго умеренных дозах, так как даже самые минимальные ее количества придают пище сильный специфический аромат.

Гвоздика хороша в маринадах, соленьях, ее добавляют в некоторые тушеные блюда из мяса и дичи, соусы, кондитерские изделия, сладкие блюда и блюда кавказской кухни.

Для наилучшего и наиболее эффективного результата гвоздику рекомендуется закладывать незадолго до окончания тепловой обработки блюда.

Горчица

Семена горчицы, отпрессованные от масла и растертые в порошок, являются сырьем для приготовления острой и весьма распространенной приправы — столовой горчицы.

Лучшими вкусовыми качествами обладают светлые сорта горчичного порошка, почти не изменяющие цвета при растирании с водой.

Заваренный горячей водой (60—80°C) порошок горчицы приобретает острый вкус и специфический аромат.

Предприятия пищевой промышленности выпускают готовую столовую горчицу хорошего качества. «Русскую горчицу» готовят с солью, сахаром, уксусом и растительным маслом. Можно получить горчицу более пряную, добавляя в нее гвоздику, корицу и белое вино. Цвет горчицы чаще всего светло-желтый, но иногда бывает сероватым.

Горчицу подают к столу, как соль, перец и уксус, применяют при изготовлении многочисленных соусов, заправок, масляных смесей, при жарке мясных продуктов, таких как ветчина и др.

Джонджоли

Джонджоли — нераспустившиеся цветочные почки одноименного кустарника, которые заквашивают вместе со стебельками. Это распространенная приправа ко многим кушаньям грузинской кухни.

Джонджоли несколько напоминают по вкусу каперсы. В продажу они поступают расфасованными в стеклянные банки.

Душица обыкновенная

Пряно-ароматическое многолетнее травянистое растение, родиной которого считают Южную Европу и страны Средиземноморья. Растение было известно еще древним римлянам и грекам и использовалось как пряная трава, добавляемая в пищу, а также средство для улучшения аромата ванн, уничтожения различных микробов. Это типичная пряность итальянской кухни, где ее используют для приготовления «пиццы». Считают, что наиболее ароматная душица произрастает в солнечной Италии на известковых скалах. Имеет другие названия: материнка, ладанка, зимний майоран, лесная мята, боровая мята, душанка, лебедка, душица.

Дягиль аптечный

Корень дягиля содержит эфирное масло и может быть применен как ароматическая пряность.

Зоря лекарственная (любисток аптечный)

Ароматическая пряность, известная с древних времен. Происходит из гористых областей Южной Европы, однако есть мнение, что родиной его является Азия, но постепенно, благодаря монахам-бенедиктинцам, распространилось в других областях. В кулинарии используются лишь молодые побеги и листья в свежем и сушеном виде. Любисток имеет острый пряный запах, вкус сначала сладковатый, потом острый, пряный, умеренно горьковатый.

Хорош для приготовления маринадов, супов, овощных салатов, мясных блюд, птицы, рыбы, блюд из круп и овощей. Добавление любистока к крепкому мясному бульону подчеркивает и усиливает вкус мяса. В качестве добавки при солении и мариновании огурцов, помидоров любисток используется в небольших количествах, т.к. обладает сильным ароматом.

В народной медицине любисток широко применяется для лечения заболевания сердца, легких, нервной системы, благотворно действует при заживлении ран, порезов, царапин, обладает противоглистным действием. Зелень можно срезать все лето.

Любисток и сейчас широко распространен среди садоводов-огородников благодаря своим лекарственным и пряным свойствам.

В качестве специи используют листья (свежие и сушеные), корень и плоды любистока. Их применяют в раздробленном, размолотом виде или целыми кусочками для отдушки, в чайных смесях, при консервировании напитков, мариновании плодов и овощей.

Змееголовник молдавский

Цветки и листья змееголовника содержат эфирное масло с запахом лимона. Используются они как в свежем виде, так и в сушеном. Его можно применять вместо черного импортного и душистого перца там, где они требуются по рецептуре.

Имбирь

Этот очищенный и высушенный небольшой корень тропического растения обладает очень приятным запахом и жгучим вкусом.

Родиной имбиря является Юго-Восточная Азия. С имбирем были уже знакомы древние китайцы и индийцы, и название «*sringavere*» встречается в старых рукописях. Еще задолго до нашей эры имбирь стали привозить в южную часть Европы арабские купцы.

В Англии имбирь был традиционной пряностью уже с IX в. Однако с самим растением европейцы познакомились значительно позже, лишь в конце XIII в. В настоящее время главными поставщиками имбиря, кроме Юго-Восточной Азии и Ямайки, являются Западная Африка и Китай. Культивируют его также в Индонезии, в Шри-Ланке, в Австралии. В диком виде имбирь не встречается. Возделывается как огородное растение.

Имбирь как пряность бывает двух видов: черный — вымытые, неочищенные, прокипяченные или ошпаренные и высушенные на солнце корневища, и белый, или ямайский, — тщательно очищенные от кожицы высушенные на солнце корневища (могут быть даже отбеленные хлорной известью или путем втирания мела). Черный неочищенный имбирь имеет более сильный запах и жгучий вкус. Продают эту специю кусками, молотую, засахаренную или облитую шоколадом, как конфеты, а также в виде экстракта для имбирного пива, особенно популярного в Англии.

В кулинарии используется имбирь тонкого помола. Издавна его применяют для сбитней, настоек, наливок путем предварительного приготовления отваров с последующим настаиванием или спиртовых настоев-вытяжек, которые добавляют в напиток или коктейль. Тонко измельченный имбирь добавляют в пряничное тесто, в некоторые виды сладких каш, в паштеты, домашние колбасы — для ароматизации и придания пикантного вкуса при тушении мяса, рыбы, приготовлении овощного рагу, фаршированных перца, томатов, баклажанов, кабачков и т.п. Эта специя — одна из основных компонентов смеси «кари», которая входит в состав кетчупов.

Имбирь вводится в дробленном виде незадолго до готовности блюда. В восточной кухне имбирь применяют при приготовлении овощных маринадов, сладких мучных изделий в сочетании с мускатным орехом и кардамоном.

Имбирь поступает в продажу в стеклянных трубочках. Хранить его следует недробленным, чтобы не улетучивался аромат.

Иссоп

Иссоп произрастает в умеренном поясе, ароматическое, пряное, лекарственное и декоративное растение.

Происходит из жарких областей Малой Азии и Средиземноморья. В Европе он получил распространение в раннем средневековье. Иссоп — овощная, эфирно- и медоносная культура, относящаяся к разряду малораспространенных, редких пряно-ароматических растений с сильным горько-пряным вкусом. Молодые стебли, листья, цветки, как свежие, так и сушеные, используются при засолке огурцов, для ароматизации холодных закусок, салатов, мясных и овощных супов, соусов, рагу, жаркого. Употребляются все наземные его части.

Каперсы (или каперцы)

Каперсы — нераспустившиеся цветочные почки растения каперсник, употребляются маринованными или консервированными в уксусе с солью. Вместо каперсов иногда используются незрелые зеленые завязи плодов настурции в маринованном виде.

Кардамон

Кардамон — пряный плод тропического растения из семейства имбирных.

Плод кардамона имеет вид орешка, внутри которого расположены семена, которые составляют его главную ценность.

Кардамон используют в таких мучных кондитерских изделиях, как: сладкие булочки, печенье, пряники, коврижки, в сочетании с другими пряностями также его добавляют в некоторые соусы.

Колюрия

Это — многолетнее растение из семейства розоцветных. Растет в Западной Сибири. В корнях колюрии содержится глюкозид, из которого получают эфирное масло. Высушенные корни могут использоваться вместо импортной гвоздики при изготовлении овощных и фруктовых маринадов, соусов.

Кориандр (кинза)

Кориандр — высушенные семена травянистого одноименного растения (кинзы), используемые в хлебопечении, при изготовлении кондитерских изделий, маринадов, ароматизации уксуса и в качестве приправы к овощам, мясным, рисовым блюдам.

Свежая или сушеная зелень кориандра (кинзы), собранная в период цветения, широко применяется при изготовлении блюд кавказской кухни.

Пряная древнейшая культура, которая упоминается еще в Ветхом Завете. Употребляли его древние греки и римляне, от которых он распространился по всей Европе. Кориандр ценился не только как пряность и лекарственное растение, но и как добавка к вину и хлебу.

Его семена найдены в древних египетских гробницах. Кориандром называют семена, а зелень — кинзой. Зелень и семена обладают приятным запахом, содержат в большом количестве эфирные масла. Содержат большой процент аскорбиновой кислоты, рутина, провитамина А, витаминов. Свежая зелень используется при приготовлении салатов, мясных и овощных супов, жареного мяса, рыбы. Семена широко используются в домашней кухне при изготовлении колбас, тушении мяса и дичи, мариновании рыбы, засолке капусты, огурцов, помидоров, для различных маринадов. Применяют кинзу как отдельную приправу или в смеси с другой пряной зеленью. Молодые листья как приправу употребляют к мясным, рыбным и овощным блюдам, а также при приготовлении салатов.

Кориандр добавляют в печенье, пряники, коврижки, он улучшает вкус блюд из гороха, фасоли, чечевицы. Кориандр добавляют в капусту, паштет из дичи, птицы, в красную свеклу, яблочное пюре, морковь.

Корица

Корицей называется кора побегов тропического коричневого дерева, очищенная от верхнего слоя. Эта кора высушивается и применяется в виде кусочков или порошка для ароматизации некоторых соусов, маринадов, а также для блюд кавказской кухни.

Мелкоразмолотая корица широко применяется в кондитерском производстве, при варке варенья, компотов, изготовлении различных блюд из творога. Смешанная с сахарной пудрой, придает очень приятный вкус простокваше, варенцу, кефиру.

Различают корицу цейлонскую, явскую и китайскую. В СНГ, в условиях субтропиков Кавказа, произрастает родственное корице растение под названием коричный лавр. Кора и листья этого растения обладают запахом, хотя и менее интенсивным, чем у тропической корицы, но весьма близким к ней.

Куркума

Представляет собой корень (всех оттенков, от темно-оранжевого до красновато-коричневого) растения из семейства имбирных, но в сушеном и молотом виде всегда ярко-желтый.

Применяется в небольших количествах для окраски блюд из риса и для придания свежего, острого аромата овощам, супам и закускам. Измельченная куркума долго сохраняет способность окрашивать, но быстро теряет свой аромат. Дома достаточно иметь 30 г куркумы, если только не готовишь ежедневно рис и карри. С куркумой надо обращаться осторожно, поскольку она оставляет невыводимые пятна на одежде и легко возгорается. Согласно Аюр-веде, куркума очищает кровь, улучшает пищеварение, излечивает язву, помогает при диабете, действует как мочегонное средство, При наружном употреблении излечивает многие заболевания кожи и очищает ее.

Кресс-салат

Его называют также перечник, перечная трава, подхренник. Он был известен в Древнем Египте, Греции и Риме, семена найдены в египетских гробницах. Кресс-салат имеет смешанный вкус горчицы и хрена с пикантной горчинкой. Листья кресс-салата содержат белки, углеводы, горчичное масло, богаты каротином,

витаминами С, В РР, минеральными солями калия, кальция, железа, фосфора и йода. Кресс-салат обладает фитоцидной активностью. Используют его как средство, предупреждающее малокровие, очищающее дыхательные пути, для укрепления нервной системы.

Добавляется в салаты. Однако вкуснее всего он в свежем виде и сам по себе представляет прекрасный салат, который приправлять не нужно ничем, разве что промыть и подсолить.

Лавровый лист

Эта пряность наиболее широко применяется в кулинарии. Высушенные листья вечнозеленого дерева, называемого благородный лавр, обладают высокой ароматичностью, используются при изготовлении заправочных супов, отварных и припущенных блюд из мяса, птицы, рыбы, для холодных, заливных, фаршированных блюд, маринадов, соусов и т.п.

Лавровый лист, применяемый правильно, в умеренном количестве, ароматизирует пищу, не придавая ни остроты, ни горечи — в этом его назначение. Излишнее количество лаврового листа неприятно изменяет вкус блюда, придавая ему слишком резкий запах. Необходимо помнить, что не все разновидности лавра благородного обладают ароматом, гармонирующим с пищевыми продуктами. Лавровый лист с лекарственным, камфорным запахом нужно отбраковывать.

При продолжительной тепловой обработке лаврового листа пища приобретает горький привкус, поэтому добавляют его целым незадолго до окончания приготовления блюда и по окончании варки немедленно извлекают. Но для фаршей и подачи к столу рациональнее истолочь лавровый лист в порошок.

В качестве пряности лавровый лист широко используется в приготовлении домашних колбас, мясных блюд, студня, маринадов при консервировании овощей, грибов, рыбы, мяса, дичи. Особенно хорошо гармонирует с маринованными огурцами, помидорами, свеклой, капустой, фасолью. Лавровый лист придает приятный вкус соусам.

Лаванда

Пряное и лекарственное растение. Родиной его считают страны Средиземноморья. У нас произрастает в республиках Закавказья, Молдове, на Украине. Цветки лаванды обладают сильным ароматом, пряным и горьковатым вкусом.

В качестве пряности используются только листья или веточки с листьями и цветками. Она особенно популярна в испанской, французской и итальянской кухне. Из-за сильного аромата лаванду добавляют лишь в некоторые блюда. Так, во время копчения колбас, окороков лаванду добавляют вместе с ягодами можжевельника в тлеющие опилки. Некоторые гурманы используют лаванду для приготовления зеленого масла и блюд из овощей вместе с чебером, укропом, шалфеем.

Лук

Известны много сортов лука: лук репчатый, лук-порей, лук-шалот, лук-батун и др. Лук бывает острый, полуострый и сладкий. Острота лука обусловлена наличием эфирных масел. Чем острее лук, тем больше их в нем. Лук так же, как и чеснок, обладает бактерицидным свойством. В луке содержится много витаминов.

Лук имеет широкое применение при консервировании, приготовлении мясных и рыбных блюд. Используют в свежем, сушеном и маринованном виде.

Лук и мясо — два неразделимых спутника. Ни тушить, ни жарить без лука мясо невозможно. Сегодня без лука немыслима ни одна кухня, но так было не всегда. Египетские жрецы объявили лук священным растением и не употребляли его в пищу), ковица напоминала Луну, считавшуюся символом вечности), но, как

замечательный стимулятор работоспособности, по приказу фараона его ежедневно получали строители пирамиды Хеопса.

При спорах и тяжбах в знак доказательства своей правоты древний египтянин клал перед собой пригоршню лука и торжественно клялся на ней. И горе ждало нечестивца, вздумавшего съесть лук, на котором он клялся. Его сочли бы клятвопреступником.

В Древней Греции особенно ценным даром, приносимым богам, считалась красивая луковица.

Луковица была первым наглядным пособием при изучении астрономии. Древние ученые, разрезая ее поперек, объясняли на ней своим ученикам строение Вселенной, состоящей, как тогда утверждали, из нескольких сфер-оболочек, окружающих Землю.

В средние века считали, что луковица обладает чудодейственным свойством, предохранять от стрел и ударов мечей Рыцари носили ее на груди под латами, как талисман. А прикрепленный к шлему цветок лука означал вызов соперника на борьбу до последнего вздоха.

Лук-батун называют зимним луком. Это холодостойкое растение, самый ранний овощ, по питательным свойствам он превосходит репчатый лук. Листья его содержат витамины С, А, В, В₂, D и РР, белки, фитонциды, соли фосфора и меди.

Лук-порей обладает более нежным ароматом и более тонким и приятным сладким вкусом, чем репчатый лук. Используется для приготовления салатов, соусов, супов, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Порей можно использовать в свежем виде. Салат из лука-порея заправляют растительным маслом, майонезом или соусом.

Очень вкусен салат со свежими яблоками, белокочанной капустой, морковью, с добавлением мяты, эстрагона, базилика. Стебли порея припускают в небольшом количестве воды с добавлением лимонного сока, сливочного масла и едят горячими. В порее содержится ряд витаминов, в том числе такие как каротин, С, Е, В₁, В₂, РР и др. Лук-порей обладает целебными свойствами, рекомендуется при подагре, ревматизме, почечно-каменной болезни.

Майоран

Вкус этого растения несколько напоминает сочетание мяты и перца. Листья майорана вместе с цветочными почками используются в свежем и в сушеном виде, их добавляют в первые и вторые мясные, рыбные, овощные блюда, ими заправляют салаты и ароматизируют уксус. Майоран содержит 1—3,5% эфирного масла, содержащего терпены, дубильные вещества, горечи, витамин С, каротин и др., с чрезвычайно сильным ароматом (носитель аромата до сих пор неизвестен). Улучшает пищеварение, действует против метеоризма, успокаивает нервы и оказывает мочегонное действие, используется для ванн и наносится на раны, в фармацевтике из него готовят чай и получают эфирное масло. Обладает сильным своеобразным запахом, сильно пряным, слабо жгучим вкусом, подобным тимьяну, но более тонким и сладким.

В фарш рекомендуется закладывать сушеный майоран, предварительно растерев его в порошок. В супы и соусы закладывают только настой майорана, для чего растения заливают небольшим количеством горячей воды, доводят до кипения и, процедив отвар, добавляют в соус или суп. Приятный вкус без горечи и остроты майоран придает рыбным фаршам.

Майоран широко используется в итальянской кухне в сушеном и в свежем виде. К блюдам из говядины и телятины не подходит. Лучше всего сочетается с салатами из картофеля, помидоров, капусты, с фасолью.

Маслины и оливки

Оливки и маслины — два разных названия одного и того же плода оливкового дерева. Эти плоды чаще всего называют маслинами потому, что они содержат много масла (до 55% в мякоти и до 13% в косточке).

Лучшие сорта маслин — крупные, продолговатые, с темно-красноватым отливом. Недозрелые зеленые маслины чаще всего маринуют, а черные, созревшие маслины солят. И те, и другие используют и как закуску, и в качестве гарнира, а также для украшения блюд. Для использования черных соленых маслин как самостоятельной закуски их часто предварительно слегка вымачивают для уменьшения солености.

Мелисса лимонная

Выращивают на юге Европейской части бывшего СССР, на Кавказе и в Средней Азии. Содержит эфирное масло с пряным лимонным запахом.

Применяют мелиссу для замены черного и душистого перца.

Можжевельник

Хвойный кустарник, произрастающий по всей Европе, ягоды которого содержат до 1,2% эфирных масел. Их можно применять в смесях для замены импортных пряностей.

Плоды можжевельника обладают пряным, легким бальзамным запахом, напоминающим аромат леса и лугов. Вкус плодов горький, пряный, смолистый, сладковатый. Входит в состав многих смесей и пряностей. Прежде всего, плоды можжевельника употребляют для приготовления дичи, соусов, блюд из мяса, особенно жирной свинины, баранины. Широко известны лечебные свойства можжевеловой водки — лучшего средства при простуде и общем переохлаждении организма. Известный во всем мире деликатес — квашеная капуста с добавлением плодов можжевельника. Плоды можжевельника облагораживают вкус саvoyской, краснокочанной капусты, свеклы. Хвою и ягоды можжевельника широко используют при копчении окороков, колбас, птицы.

Мускатный орех

Мускатный орех — очищенные и высушенные семена тропического мускатно-орехового дерева, обладающие острым, жгучим вкусом и ароматом. Эта ценная пряность поступает на предприятия торговли упакованной в стеклянные трубочки, в которых ее и хранят обязательно в сухом помещении.

Мускатный орех применяют при изготовлении некоторых соусов, при тушении мяса, его кладут в фарш из дичи, в пюре из шпината, в тесто для пряников, сдобных булочек и т.п. Мускатный орех закладывают перед окончанием тепловой обработки блюда, а в тесто — при его замесе.

Сушеная семенная оболочка мускатного ореха под названием "мускатный цвет" также поступает в продажу, имея такие же запах и вкус, как и у мускатного ореха, только немного слабее.

Мята

Мята — многолетнее травянистое растение с прямостоящим стеблем и довольно мощным разветвленным корневищем, с характерным ароматом. В листьях, цветках и стеблях растения содержится эфирное масло (1,5—3,5%), небольшое количество дубильных веществ, органические кислоты, каротин (провитамин А). Главным носителем аромата мятного масла и его физиологически активным компонентом является ментол.

Листья мяты используют как составную часть сложных смесей, улучшающих пищеварение. Мята применяется как успокаивающее, укрепляющее средство при нервных и сердечных болезнях, при упадке сил и ревматизме. Поступая в организм, мята усиливает секрецию пищеварительных желез, способствует более быстрому освобождению желудка и кишечника. Мятное масло благотворно действует на функцию печени и желчного пузыря, расширяет кровеносные сосуды.

В кулинарии применяется несколько видов мяты, которые дают наименьшую горечь при нагревании: кудрявая мята, Melissa (лимонная мята), пряная мята (эльсгольция) и яблочная мята.

Чаще всего мяту используют для ароматизации некоторых продуктов и напитков (мятный квас, мятные пряники и т.п.), добавляют в блюда только в сушеном или молотом виде.

В свежем виде мяту применяют как приправу для улучшения пищеварения, добавляют в супы, вторые блюда, хлебный квас.

Настурция

(капуцин, красульки, индейский кресс, капуцин-кресс)

Это растение довольно давно применяется в кулинарии. Ее свежие листья, плотные цветочные почки, недозрелые сочные семена имеют приятный пряный острый вкус и используются в качестве приправы к салатам, мясным и овощным блюдам, маринадам. Зеленые плоды в маринованном виде используются как заменитель каперсов. Свежие листья, плоды и почки настурции богаты, витамином С. Использование настурции как пряно-ароматической добавки к маринадам способствует повышению витаминной ценности домашних консервов.

Огуречная трава

(бораго, бурачник, огуречник)

Огуречная трава — однолетнее растение. В качестве пряности применяют свежие, реже сушеные, листья и цветки. Свежесорванные листочки напоминают запахом огурец, вкус их освежающий, слегка напоминает вкус сладкого лука, с небольшой солоноватостью. Из листьев готовят витаминные салаты и пюре, добавляют в другие закусочные блюда (из огурцов, капусты, шпината, сельдерея, листового салата).

Цветы растения добавляют в напитки, пунши; их консервируют в сахаре, заготавливают впрок. Сушеными цветками, растертыми в порошок, ароматизируют домашнюю выпечку.

Листья огуречной травы добавляют в суп, соус. Они сообщают пикантный вкус мясным и рыбным блюдам, приготовленным на растительном масле.

Ранней весной молодые листочки кладут в окрошку, холодный борщ, грибной суп.

Полынь

(горькая)

В листьях и стеблях полыни содержатся эфирное масло, витамин С, фитонциды, небольшое количество дубильных веществ. Зная полынь как лекарственную траву, многие любят ее горький запах и вкус и используют как приправу к жареным мясным блюдам, особенно к жареному гусю. Она возбуждает аппетит, создает условия для отделения желудочного сока, выделения желчи, улучшает пищеварение. Заготавливают надземную часть растения (траву) в период цветения. Срезают верхушки растений длиной не более 20—25 см, собранное сырье сушат под навесом, на чердаках, в хорошо проветриваемых помещениях или в духовом шкафу при

температуре 40—60 С. Срок хранения сухого сырья в хорошо проветриваемых помещениях — 2 года.

Препараты горькой полыни применяют по назначению врача для восстановления и улучшения аппетита, при гастритах, заболеваниях печени, желчного пузыря.

Пастернак (корень)

Пастернак (корень) принадлежит к числу пряных овощей, по вкусу несколько грубее петрушки. Корень у огородного пастернака толстый, мясистый, широко используется в свежем и сушеном виде при консервировании, солении огурцов, приготовлении маринадов.

Пастернак используется для лечения сердечно-сосудистой системы, почечнокаменной болезни и желудочно-кишечного тракта; снижает кровяное давление, расширяет кровеносные сосуды сердца, является мочегонным средством.

Петрушка

Свежая молодая петрушка — неизменная приправа к первым и вторым блюдам, часто в сочетании с зеленью укропа или эстрагона. Особый аромат блюдам придает корень петрушки. При варке бульонов добавляют корень, разрезанный вдоль на две половины и подпеченный на плите без жира до образования коричневой корочки, что придает бульону или супу особый цвет и аромат.

Обычно корень петрушки пассеруют на жире и только потом добавляют во всевозможные супы и вторые блюда.

Рубленую зелень или сок петрушки используют для приготовления витаминизированных напитков. Измельченной петрушкой посыпают глазунью, замешивают ее в омлет, кладут в творог и сливочное масло для бутербродов, добавляют в мясные котлеты и мучные оладьи.

Петрушка — двухлетнее растение, относится к пряновкусовым овощам. В зависимости от назначения выращивают листовую петрушку с хорошо развитыми листьями и корневую, с развитым мясным корнем, которые имеют хороший набор минеральных веществ и витаминов для организма человека; богаты натрием, калием, кальцием, магнием, фосфором, железом (1,9 мг), снабжают организм человека редкими элементами: алюминием, литием, ванадием, титаном, никелем, молибденом, марганцем, необходимыми для работы ферментных систем. Петрушка повышает аппетит, улучшает вкусовые свойства пищи, активизирует пищеварение, улучшает обмен веществ, богата витаминами, по содержанию витамина С превосходит большинство овощей. В 100 г зелени содержится до 300 мг витамина С, то есть в 5 раз больше, чем в апельсинах и лимонах. С витамином С в петрушке удачно сочетаются витамины группы Р, так как биологически они часто действуют совместно. Витамин С хорошо сохраняется в сушеных листьях.

7—10 г свежих листьев петрушки удовлетворяют суточную потребность человека в витамине С. В петрушке содержится много витамина А (каротина) — от 2 до 20 мг, витамины В₁ и В₂, никотиновая кислота и фолиевая, которая регулирует процесс кроветворения, витамин К.

В 2 ст. ложках мелко нарезанной зелени петрушки содержится 1/3 суточной дозы витамина А, 2/3 дозы витамина С и 1/8 — железа. В плодах петрушки (семенах) содержится до 7 % эфирного масла.

Черный и белый перец

Черный и белый перец представляют собой высушенные семена вьющегося тропического кустарника, собранные в различной стадии зрелости.

Черные семена снимаются недозрелыми, а белые — только по достижении полной зрелости, причем белым этот перец называют потому, что его семена освобождают от верхней темной оболочки.

Черный и белый перец различаются не только цветом, но и остротой и резкостью запаха. Так, черный перец обладает значительно более сильным запахом и большей «жгучестью», чем белый, который рекомендуется добавлять в кушанья с тонким, не слишком острым вкусом, а также в некоторые белые соусы.

Предприятия торговли получают семена перца целыми (горошком) и размолотыми (в порошке). При длительном хранении молотый перец теряет часть аромата, поэтому рациональнее приобретать перец горошком и размалывать его по мере необходимости.

Перец горошком добавляют в заправочные супы, заливные блюда, при варке рыбы, в маринады, соленья, соусы и т.п. Из соусов и вторых блюд такой перец после проваривания обычно извлекается.

Длительная тепловая обработка перца снижает его ароматические свойства и придает блюду излишнюю горечь, поэтому перец добавляют незадолго до окончания варки.

Черный и белый перец в порошке широко применяют для заправки мясных, овощных и рыбных блюд, в фарш, начинки и др., подают к столу так же, как и соль, уксус, горчицу.

Душистый перец

По внешнему виду душистый перец напоминает черный с горошинами темно-коричневого цвета.

Душистый перец, в отличие от черного, обладает более сильным пряным ароматом, напоминающим аромат гвоздики с корицей, а также значительно меньшей «жгучестью».

Кулинары добавляют душистый перец в маринады, соусы, рыбные блюда, супы и т.п.

К потребителю душистый перец поступает горошком и молотым.

Размалывать горошек целесообразно непосредственно перед использованием, так как его ароматичность, наиболее ценное качество, при хранении в порошке значительно снижается. Молотый душистый перец надо хранить обязательно в стеклянной таре с плотно притертой пробкой.

Красный перец

Этот перец — плод травянистого растения, которое культивируется в южных районах СНГ, особенно на Украине, в Крыму, в Молдавии, в Закавказье, в Узбекистане.

По внешнему виду плод красного перца — это крупный стручок, который в зависимости от сорта и стадии созревания бывает разного цвета: темно-красным, ярко-красным, оранжевым, желтым, а в незрелом виде — зеленым.

Красный перец отличается большим содержанием витаминов. По наличию витамина С он значительно превосходит даже лимон.

Красный перец содержит особое вещество капсаицин с очень острым и жгучим вкусом, благодаря наличию которого различают перец сладкий и горький.

Сладкий красный перец (паприка)

Паприка имеет крупные, короткие и мясистые плоды. Лучший сорт (болгарский) в стадии полной зрелости бывает ярко-красным.

Недозревший сладкий перец зеленого цвета так же, как и красный, применяют для приготовления овощных блюд и приправ.

Горький красный перец

Зрелые плоды горького красного перца имеют удлиненную форму темно-красного цвета.

Лучший сорт горького перца (кайенский) по остроте и жгучести вкуса можно сравнить только с черным перцем.

Красный перец, с успехом заменяющий черный перец, не обладает ароматом, поэтому, если его употребляют вместо черного перца, рекомендуется добавлять базилик, майоран и др.

Красный перец применяется в кулинарии для заправки многих мясных, рыбных, овощных блюд и соусов. Особенно широко используется этот перец в среднеазиатской, украинской, молдавской и кавказской кухне и в блюдах, пришедших к нам из Венгрии, в гуляшах, паприкашах и др.

Зрелый красный сладкий или горький перец применяют с учетом особенностей в разных рецептах: горький красный перец — для более острых блюд, сладкий же — для тех, которым необходимо придать легкую остроту.

Красный перец, горький и сладкий, в порошкообразном виде можно подавать к столу.

Портулак

(дандур)

Молодые побеги растения портулак отваривают, заправляют чесноком, уксусом, перцем и применяют в качестве приправы к мясу и рыбе. Из портулака также готовят салаты.

Промышленность выпускает консервированный портулак в стеклянных банках.

Рута душистая

Лекарственное и ароматическое растение. Родина ее — Южная Европа. Распространена в Японии, Китае, произрастает в районе Средиземного моря, у нас в диком виде встречается в Крыму. Рута много веков культивировалась в странах Европы и Азии в качестве ароматического, лекарственного и в особенности антисептического растения. В народной медицине используется как средство, снижающее ревматические и невралгические боли, при головной боли, обладает противоглистным действием. С давних времен рута упоминается как целебное средство при глазных заболеваниях. В народной медицине США, Италии и др. стран руту применяют с этой целью и поныне. Трава руты входит в состав сборов, используемых при желчнокаменной болезни и др. заболеваниях печени, болезнях желудка, при почечнокаменной болезни, сердцебиении, кашле, насморке, узловатых расширениях вен. Цветки входят в состав настоя, используемого при бронхиальной астме. Рута является хорошим освежающим средством для полости рта.

По народным поверьям, змеи не проползают близ мест, где растет рута, от ее запаха погибают мухи.

Рута оказывает благотворное действие при добавлении в кушанья, повышает аппетит, улучшает пищеварение. Вкус руты душистой — горький, пряный, пикантный.

Аромат — пряный. Листья ее используются в качестве приправы к салатам, тушеным блюдам, ими ароматизируют чай, уксус, фруктовые и овощные коктейли. В качестве пряности рута употребляется очень осторожно, т.к. обладает очень сильным ароматом и вкусом. Листья руты добавляют при консервировании огурцов, томатов и овощных ассорти. Блюда из баранины и сыра приобретают в

сочетании с рутой особенный вкус. Следует, однако, помнить, что использовать руту душистую надо в минимальных количествах. В больших дозах она ядовита и поэтому требует осторожности в дозировке.

Сельдерей

Ценное пряновкусовое растение. В результате долголетней культивации выведено 3 разновидности — корнеплодный, черешковый и листовой, или кудрявый. Лучшими сортами корнеплодного являются яблочный (скороспелый) и парижский позднеспелый.

Родиной считается Италия, хотя возделывать его начали египтяне. У древних греков был обычай победителей соревнований награждать венками из сельдерея, а также покрывать умерших его ветвями. На греческих монетах V в. до н.э. изображен сельдерей. Римлянами культура сельдерея была перенесена на северные районы и поначалу возделывалась на монастырских огородах. Главные производители и потребители сельдерея — США, Англия, Япония и Италия. По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам сельдерей среди овощных культур наиболее ценен. Листья содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины В, В2, РР. В сельдерее обнаружен, противоязвенный витамин У. Сельдерей содержит соли кальция, магния, железа и калия, которые благотворно влияют на сердечную мышцу, укрепляя ее.

Благотворное влияние сельдерея на эндокринную и нервную систему и на процесс обмена веществ обеспечило ему широкое применение в народной медицине как эффективное средство против подагры, ревматизма. Листья и черешки сельдерея содержат в 1,5 раза больше минеральных солей, чем корни, в 11 раз больше калия. Они более богаты каротином.

Корневой сельдерей используется в свежем, вареном, жареном и тушеном виде.

Свежий корень натирают на терке или шинкуют соломкой, добавляют лимон, яблоко, заправляют майонезом. К отварным корнеплодам добавляют масло, горчицу, соль.

Сочные черешки едят как сырыми, так и жареными, тушеными, подают как гарнир к мясу, рыбе. Из черешков готовят и самостоятельное блюдо, запекают в духовке с добавлением сметаны, сыра. При использовании корнеплодов для салатов следует помнить, что сельдерей необходимо сбрызнуть соком лимона, иначе он быстро темнеет. Листья, черешки и корень сельдерея используют как приправу при консервировании огурцов, помидоров, цветной капусты и других овощей, а также заготавливают в сушеном и маринованном виде.

Тмин обыкновенный

Ценится за большое количество эфирного масла, смолистых веществ.

Тмин обладает сильно пряным и даже острым вкусом и пряным ароматом. Зрелые высушенные плоды тмина издавна использовали для ароматизации хлеба, печенья, пряников, булочек, рогаликов, для обогащения вкуса овощных салатов, мясных и рыбных блюд, домашних колбас, супов, борщей, при засолке капусты, огурцов, томатов. Тмин способствует перевариванию жирных и тяжелых блюд. Без тмина трудно представить себе приготовление бараньего мяса. Вкусен отварной картофель с добавлением тмина.

Тмин способствует лучшей сохранности сала, предупреждает окисление жира.

Используют как пряность сухие плоды тмина и тминное эфирное масло в хлебобулочном производстве, при изготовлении сыров, солении, квашении овощей.

Тимьян

Чабрец (тимьян) — такая же пряная трава, как чабер, и в кулинарии имеет сходное применение.

Чабрец — маленький стелющийся кустарник, растет повсеместно: на холмах, межах, по сухим склонам и оврагам, в сухом сосновом лесу, на песчаной и известковой почве. Собирают траву в период цветения (июнь, июль, август), так как в этот период она больше содержит эфирного масла, горькие дубильные вещества.

Применяют эту траву и в народной медицине в виде настоя, отвара при кашле, бессоннице.

В питании используют молодые листья и побеги. Из них делают витаминные салаты, применяют при засолке, консервировании, мариновании, а также для улучшения вкуса мясных, рыбных и овощных блюд. Используется трава, которая косится перед началом цветения, связывается в пучки и быстро сушится.

Блюдам эта пряность сообщает приятный вкус и способствует пищеварению. Желательно добавлять тимьян ко всем жирным блюдам — картофелю, жаренному на сале, к яичнице, мясным начинкам и сытным супам. Тимьян является популярной пряностью, используемой к копченостям, к свинине и баранине, к паштетам, грибам, творогу, дичи и сырам. В очень небольшом количестве он добавляется к жареной рыбе, к печени, потрохам и телятине. Подчеркивает вкус супа из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных салатов.

Укроп

Это растение известно давно как одно из лучших пряно-ароматических растений и культивировалось греками и римлянами. Его родина Азия. В диком виде растет в Северной Африке, Малой Азии, Иране, Индии. Возделывается в Европе, на Кавказе, Средней Азии, Северной Америке. Укроп обладает сильным и пряным вкусом и запахом. Используется в свежем, сушеном и соленом виде. Зелень добавляется в качестве приправы к салатам, супам, соусам, грибным, рыбным и овощным блюдам. Используется в свежем, консервированном и сушеном виде, как приправа к мясным, рыбным и овощным блюдам, а также салатам, и при консервировании, солении и мариновании овощей.

Заготавливают на зиму путем сушки, соления или консервирования.

В свежем виде применяют и консервируют молодую зелень укропа. При солении, консервировании и квашении допускается использование укропа в стадии цветения. Для консервирования овощей, соления грибов, огурцов, приготовления ароматного уксуса используют цветущий укроп с зонтичными соцветиями, т.к. в этот период они содержат большее количество эфирного масла и поэтому наиболее ароматны. В народной медицине плоды укропа используют в качестве отхаркивающего средства, при болях в животе, заболевании печени, повышенном давлении. Плоды укропа рекомендуются при усилении секреции молока у кормящих матерей, а также при бессоннице. Укроп вызывает усиленное выделение желудочного сока, поэтому добавление его к трудно переваривающимся продуктам имеет большое значение.

Фенхель

(аптечный укроп)

Это растение происходит из Южной Европы, из области Средиземного моря. Еще древние римляне, египтяне, греки, индийцы, китайцы ценили его как пряности и лекарство. По внешнему виду фенхель напоминает укроп, а по вкусу — анис, обладает пряным, слегка острым, сладковатым освежающим вкусом. Фенхель оказывает отхаркивающее и дезинфицирующее действие. Способствует лактации молока у кормящих матерей. Древние саксы включили фенхель в число девяти священных трав. Старая английская пословица гласит: «Видящий фенхель и не

собирающий его — не человек, а дьявол». В истории британской медицины упоминается лекарство Стефенсона, широко используемое при лечении почечных и особенно почечнокаменных болезней, основным компонентом которого был фенхель.

Целебные свойства этого растения приобрели столь широкую известность, что английский парламент в 1739 году обязал Стефенсона открыть нации секрет приготовления чудодейственного лекарства. В качестве пряности фенхель используется при приготовлении ликеров, кондитерских изделий, блюд из рыбы, майонезов, соусов, супов. Он придает приятный вкус квашеной капусте, консервированным огурцам и другим овощам.

Хрен обыкновенный

Существует мнение, что славянам это растение было известно еще с IX в. н.э. Известно, что славяне выращивали его как пряно-ароматическое растение еще до принятия христианства. Жгучий вкус хрена, его характерный аромат и отчетливо выраженное антимикробное действие, а также высокое содержание витамина С обеспечили ему широкое употребление в кулинарии не только в качестве приправы к рыбным, мясным блюдам, но и пряно-ароматической добавки (корень и листья) при консервировании, солении и квашении капусты, красной свеклы, огурцов, грибов. Хрен не только способствует лучшей сохранности консервированных продуктов, но и обеспечивает упрочение структуры тканей и своеобразный хрустящий вкус заготовленных огурцов и капусты. Как приправа хрен в натертом виде широко используется к жареному и копченому мясу, ветчине, жирной свинине, домашней колбасе, вареной говядине, рыбе, студню, холодным закускам, различным салатам.

Острый вкус и запах хрена обусловлены наличием эфирного, алилового, бутилового и горчичного масел. Хрен уничтожает в организме болезнетворные микробы. Смесь тертого хрена со сметаной и яблоками, с водой или вином служит превосходной приправой к рыбе, особенно карпу, треске, угрю, лососю. Для улучшения вкуса хрена добавляют сахар, сок лимона или сок красной свеклы.

Приправу из корня готовят, протирая его в смеси с уксусом, сахаром, солью и тертой свеклой или без свеклы.

Листья применяют при солении и консервировании овощей, что придает овощам особый вкус и упругость, а, кроме того, добавки хрена способствуют уничтожению микробов.

Чабер садовый

Пряно-ароматическое растение, произрастающее на юге Европейской части России, в Средней Азии и на Алтае. Используются листья чабера в свежем и сушеном виде. Применяется при засолке овощей и в смесях пряностей для замены черного и душистого перца. Родина чабера садового — Средиземноморские страны и страны Востока. В Центральную Европу он попал в IX в., быстро здесь прижился, и в то время, когда царствовала мода на дорогие заморские пряности, был всем доступен и широко употреблялся в пищу. Как пряное и декоративное растение чабер садовый культивируется во многих европейских странах и в США.

Чабер используют в свежем и сушеном виде в качестве приправы к различным блюдам и для приготовления маринадов, а также при засолке огурцов и помидоров. Тончайшим ароматом отличаются его свежие молодые листочки с верхушек стеблей, которыми можно приправлять салаты. Они используются в производстве копченостей. Зелень чабера садового улучшает аппетит и благодаря своим фунгицидным свойствам дезинфицирует пищу.

Чеснок

Название чеснок почти одинаково звучит во многих славянских языках. Первоначально оно означало расщепленный на дольки лук. О полезных свойствах чеснока известно всем. Но не многие знают, что он пользуется исключительной популярностью у многих народов уже на протяжении многих тысячелетий.

В Древнем Египте чеснок обожествлялся, а римские легионеры носили его на груди как талисман.

Афганцы считали, что чеснок великолепно помогает от усталости и способен возбуждать энергию. Отец комедии, древнегреческий поэт Аристофан воспевал чеснок как средство, поддерживающее у людей мужество, а великий древнегреческий врач Гиппократ успешно применял чеснок с медом для лечения легочных заболеваний.

Гениальный врач, философ и поэт Абу Али Ибн-Сина, известный нам под именем Авиценны, считал, что чеснок является «териакон» (универсальным противоядием) и советовал очень мутную воду заедать чесноком, так как он устраняет испорченность разной воды.

В средние века врачи полагали, что чеснок может предохранить людей от чумы.

Применяют в пищу молодые листья и луковички, которые обладают острым вкусовым и сильным долго сохраняющимся запахом. Употребляют в свежем, соленом, маринованном виде, используют при консервировании, приготовлении обеденных блюд, колбасных изделий.

Чеснок является хорошим противочинготным средством.

Чеснок обладает бактерицидным свойством, т.е. способностью подавлять жизнедеятельность бактерий.

Шафран

Ароматные сушеные рыльца цветов особого луковичного растения, культивируемого в Азербайджане и Грузии, называются шафраном.

Применяется шафран как вкусовое и красящее вещество при изготовлении многих восточных блюд, фаршированной рыбы, теста, придает кушанью желтую окраску, весьма приятный аромат и пряный вкус.

Перед употреблением шафран настаивают в спиртовом растворе или в кипятке и закладывают в блюдо в процессе его изготовления, а в тесто — при замесе.

Эстрагон

(тархун)

Многолетнее травянистое растение с узкими длинными ланцевидными листьями обладает слабо пряным ароматом и острым пряным и пикантно терпким вкусом. В диком виде растет на территории от Восточной Европы до Монголии. Как культурное растение его выращивают на Кавказе, в Северной Азии. Благодаря содержанию эфирных масел, дубильных веществ и других соединений эстрагон находит широкое применение как пряно-ароматическая добавка в кулинарии и как лечебное растение в медицине. Оказывает общеукрепляющее действие, усиливает аппетит, улучшает пищеварение. Как пряная зелень, широко используется при консервировании огурцов, кабачков, патиссонов, тыквы, томатов, цветной капусты, спаржи. Следует отметить, что эстрагон богат витамином С.

Используют молодые побеги и листья в свежем и сушеном виде как приправу к салатам и различным национальным блюдам, а также заправляют эстрагоном рассол при консервировании и солении огурцов, томатов, что придает им крепость и аромат.

Из семян готовят эстрагонную горчицу, из листьев — уксус. Эстрагон — морозоустойчивое растение. Весенние побеги используют как раннюю салатную

зелень, осенние — для сушки, а также засолки и консервирования овощей. Сушат его в тени, вдали от солнца. Хранят в стеклянных банках, полиэтиленовых мешках в сухом помещении.

Все пряности и травы можно заготовить, подвергнув их сушке, консервированию солью, маринованию. Все травянистые пряные растения обычно заготавливают в сушеном виде. Собирают их в период зацветания или полного цветения, когда они содержат наибольшее количество ароматических веществ.

Сбор производят в сухую погоду. Далее растения надо тщательно промыть в холодной воде, связать в небольшие рыхлые пучки и развесить для сушки на протянутой веревке под навесом, на чердаке или в другом затемненном месте, чтобы на них не падал прямой солнечный свет.

Другой способ заготовки травянистых пряностей — обычная засолка с добавлением больших количеств соли. Промытые и измельченные травы плотно укладывают в эмалированную посуду и пересыпают солью из расчета 1 часть соли, 4 части пряных трав. Можно пряные травы и мариновать, и заморозить.

НАПИТКИ КАВКАЗА

Коктейль из малины с кефиром

Смешать в шейкере или миксере кефир, малину, сахарную пудру, разлить по стаканам, добавить лед.

Ягоды можно заменить малиновым соком или сиропом.

2 ст. простокваши или мацони (кислое молоко), 1 ст. малины, 2 ст. ложки сахарной пудры, кубик льда.

Мятный шербет

Третью часть воды, необходимой для шербета, вскипятить с мятой в течение 2 минут, закрыть, дать настояться полчаса, процедить, остальную часть воды вскипятить с сахаром, влить в теплый сироп настой мяты, размешать, дать постоять до полного охлаждения, затем влить сок алычи, поставить на холод.

1,5 ст. ложки сухой мяты (только не перечной), 1 ст. сока алычи или сок 1 лимона, 15 кусочков сахара, 1 л воды.

Виноградный джулеп

В высокий стакан (олд-фэшенд) влить виноградный сок и мятный сироп, смесь тщательно перемешать, добавить сок и вновь перемешать. На поверхность напитка ложкой аккуратно переложить взбитые сливки. Стакан по краям украсить «инеем», для чего смочить его сиропом и обсыпать сахарной пудрой.

Джулеп — прохладительный напиток, составной частью которого непременно является мята. Напиток привезен 300 лет назад в Европу из Персии. Вместо мятного сиропа можно использовать мятный ликер.

2 ст. виноградного сока, 8 ст. ложек мятного сиропа, 4 ч. ложки лимонного сока, 1/2 ст. взбитых сливок.

Шербет гранатовый

Шербет — восточный прохладительный напиток из Азербайджана, приготовляемый из фруктовых, соков и ягод.

Сварить сироп из сахара и воды, немного охладить розовый сироп, а когда сироп совсем остынет, добавить гранатовый сок и поставить на холод.

Приготовление розового сиропа. Лепестки роз или шиповника, собранные в сухой солнечный день, положить в стеклянную банку 0,5 л слоями по 0,5 см, пересыпая каждый слой сахарной пудрой. По мере выделения сиропа, сливать его в отдельную посуду, подсыпая немного сахарной пудры в оставшиеся лепестки. Полученный сироп процедить, налить в бутылочку и плотно закупорить.

Расход: на 1 л шербета идет не более 1 ч. ложки розового сиропа или 1 капли розового масла.

2 ст. сока кислых гранатов, 1 ст. сахара, 1 л воды, 1 ч. ложка розового сиропа.

Для розового сиропа: 1 ст. лепестков роз или шиповника, 1 ст. сахарной пудры.

Коктейль из облепихи с кефиром

Ягоды облепихи (или сок) взбить в миксере, добавив сахар или мед. Отдельно взбить кефир. Все компоненты соединить, перемешать и разлить по бокалам, в которые предварительно положить кубики льда (по желанию в них можно заморозить ягоды клубники или смородины).

1/2 л кефира, 200 г ягод облепихи (или 1 ст. облепихового сока), мед или сахар для подслащивания.

Напиток из смеси ягод

Грушу измельчить, ягоды перебрать, удалить плодоножки, промыть (кроме малины), положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить теплым сахарным сиропом и дать настояться в течение 40 минут. (Вариант: все компоненты опустить в кипящий сироп и тут же снять с огня, дать настояться.) В сироп можно добавить немного лимонной кислоты или сока лимона.

Напиток разлить в высокие коктейльные стаканы и подать к столу.

1 ст. ягодной смеси (малина, крыжовник, смородина),

1/2 ст. вишен, 1 груша, 1/3 ст. сахара, 1/2 л воды.

Чай калмыцкий — Ця

ВАРИАНТ 1

Плиточный чай растолочь, залить холодной водой и варить на среднем огне до закипания, затем убавить огонь, варить еще 15—20 минут, снять появившиеся на поверхности прутики, влить подогретые сливки, проварить еще 5—10 минут, добавить масло, соль, дать постоять в закрытом виде 10—15 минут, после чего разливать.

200 г кирпичного чая, 3 л воды, 2 л сливок, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки соли, 5—6 горошин душистого перца.

ВАРИАНТ 2

Порядок варки тот же, но соль добавить вместе с молоком, затем пассеровать муку с маслом до светло-желтого цвета (не допуская пережаривания) и ввести в чай вместе с пряностями.

4 ст. ложки вместе с верхом калмыцкого чая, 2 л молока, 1,5 л воды, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки, 7—8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки соли.

ВАРИАНТ 3

В холодную воду всыпать калмыцкий чай, довести до кипения и держать на огне до уменьшения объема жидкости наполовину.

Процедить, влить цельное молоко и дать закипеть. При подаче посолить, поперчить, положить сливочное масло.

На 1 порцию: 200 мл воды, 13 г чая калмыцкого, 100 мл молока цельного, соль по вкусу, перец черный по вкусу, 10 г сливочного масла.

Чай с мятой и чабрецом

Высушенные стебли и листья мяты и чабреца измельчить, засыпать в фарфоровый чайник и залить крутым кипятком. Через 10—15 минут напиток готов. Перед употреблением процедить.

К чаю можно подать молоко.

Компот из кураги

Сушеную курагу перебрать, тщательно промыть два-три раза в теплой воде, залить водой, нагреть до кипения, всыпать сахар и варить до готовности. Можно добавить в компот любые сушеные фрукты. Компот должен настояться.

400 г кураги, 400 г сахара.

Буза дагестанская

В горных районах Дагестана на свадьбах и семейных торжествах вместо пива подают на стол горскую бузу.

Для приготовления бузы необходимы следующие продукты: толокно, ржаные лепешки, сладкая мука.

Для приготовления толокна полбу (голый ячмень) хорошо просушивают, жарят и мелют мелким помолом на мельнице.

Ржаную муку разводят водой (чуть гуще, чем для оладий) и выпекают лепешки.

Для приготовления сладкой муки ячмень замачивают на сутки в воде, затем, когда зерна набухнут, ими наполняют мешки и оставляют для прорастания. Проросшие зерна просушивают и мелют на мельнице — получается сладкая мука.

1 кг лепешек заливают 4 литрами воды, добавляют немного сладкой муки и оставляют для брожения на 24 часа. После брожения эту массу протирают через сито. Если масса густая, можно добавить кипяченой воды, затем добавить толокно — и через 3—4 часа можно подавать на стол.

На 10 л бузы: 1 кг муки ржаной, 500 г муки сладкой, 350 г толокна.

ВИНА КАВКАЗА

Еще античные авторы отмечали, что в своих походах на Кавказ римские воины наблюдали чрезвычайное изобилие в этих местах дикого винограда, который использовался местными жителями для производства прекрасного вина. Мягкий солнечный климат обеспечил произрастание на Кавказе прекрасных сортов винограда. С присоединением Кавказа к России в XVIII в. кавказское вино приобрело огромный рынок сбыта, которым пользуется и до сих пор.

Не брезговала кавказским виномделием и русская аристократия. В старину значительное число винодельческих имений на Кавказе принадлежало генерал-лейтенанту князю И. К. Багратион-Мухранскому, руководителю товарищества «Князь И. К. Багратион-Мухранский и Компания».

Его Императорское Высочество принц К. П. Ольденбургский владел заводом шампанских вин и коньячным заводом в Кутаиси.

Многие лучшие винодельческие заводы и виноградники принадлежали членам императорской фамилии. Эти хозяйства курировало главное управление уделов министерского двора, поэтому изготовлявшиеся здесь и поставлявшиеся к царскому столу вина назывались «винами удельного ведомства». В ведении управления находились знаменитые имения, положившие начало российскому виноделию: Абрау-Дюрсо под Новороссийском, Темпельгоф близ Пятигорска, Романешты в Бессарабии, Массандра, Ай-Даниль, Кучук-Ламбат, Кучуклар, Жемчет в Крыму, а также находившиеся в собственности Его Императорского Величества Николая II крымские имения Ливадия, Судак, старый и новый, винные подвалы в Массандре. Управлению царского двора также принадлежали кавказские имения: Цинандальское, Мукузанское, Напареульское, Карталинское, Вачеви и тифлисский удельный винный подвал.

Названия имений дали и названия производимым там знаменитым винам, которые поставлялись к царскому двору и хранились, в частности, в подвалах Зимнего дворца вплоть до октября 1917 года. Лучшие марки этих вин от Каберне Ливадия, Муската черного Массандра, Цинандали, Мукузани до знаменитого шампанского Пино-гри Ай-Даниль и Абрау-Дюрсо живут и поныне. Они украшали и украшают кремлевские столы во время праздничных приемов, обедов в честь высоких зарубежных гостей, экспортируются за рубеж и частично поступают на внутренний рынок. На сегодняшний день вина Кавказа являются одним из важнейших предметов экспорта для кавказских республик. В нашем перечне они даются в алфавитном порядке.

Вина Азербайджана

«Аг-Суфре». Азербайджанское вино из винограда сорта Баян-ширей и смеси винограда белых сортов. Цвет светло-соломенный. Спирт 9—12%, кислотность 5 г/л.

«Азербайджан». Крепкий портвейн из растущего в Ханларском районе республики винограда сортов Каберне-Совиньон (15%), Мальбек (25%), Мурведр (50%), Матраса (10%). Цвет темно-рубиновый, с гранатовым оттенком. Спирт 16%, сахар 18%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года. 1 зол. и 2 сер. медали.

«Акстафа» белое. Азербайджанское вино типа портвейна из винограда сортов Баян-ширей и Ркацители. Цвет янтарно-золотистый, букет с фруктово-медовыми и миндальными тонами.

Спирт 18%, сахар 13%, кислотность 6 г/л. Выдержка 3 года. 4 зол. и 5 сер. медалей.

«Алабашлы» белое. Вино типа портвейна из растущего в Азербайджане винограда сортов Баян-ширей и Ркацители. Цвет золотистый, с темно-янтарным оттенком, букет с медовыми тонами, вкус плодовый. Спирт 19%, сахар 12%, кислотность 6 г/л. Выдержка 3 года. 4 зол. и 4 сер. медали.

«Араз» белое. Из винограда сорта Агалдара (Азербайджан). Цвет светло-соломенный с золотистым оттенком, букет сортовой. Спирт 9—13%, кислотность 4—6 г/л.

«Ахсу» красное. Вино из винограда сортов Матраса, Хиндогны, Тавквери (Нагорный Карабах) рубинового и темно-красного цвета. Спирт 9—11%, кислотность 6 г/л.

«Гобустан» красное. Азербайджанское вино из винограда сортов Хиндогны и Тавквери. Цвет рубиновый, аромат сортовой. Спирт 10—13%, кислотность 6 г/л.

«Жемчужина Азербайджана». Игристое вино красного цвета из винограда сорта Матраса. Букет тонкий, сортовой. Спирт 11,5—13,5%, сахар 6—8%, кислотность 5—7 г/л.

«Карабах» белое. Из винограда сорта Ркацители (Нагорный Карабах) золотистого и темно-янтарного цвета. Букет соответствует сорту, слаженный. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года.

«Кара-Чанах». Азербайджанское вино из винограда сорта Ркацители. Цвет темно-золотистый. Букет тонкий, с медовыми тонами. Вкус гармоничный, мягкий, пикантный. Спирт 16%, сахар 18%, кислотность 4—5 г/л. Выдержка 3 года. 6 зол., 1 сер. и 1 бронз, медали.

«Кюрдамир». Азербайджанское ликерное вино типа кагора из винограда сорта Ширван Шахи. Цвет темно-рубиновый. Букет фруктовый, с тонами черной смородины. Вкус полный, мягкий, бархатистый. Спирт 16%, сахар 23%, кислотность 5 г/л. Выдержка 3 года. Вырабатывается с 1927 г. 3 зол. и 4 сер. медали.

«Марал-гель» белое. Из винограда сорта Алиготе, растущего в Азербайджане. Цвет светло-соломенный, букет сортовой, чистый. Спирт 9—13%, кислотность 5—7 г/л.

«Миль» белое. Из винограда сорта Ркацители, растущего в Азербайджане. Цвет золотисто-янтарный. Букет с медовыми тонами. Вкус мягкий, гармоничный. Спирт 16%, сахар 20%, кислотность 4 г/л. Выдержка 2 года. 3 зол. и 2 сер. медали.

«Мугань» белое. Азербайджанское вино из винограда сортов Баян-ширей и Ркацители. Цвет от светло-соломенного до темно-золотистого. Спирт 9—11%, сахар 0,5—2,5%, кислотность 6 г/л.

«Наргиз» белое. Вино делают в Азербайджане из винограда сорта Фетяска. Оно имеет светло-соломенный цвет, чистый букет, соответствующий сорту. Спирт 9—13%, кислотность 6 г/л.

«Садыллы» белое. Азербайджанское вино из винограда сорта Баян ширей. Цвет светло-соломенный с золотистым оттенком. Спирт 10—12%, кислотность 6—8 г/л. Выдержка 1,5—2 года. 3 сер. и 1 бронз, медаль.

«Тауз». Из винограда сорта Ркацители (Азербайджан). Цвет светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Спирт 9—11%, сахар 3—5%, кислотность 5—6 г/л.

«Шемаха» (Шамахи). Азербайджанское вино типа кагора, производимое из винограда сортов Матраса и Ширван Шахи. Цвет темно-гранатовый. Буquet насыщенный. Вкус полный, бархатистый, сладкий, на грани ликерного. Вино густое, экстрактивное. Спирт 16%, сахар 20%, кислотность 5 г/л. Выдержка 3 года. Вино выработывается с 1928 года, награждено 5 зол. и 4 сер. медалями.

Карабахские вина

«Мартуни» красное. Из винограда сорта Хиндогны (Нагорный Карабах). Цвет от рубинового до гранатового, букет сортовой, с фруктовым ароматом. Спирт 10—14%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года. 2 сер. медали.

«Хиндогны». Из винограда сорта Хиндогны (Нагорный карабах). Цвет темно-гранатовый. Спирт 10—14%, кислотность 5—6 г/л.

Вина Армении

«Айгешат». Известное с 1901 года армянское вино типа портвейна из винограда сорта Воскеат. Цвет от светло - до темно-янтарного, букет яркий, развитый, типичный, с фруктовыми тонами. Вкус полный, гармоничный. Спирт 19%, сахар 10%, кислотность 4,5—5,5 г/л. Выдержка 3 года. 6 зол. и 5 сер. медалей.

«Айрум» белое. Из винограда сорта Ркацители, что растет в Армении. Вино зеленовато-соломенного цвета с присущим сорту ароматом и свежим вкусом. Спирт 9—11%, кислотность 5,5—6 г/л.

«Арсанеакан». Из винограда сортов Саперави и Арени черный, произрастающих в Армении. Цвет гранатовый, букет сортовой. Спирт 10—12%, сахар не более 0,3%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года.

«Аракс» белое. Армянское вино из винограда сорта Мсхали. Цвет светло-соломенный. Спирт 10—12%, кислотность 5 г/л.

«Артени» белое. Из винограда сортов Ркацители (15—20%), Гаранмак, Мсхали. Цвет золотистый. Спирт 9—11%, кислотность 6 г/л.

«Аштарак». Вино типа хереса из растущего в Армении винограда сортов Воскеат и Чилар. Цвет от светло - до темно-золотистого, чайного. Букет яркий, сильный, типичный, вкус полный, с характерной горчинкой и явственными хересными тонами. Спирт 20%, сахар 3%, кислотность 3—4,5 г/л. Выдержка 3 года. 3 зол. и 7 сер. медалей.

«Аревик» белое. Вино, производимое в Армении из винограда сорта Аревик. Цвет крепкого настоя чая. Буquet сортовой, вкус плодовый, с приятной сладостью. Спирт 16—17%, сахар 20%, кислотность 5—6 г/л. Выдержка 3 года. 5 зол. и 1 сер. медаль.

«Арени». Армянское вино из винограда сорта Арени черный. Цвет рубиновый, буquet, соответствующий сорту. Спирт 10—12%, кислотность 5—7 г/л. Выдержка 2 года.

«Аревшат». Армянское вино типа малаги из винограда сортов Мсхали, Кахет, Воскеат, Мускат белый. Цвет темно-коричневый. Буquet характерный, с приятными тонами хорошо прожаренного кофе. Вкус насыщенный, вино полное, экстрактивное, дает ощущение приятной маслянистости. Спирт 16%, сахар 26%, кислотность 4,5—5,5 г/л. Выдержка 3 года.

За почтенный срок своего существования (с 1907 года) вино было награждено 7 зол. и 6 сер. медалями.

«Берд». Армянское вино из винограда сортов Бананц и Ркацители. Цвет светло-соломенный, буquet чистый. Спирт 9—11%, кислотность 6—7 г/л. Выдержка 2 года. Сер. медаль.

«Бюракан», херес столовый. Из винограда сортов Воскеат и Чилар, произрастающих в Армении. Цвет темно-соломенный. Спирт 15—16%, кислотность 4—5,5 г/л. Выдержка (общая) 1,5 года. 2 зол. и 1 сер. медаль.

«Вернашен». Из винограда сорта Арени черный (Армения). Цвет от гранатового до рубинового, буquet чистый. Спирт 9—11%, сахар 3—6%, кислотность 5—7 г/л.

«Воскеваз» белое. Армянское вино из винограда сорта Воскеат. Цвет светло-золотистый, буquet чистый, сортовой. Спирт 12—14%, кислотность 5—6 г/л. Выдержка 2 года. 1 сер. и 1 бронз. медаль.

«Геташен». Армянское вино типа кагора из винограда сортов Кахет и Сев Хагог. Цвет от рубинового до темно-рубинового с легким луковичным оттенком. Спирт 16%, сахар 18%, кислотность 5 г/л. Выдержка 3 года.

«Масис» белое. Из винограда сортов Гаранмак, Воскеат, Мсхали, Ркацители, растущих в Армении. Цвет от светло-соломенного до золотистого. Спирт 9—11%, сахар 11—2,5%, кислотность 5—7 г/л.

«Меградзор» белое. Армянское вино из винограда сорта Аревик. Цвет светло-золотистый, аромат сортовой. Спирт 11—13%, кислотность 5 г/л.

«Мускат» белый. Армянское вино из винограда сорта Мускат белый. Цвет янтарный. Буquet сортовой. Вкус полный, тонкий. Спирт 15%, сахар 24%, кислотность 4,5—5,5 г/л. Выдержка 3 года. 9 зол. медалей.

«Назели». Полусладкое армянское вино из винограда сортов Кахет и Арени черный. Цвет от гранатового до темно-рубинового. Аромат характерный, с фруктовыми и ягодными тонами. Спирт 14%, сахар 5—7%, кислотность 6 г/л.

«Наири». Красное армянское вино из винограда сорта Арени черный с добавлением белых шампанских виноматериалов из винограда сортов Бананц, Лалвари, Воскеат. Алиготе и Пино. Цвет от светло-красного до темно-красного. Спирт 10,3—12,5%, сахар 5—7%, кислотность 5—7 г/л.

«Октембрянское» десертное. Армянское вино из винограда сорта Гарандмак. Цвет от светло - до темно-золотистого. Буquet, соответствующий сорту. Вкус приятный, сладкий, полный. Спирт 15%, сахар 20%, кислотность 4—5 г/л. Выдержка 2 года. 1 зол. медаль.

«Ошакан» белое. Вино типа мадеры, которое делают в Армении из винограда сортов Воскеат и Чилар. Цвет от чайного до темно-чайного, букет характерный, слаженный, с характерными мадерными тонами. Вкус полный, гармоничный, с привкусом свежего ржаного хлеба. Спирт 19,5%, сахар 4—5%, кислотность 4,5—5,5 г/л. Выдержка 4 года. 5 зол. и 6 сер. медалей.

«Раздан» белое. Из винограда местных белых сортов, произрастающих в Армении. Цвет от соломенного до темно-соломенного, аромат сортовой. Спирт 11—13%, кислотность 6 г/л.

«Эчмиадзин». Интересное армянское вино из винограда сорта Воскеат. Цвет светло-янтарный. Сортовой букет, оригинальный крепкий вкус. Спирт 14—16%, кислотность 5—6 г/л. Выдержка 3 года. 2 сер. медали.

«Эчмиадзинский Портвейн». Армянское вино из винограда сорта Воскеат и др. белых сортов. Цвет от светло-янтарного до янтарного. Букет, соответствующий сорту, вкус полный. Спирт 18%, сахар 10%, кислотность 5 г/л. Выдержка 2 года.

Вина Грузии

В Кахетии, на северном склоне Гомбори расположены Цинандальское хозяйство и винный завод. В прошлом веке имение принадлежало известному общественному деятелю поэту Александру Чавчавадзе, заложившему основы промышленного виноделия в Грузии. Его имения Цинандали, Напареули и Мукузани стали центрами грузинского марочного виноделия. В Цинандали часто бывал Александр Грибоедов, ставший впоследствии зятем Чавчавадзе. В проекте развития виноделия в крае он писал: «Основным источником благосостояния Кахетии является виноделие, и вина этого края не уступают французским». Великолепному вину из знаменитых подвалов гостеприимного князя воздавали должное Александр Пушкин и его брат Лев, декабристы Одоевский и Раевский. В «Путешествии в Арзрум» Пушкин пишет: «Местные вина превосходны. Кахетинские схожи с бургундскими...»

«Алазанская долина» белое. Грузинское белое вино изготавливается из винограда сортов Ркацители, Тетра, Цоликоури, Мцване кахетинский и других промышленных сортов винограда, выращиваемых в Западной и Восточной Грузии. Цвет соломенный, букет чистый, без посторонних тонов, вкус мягкий, свежий, гармоничный. Спирт 10—12%, сахар 3—5%, кислотность 5—8 г/л.

«Алазанская долина» красное. Из винограда сортов Саперави, Александроули, Муджуретули, Оджалеши и других, что растут в Алазанской долине Кахетии неподалеку от старого патриархального городка Телави. Цвет от светло-до темно-красного, букет красочный, бархатный, чистый, без посторонних тонов. Вкус приятный, полный, с фруктовой свежестью. Спирт 10—12%, сахар 3—5%, кислотность 3—8 г/л. Незаменимый напиток для торжественных застолий, где подаются изысканные кушанья, десерт, сладкое и фрукты.

«Аиси». Игристое вино, произведенное из винограда сортов Саперави, Александроули, Оджалеши, Муджуретули и других коммерческих сортов, выращиваемых в Западной и Восточной Грузии. Вино розового цвета со свежим букетом и гармоничным вкусом, его крепость составляет 10,5—12,5%, титруемая кислотность 6—7%. Это вино производится с 1977 года.

«Апсны». Грузинское вино из смеси растущего в Абхазии винограда красных европейских сортов. Цвет гранатовый, букет фруктовый. Спирт 9—10%, сахар 3—5%, кислотность 5-7 г/л.

«Ачандара». Игристое красное вино производится из растущего в Абхазии винограда сортов Изабелла и Цоликаури. Вино имеет букет, соответствующий сорту, очень приятный свежий вкус и не содержит искусственных красителей. Спирт 11—13%, сахар 3—6%, кислотность 6—8 г/л.

«Атенури». Белое вино, произведенное из винограда сортов Чинури и Горули мцване, выращиваемых в Горийском и Каспийском районах Картли. Цвет светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Вино обладает мягким свежим гармоничным букетом и вкусом. Спирт 9,5—11,5%, сахар 3—5%, кислотность 5,5—7 г/л.

«Ахашени». Вино готовится из винограда сорта Саперави, что растет в Гурджаанском районе Грузии на древней Земле Кахетии, в частности, у самого селения Ахашени. Цвет темно-гранатовый, букет сортовой, с тонами экзотических фруктов, вкус нежный и гармоничный, полный, с приятной терпкостью. Спирт 10,5—12%, сахар 3—5%, кислотность 5—7 г/л.

6 зол. и 5 сер. медалей.

Это благородное вино можно подавать и к обеду, и к ужину с горячими мясными блюдами, плотными закусками. Оно может быть прекрасным дополнением к сыру типа «Сулугуни», баклажанам с орехами, сациви.

«Анага». Грузинское вино типа мадеры из винограда сортов Ркацители, Мцване кахетинский, Хихви. Цвет от золотистого до темно-янтарного, букет нежный, развитый. Спирт 9%, сахар 4%, кислотность 3—7 г/л. Выдержка 5 лет. 1 сер. медаль.

«Анакопия». Грузинское вино, вырабатываемое из винограда сорта Цоликоури с допустимой добавкой до 10—15% винограда сорта Чхавери, что растет в Сухумском и Гудаутском районах. Цвет от светло-соломенного до соломенного. Спирт 9—11%, сахар 1—2%, кислотность 5—8 г/л.

«Ахмета». Натуральное полусладкое вино, изготовленное из уникального сорта винограда Мцване кахетинский, выращиваемого в Ахметинском районе Кахетии. Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, уникальным цветочным ароматом, приятной сладостью и мягким вкусом. Готовое вино содержит 9,5—11,5% алкоголя, 3—5% сахара и имеет титруемую кислотность 5,5—7,5%. Оно производится с 1958 года.

На международных конкурсах вино Ахмета было награждено одной золотой и шестью серебряными медалями.

«Баракони». Очень хорошее грузинское вино из винограда сортов Александроули и Муджуретули. Цвет от рубинового до темно-рубинового, букет с тонами фиалки. Спирт 10—12%, сахар 1,5—2,5%, кислотность 5—7 г/л.

«Бахтриони». Белое вино производится в Кахетии из винограда сорта Мцване кахетинский. Оно бледно-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, имеет характерный тонкий букет и гармоничный вкус. Спирт 10—12,5%, кислотность 6—7,5 г/л. Выдержка 3 года.

2 зол. медали.

«Бодбе». Изготовлено из винограда сорта Ркацители в селении Бодбе в районе Магаро — одном из наиболее прекрасных мест Кахетии. Вино светло-соломенного с тонким ароматом полевых (диких) цветов и приятным мягким вкусом, который придает вину пикантность, высоко оцененную знатоками. Готовое вино содержит 10,5—11,5% алкоголя, его титруемая кислотность 5—7%.

«Букет Абхазии». Крепкое вино из винограда сорта Изабелла. Цвет темно-янтарный с розовым оттенком. Аромат и вкус соответствуют особенностям сорта. Спирт 16%, сахар 14%, кислотность 5—6 г/л.

«Вазисубани». Белое вино, изготавливаемое из винограда сортов Ркацители и Мцване кахетинский, выращиваемого в Кахетии. Выдержка 1,5 года. Имеет светло-соломенный цвет, тонкий характерный букет и благородный гармоничный вкус. Крепость этого вина 10,5—12,5%, титруемая кислотность 5,5—7,0%.

«Гареджи». Белое сухое ординарное вино, изготовленное из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенного в Кахетии. Цвет вина изменяется от бледно-соломенного до янтарного. Приятный букет и полностью гармоничный вкус. крепость от 10,0 до 12,5%, титруемая кислотность 4—7%.

«Гелати». Белое сухое ординарное вино, изготовленное из винограда сортов Цоликаури, Цицка и Крахуна, выращенного в Западной Грузии. Вино соломенного цвета с характерным запахом, с фруктовыми нотами и гармоничным вкусом. Крепость 10—12,5%, титруемая кислотность 5—8%.

«Гурджаани». Вино светло-соломенного цвета с оригинальным деликатным фруктовым букетом и ароматом, тонким, гармоничным, немного горьковатым вкусом. Производится из винограда сортов Гурджаани и Мцване, выращиваемых в районах Гурджаани, Сигнахи и Сагареджо в Кахетии. Вино выдерживается в течение трех лет в дубовых бочках в подвалах Гурджаанской винодельни. Производится с 1887 года. Содержание алкоголя 10,5—12,5%, титруемая кислотность 5,5—7,0%. Особый вкус вина Гурджаани невозможно забыть.

На международных выставках оно было награждено одной золотой, девятью серебряными и одной бронзовой медалью.

К этому вину подаются все рыбные кушанья, овощи, зелень, баклажаны, фасоль, грибы. Хорошее дополнение к десерту, тарту, бисквитам и фруктам.

«Гурули Шушхуна». Красное вино из красного винограда Изабелла. Вино гранатового цвета с характерным букетом и легким свежим, гармоничным вкусом. Крепость 9—11%, титруемая кислотность 5—8%.

«Дими». Имеретинское белое ординарное вино. Производится из винограда сортов Цоликаури и Крахуна, растущего на небольших площадях в Имеретии (Западная Грузия), по старой местной технологии, состоящей в ферментации виноградной мякоти, к которой добавлено некоторое количество кожицы. Темно-соломенного цвета с приятным специфическим запахом с фруктовыми нотами, свежим гармоничным вяжущим вкусом. Крепость 10,5—13,0%, титруемая кислотность 6,5—8,0%. Вино производится с 1977 года.

«Кахети». Белое сухое вино, изготовленное из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенного в Кахетии. Вино янтарного цвета с фруктовым ароматом и ванильными нотами. Характеризуется энергичным бархатным и гармоничным вкусом. Крепость 10,5—13,0%, титруемая кислотность 4—6%. По древней традиции это вино, как и другие кахетинские, готовится и хранится в «квеври» — больших глиняных кувшинах емкостью до 3500 литров. Их закапывают, а крышки прикрывают глиной или землей. На международных конкурсах вино «Кахети» было награждено серебряной и бронзовой медалями. Производится с 1948 года.

«Карданахи» белое. Это вино типа портвейна изготавливают из растущего в Восточной Грузии винограда сортов Ркацители, Хихви, Мцване кахетинский. Цвет от светло-золотистого до янтарного, букет характерный, с десертными тонами, вкус нежный, полный, гармоничный, с явственной медовой нотой. Спирт 18%, сахар 10%, кислотность 3—7 г/л. Особенностью технологии выработки этого вина является то, что виноматериалы сначала выдерживают 1,5 года на специальной площадке под открытым небом, а потом 3 года в подвале.

8 зол. и 1 сер. медаль.

Как и другие вина типа портвейна, Карданахи хорош к горячим мясным блюдам, соленым сырам, словом, к доброму мужскому застолью.

«Кварели». Красное высококачественное вино. Производится из винограда Саперави, выращиваемого в Кварельском районе Кахетии. Вино выдерживают в дубовых бочках в подвалах винодельни в Цинандали в течение трех лет. Вино имеет темно-гранатовый цвет, запоминающийся характерный букет и гармоничный свежий вкус. Крепость готового вина составляет 10,5—12,0%, а титруемая кислотность 5,5—7,0%. Производится с 1966 года.

На международных конкурсах вино было награждено тремя золотыми и двумя серебряными медалями.

«Киндзмараули». Натуральное высококачественное полусладкое вино, вырабатываемое из винограда сорта Саперави, выращиваемого на склонах Кавказских гор в Кварельском районе Кахетии. Цвет темно-гранатовый, иногда красивого оттенка переспелой вишни с бархатным отливом. Букет и вкус нежные, с тонами фруктов и ягод, среди которых знатоки выделяют легкую кислинку и аромат

лесной ежевики. Превосходный вкус и свойства делают «Киндзмараули» легко узнаваемым. Спирт 10,5—12%, сахар 3—5%, титруемая кислотность 5—7%.

Это вино производится с 1942 года. Благодаря своим превосходным качествам, «Киндзмараули» было награждено 3 золотыми, 4 серебряными и 1 бронзовой медалью на международных конкурсах. Вино это хорошо сочетается с дичью, жареными перепелками, телятиной, заливными мясными блюдами и различным холодным мясом, фаршированной индейкой, хорошее дополнение к мягким нежным сырам с зеленью. Говорят, что это вино любил Сталин.

«Лыхни». Грузинское вино из растущего в Абхазии винограда сорта Изабелла. Цвет светло-розовый, аромат сортовой. Спирт 8—9%, сахар 3—5%, кислотность 5—7 г/л. 1 сер. и 1 бронз, медаль.

«Манави». Высококачественное вино. Изготавливается из винограда сорта Мцване кахетинский, названо в честь села Манави близ Телави в Кахетии. Виноградники там имеют небольшую площадь, поэтому вино является достаточно редким. Вино выдерживается в дубовых бочках в течение трех лет. Цвет от соломенного до светло-соломенного с красивым зеленоватым оттенком.

Букет, соответствующий сорту, тонкий. Вкус свежий, гармоничный, чуть сладковатый. Спирт 10,3—11,5%, кислотность 5,5—5,7 г/л. Выдержка 3 года. 3 сер. медали.

На международных конкурсах награждено тремя серебряными медалями. К вину такого высокого качества подходит дорогая рыба, икра, белое фаршированное мясо, заливной язык, десерт и фрукты.

«Мукузани». Широко известное красное грузинское вино изготавливается из винограда сорта Саперави, растущего в районе Мукузани в Кахетии, стоит в верхней строчке в списке красных столовых вин.

Цвет темно-гранатовый, букет сортовой, вкус полный, гармоничный, с тонами выдержки. Его высокая экстрактивность весьма гармонична. Спирт 10,5—12,5%, кислотность 6,7—7,5 г/л, экстрактивных веществ не менее 2,2%. Выдержка в дубовых бочках в течение 3 лет. Производится с 1888 года.

«Мукузани» было награждено 8 золотыми, 4 серебряными и 1 бронзовой медалью. Хорошо подходит в качестве аперитива. Рекомендуются пить со льдом для утоления жажды в сильную жару.

Сочетается со всеми пресными и сладкими кушаньями.

«Напареули» красное. Красное уникальное вино из винограда, выращиваемого в Напареульском районе левобережной части Алазанской долины в Кахетии — одна из старейших и почтеннейших грузинских марок вин. Вырабатывается с 1890 года из винограда сорта Саперави, растущего в Кахетии. Вино выдерживается в дубовых бочках в течение трех лет. Цвет темно-гранатовый. Букет, соответствующий сорту, выдержанный. Вкус тонкий, гармоничный, с тоном кислой сливы. Спирт 10,5—12%, кислотность 6—7,5 г/л, экстрактивность не менее 2%. На международных выставках «Напареули» было награждено 6 золотыми и 2 серебряными медалями.

Хорошо пьется в жару. Подходит к сладкому десерту, мороженому. Может подаваться как аперитив.

«Напареули» белое. Прекрасное белое вино светло-соломенного цвета. Обладает тонким букетом с благородным фруктовым ароматом. Вино производится из винограда Ркацители, выращиваемого в Напареульском районе Кахетии.

Вино выдерживается в дубовых бочках в течение трех лет. Его крепость 10—12%, титруемая кислотность 6,0—7,5%. Вино производится с 1892 года. На международных выставках удостоено одной золотой, шести серебряных и одной бронзовой медали.

«Оджалеш». Путешественник Шарден (вторая половина XVII века) пишет в своих путевых очерках: «Можно с уверенностью сказать, что нет другой страны, где пьют в таком большом количестве и такое прекрасное вино, как Грузия». Он же, высоко оценивая вина Мингрелии, в частности «Оджалеш», считал, что при должной постановке дела эти вина могли быть лучшими в мире. Кстати, именно «Оджалеш» суждено было стать почти через 200 лет первым по времени марочным вином Грузии.

Сейчас в Грузии производится вино этой марки из винограда сорта Оджалеш. Цвет темно-рубиновый, букет сортовой, вкус гармоничный, с плодовыми тонами, кислотность 5-7 г/л.

2 зол. медали.

«Пиросмани». Это интересное вино кахетинского типа делается в Грузии из винограда сорта Саперави. Оно имеет красивый рубиновый цвет, сортовой букет. Спирт 10,5—12%, сахар 1,5—2,5%, кислотность 5—7 г/л.

«Псоу». Натуральное полусладкое белое вино изготавливается из винограда Цоликаури, выращиваемого в Абхазии. Вино светло-соломенного цвета имеет благородный аромат, хорошо выраженный характерный гармоничный вкус с приятным сладким оттенком. Готовое вино содержит 9—10,5% алкоголя, 3—5% сахара и титруемую кислотность 5—7%. На международных выставках «Псоу» было награждено двумя серебряными медалями.

«Ркацители». Кахетинское вино высшего качества. Производится из винограда сортов Ркацители, Мцване и Хихви, выращиваемого в селении Карданахи по уникальной кахетинской технологии, когда виноградная мякоть подвергается ферментации в глиняных кувшинах, зарытых в землю. Цвет янтарный, букет развитый, фруктовый и гармоничный мягкий вкус. Высокая экстрактивность и вязкость придают вину оригинальный привкус. Спирт 11,5—13%, кислотность 4—6 г/л. «Ркацители» выдерживается в дубовых бочках в течение одного года. Производится с 1948 года. На международных выставках награждено одной золотой, одной серебряной и двумя бронзовыми медалями.

«Саамо». Грузинское вино из винограда сортов Ркацители, Мцване и Хихви. Цвет от светло - до темно-золотистого. Букет гармоничный, вкус полный, с характерной сладостью. Спирт 17%, сахар 13%, кислотность 4—5 г/л. Выдержка 3 года.

4 зол. и 1 сер. медаль.

«Саване». Полусладкое белое вино, производимое из винограда сорта Цицка, выращиваемого на виноградниках Имеретии (Грузия). Цвет соломенный, с зеленоватым оттенком, специфический букет с фруктовыми оттенками, гармоничный вкус со сладкими нотами. Спирт 9—11,5%, сахар 3—5%, кислотность 6—7 г/л. Вино производится с 1977 года.

«Садарбазо». Красное игристое грузинское вино из винограда сортов Саперави, Тавквери, Александрюли, Оджалеш и других коммерческих сортов винограда,

выращиваемых в Западной и Восточной Грузии. Цвет рубиновый или красный. Вино имеет мягкий гармоничный букет
Спирт 10,5—12,5%, сахар 4—5%, титруемая кислотность 6-7%.

«Самеба». Типичное кахетинское вино производится из винограда сорта Ркацители, выращиваемого в Гурджаанском районе в Кахетии по древней грузинской технологии. Вино темно-янтарного цвета с сильным сложным букетом и мягким вкусом. Высокая экстрактивность и умеренная терпкость делают это вино очень своеобразным. Вино должно выдерживаться, по крайней мере, один год. Готовое вино содержит 11,5—13,0% алкоголя, его титруемая кислотность составляет 4—6%.

«Саперави». Обыкновенное красное столовое вино изготовлено из винограда одноименного сорта, растущего в Западной Грузии, в Мингрелии и в различных районах Кахетии. Цвет гранатовый, глубокий, с тонами темной вишни. Букет сортовой. Вкус кисловатый, свежий, бархатистый. При разливе в бокалы вино образует аппетитную малиновую пенку.
Спирт 10,5—12,5%, кислотность 5—7 г/л.

1 зол. и 1 сер. медаль. На международных конкурсах этому вину была присуждена одна серебряная и одна золотая медали. Производится с 1886 года.

Из «Саперави» можно приготовить хороший аперитив, смешав его с небольшим количеством белого вина «Ркацители» или «Цинандали» и добавив несколько кубиков льда и кусочки консервированных фруктов. Этот напиток хорошо подходит к мороженому.

«Сахалисо» белое. Вино, изготовленное из различных коммерческих сортов белого винограда. Вино соломенного цвета имеет свежий вкус с легким гармоничным ароматом. Содержание алкоголя в нем 9—12%, титруемая кислотность 5-8%.

«Сахалисо» красное. Вино, изготовленное из различных коммерческих сортов красного винограда. Цвет варьируется от рубинового до гранатового. У вина тонкий букет и вкус. Содержание алкоголя 9—12%, титруемая кислотность 5—8%.

«Свири». Грузинское белое вино из винограда сортов Цоликоури, Цицка, Крахуна, выращиваемых в районах Свири, Терджола и Обча-Дими в Западной Грузии. Цвет изменяется от соломенного до янтарного. Сильное экстрактивное вино, характеризуется мягким гармоничным, слегка вяжущим вкусом с фруктовыми нотами, приятной свежестью, легкой кислотой. Спирт 11—12,5%, кислотность 6—7 г/л.

1 сер. медаль.

«Тобаани». Изготавливается из винограда сортов Ркацители и Мцване в селении Тобаани (Восточная Грузия).

Вино делается по кахетинскому способу, с настоем на мезге, из-за чего приобретает удивительный для сухого белого цвет крепкого чая с кофейным оттенком.

Выдерживается в глиняных емкостях. В букете ярко выражены изюмные тона, вкус полный, экстрактивный, с легким мадерным отзвуком. Спирт 11,5—13%, кислотность 4—6 г/л. Выдержка 1 год.

1 зол. и 5 сер. медалей.

К этому типично грузинскому вину подходит и соответствующая кухня: мясо дичи, птицы, приготовленное со специями, орехами, острые овощные блюда, сыры типа «Сулугуни», зелень и фрукты.

«Тбилисури». Белое вино из винограда сортов Ркацители, Мцване, Цоликоури, Тетра (Грузия). Цвет соломенный. Спирт 10,5—12%, сахар 0,5—2,5%, кислотность 5—7 г/л.

«Тбилиское игристое вино». Вино изготавливается из винограда сортов Саперави, Тавквери, Чинури и Горули-Мцване, выращиваемых в Картлийском и Кахетинском районах.

Оно ярко-красного цвета и обладает приятным гармоничным вкусом и фруктовым ароматом. Содержание алкоголя составляет 10,5—12,5%, сахара 4—6%, титруемая кислотность 5-7%.

«Твиши». Высококачественное белое натуральное полусладкое вино изготавливается из винограда сорта Цоликоури, выращиваемого на виноградниках Твиши в ущелье Риони (Западная Грузия, Имеретия).

Цвет соломенный, светло-янтарный, с искрой. Букет с фруктовыми тонами, вкус свежий, гармоничный, с медовой своеобразной нотой. Спирт 10—12%, сахар 3—5%, кислотность 5,5—7,5 г/л. Производится с 1952 года. На международных выставках вино было награждено 1 золотой и 2 серебряными медалями.

Подается к десерту, мороженому, тортам, бисквитам, фруктам и легким закускам.

«Телави». Белое столовое вино светло-янтарного цвета, обладающее характерным фруктовым букетом и гармоничным вкусом. Изготавливается из винограда Ркацители, выращиваемого в Карданахском районе. Крепость вина составляет 11,0—12,5%, титруемая кислотность 4—6%. Выдержка 1 год. 1 зол. медаль. Производится с 1967 года.

«Тетра». Натуральное полусладкое белое вино, изготавливается из винограда сорта Рачули-Тетра, выращиваемого в Амбролаури (Грузия). Цвет светло-соломенный. Хорошо сделанные вина «Тетра» обладают нежным, тонким букетом и гармоничным вкусом с фруктовыми тонами. Готовое вино содержит спирт 9,5—11%, сахар 3—5%, кислотность 5—7 г/л. «Тетра» относится к натуральным полусладким винам.

Производитель «Рачули вино» селения Чребало винодельческого района Рача, который является одним из наиболее ценных винодельческих районов Грузии. Виноделие в этом районе было развито с древнейших времен, условия выращивания винограда затруднены тем, что склоны, на которых он высажен, очень круты. Для обработки винограда и сбора урожая применение техники невозможно. Рачинские вина производятся в небольших количествах из-за ограниченности площадей и больших трудозатрат (ручной сбор винограда).

На международных выставках оно получило две серебряные медали.

Вино можно подавать как аперитив (перед едой для возбуждения аппетита) или на десерт, с фруктами и бисквитами.

«Тибаани». Прекрасное типичное кахетинское вино, изготавливаемое из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращиваемого в районе Тибаани в Кахетии. Вино темно-янтарного цвета с ясно выраженным виноградным ароматом и полным гармоничным мягким вкусом. Крепость этого вина органично сочетается с его богатым вкусом. Оно делается в помещенных в землю кувшинах, а затем выдерживается в дубовых бочках в течение одного года. Готовое вино содержит 11,5—13% алкоголя, его титруемая кислотность 4,0—6,0%. Производится с 1948

года. На международных выставках было награждено двумя золотыми и пятью серебряными медалями.

«Телиани». Одно из лучших столовых красных вин. Вырабатывается в Грузии с 1897 года из винограда сорта Каберне-Совиньон, выращиваемого в районе Телиани в Кахетии, с допустимым добавлением до 10% сорта Саперави. Это вино выдерживается в дубовых бочках в подвалах Телианской винодельни в течение трех лет. Цвет темно-рубиновый, букет и вкус характерные, полные и гармоничные. Спирт 10,5—12%, кислотность 5,5—7 г/л.

На международных выставках «Телиани» было награждено четырьмя золотыми и шестью серебряными медалями. Выдержка 3 года.

«Терджола». Красное игристое вино производится из винограда сортов Оцханури-Сапере, Александроули, Муджуретули, Цицка, выращиваемых в Западной Грузии. Вино характеризуется чистым гармоничным вкусом с фруктовым ароматом и ярко-красным цветом. Содержание алкоголя составляет 10,5—12,5%, содержание сахара 3—5%, титруемая кислотность 5—7%.

«Усахелаури». Грузинское вино из винограда одноименного сорта. Цвет рубиновый. Спирт 10,5—11,5%, сахар 3—5%, кислотность 6—7 г/л.
2 зол. медали.

«Хванчкара». Одно из наиболее популярных грузинских полусладких вин. Прекрасное натуральное красное полусладкое вино, изготавливаемое из винограда сортов Александроули и Муджуретули, что растут на виноградниках Хванчкары в Западной Грузии, на древней земле Колхиды. Вино производится с 1907 года. Цвет темно-рубиновый, весьма стойкий, что объясняется особой технологией розлива в бутылки — через фильтр, после чего вино к тому же пастеризуют при температуре 65—70°C. Букет сильно развитый, вкус гармоничный, с малиновыми нотами. Спирт 10,5—12%, сахар 3—5%, но вообще вино кажется более сладким, чем аналогичные разряда полусладких, поскольку виноград для него собирают при достижении сахаристости ягод 23—26%. Титруемая кислотность составляет 6—7 г/л. За отличный вкус оно было награждено на международных выставках 2 золотыми и 4 серебряными медалями. Это изысканное вино, к которому Сталин тоже был неравнодушен, подходит ко всем тонким кушаньям из белого мяса, дичи, птицы. Прекрасное дополнение к сыру, баклажанам с орехами, десерту.

«Хихви». Грузинское вино из растущего в Карданахском микрорайоне винограда сорта Хихви. Цвет от светло - до темно-золотистого. Букет, соответствующий сорту. Вкус полный, приятный. Спирт 15%, сахар 18—20%, кислотность 4—8 г/л. Выдержка 3 года.
4 зол. медали.

«Цинандали». Это грузинское вино имеет почтенную историю, изготавливается в Кахетии с 1889 года из винограда сортов Ркацители и Мцване. Высококачественное вино, гордость грузинских виноделов. В течение трех лет выдерживается в дубовых бочках в подвалах винодельни Цинандали. Цвет светло-соломенный, букет нежный, тонкий, с фруктовыми тонами, превосходный, насыщенный и благородный, гармоничный вкус. Спирт 10,5—12%, кислотность 6-7,5 г/л. Выдержка 3 года.
10 зол. и 9 сер. медалей.

«Цинандали» хорошо подходит к рыбным блюдам, овощам, зелени, десерту, сладкому и фруктам.

«Цицка». Белое вино светло-соломенного цвета, обладающее приятной свежестью и гармоничным вкусом. Производится из винограда сорта Цицка, выращиваемого в Западной Грузии. Буquet, соответствующий сорту. Крепость вина 10,5—12,5%, титруемая кислотность 5,5—7,0%. Выдержка 2 года. Производится с 1890 года.

«Цоликоури». Белое столовое вино производится из винограда сорта Цоликоури, растущего в Грузии. Цвет светло-соломенный. Буquet сортовой, тонкий, свежий гармоничный вкус. Спирт 10,5—12,5%, кислотность 6—7,5 г/л. Выдержка 2 года. На международных конкурсах «Цоликоури» было награждено серебряной медалью. Производится с 1890 года.

«Чхавери». Натуральное полусладкое вино светло-соломенного цвета с розоватым оттенком. Вино производится из винограда сорта Чхавери (Грузия) с 1934 года. Цвет светло-соломенный с розовым оттенком, буquet сортовой. Вино имеет приятный свежий вкус, тонкий буquet и нежный аромат свежих яблок с аналогичным названием, выращиваемых в Восточной Грузии и Абхазии. Готовое вино содержит алкоголь 9,5—11%, сахар 3,5%, титруемая кислотность 6—7,5%. На международных выставках вино было награждено одной золотой, четырьмя серебряными и одной бронзовой медалью.

«Шуамта». Сухое вино, производится с 1984 года. Изготовлено из винограда сортов Ркацители и Мцване по кахетинским рецептам. Вино янтарного или темно-янтарного цвета, имеет умеренно вяжущий гармоничный вкус с фруктовым ароматом. Содержание алкоголя составляет 10—12%, титруемая кислотность 4—6%, экстрактивность свыше 25 г/л.

«Эрети». Белое сухое ординарное вино, изготовленное из винограда сортов Ркацители и Мцване. Вино соломенного цвета, с тонким фруктовым букетом, свежим и гармоничным вкусом. Его крепость составляет 10,0—12,5%, титруемая кислотность 5—8%

Дагестанские вина

Мускат «Буquet Дагестана». Российское вино из винограда сорта Мускат белый, растущего на Каспийском побережье Дагестана. Цвет от золотистого до светло-янтарного. Буquet сортовой, с явственными тонами розы и цитронными. Спирт 16%, сахар 17%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года.

«Ркацители Геджух». Российское вино из винограда сорта Ркацители, растущего в Дагестане. Цвет от соломенного до светло-золотистого, буquet сортовой. Спирт 10—11%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года.

«Ркацители Дагестанское». Вино, похожее на предыдущее, но, как считают специалисты, с несколько более ярко выраженным букетом. Спирт 10—12%, кислотность 6—8 г/л. Выдержка 1,5 года.

«Теркеме». Российское вино, вырабатываемое в Дагестане из винограда сортов Ркацители (70%) и Семильон (30%).

Цвет от светло-соломенного до золотистого. Спирт 10—12%, кислотность 4—8 г/л. Выдержка 1,5 года.

«Мадера Дагестанская». Вино из винограда сортов Ркацители (90%) и Нарма (10%).

Цвет от золотистого до темно-янтарного, букет характерный, с тонами каленого ореха. Спирт 19%, сахар 4%, кислотность 3—7 г/л.

Выдержка 3 года.

«Портвейн белый Кизляр». Российское вино из растущего в Дагестане винограда сорта Ркацители и смеси белых сортов. Цвет от янтарного до темно-янтарного. Букет развитый, тонкий, вкус мягкий и гармоничный.

Спирт 18%, сахар 10%, кислотность 6—7 г/л. Выдержка 2 года.

6 медалей, в т. ч. 3 зол.

«Портвейн Дербент». Российское вино из растущего в Дагестане винограда сортов Ркацители (90%) и Нарма (10%). Цвет от янтарного до темно-янтарного, букет сортовой, тонкий, вкус мягкий и гармоничный. Спирт 18%, сахар 10%, кислотность 5—6 г/л. Выдержка 2 года.

4 медали.

«Самур». Российское вино из растущего в Дагестане винограда сорта Ркацители и местных белых сортов.

Цвет от золотистого до темно-янтарного. Букет сортовой. Спирт 15%, сахар 16%, кислотность 4—6 г/л. Выдержка 2 года.

1 зол. медаль.

«Терское». Вино из растущего в Дагестане винограда сорта Пино гри. Цвет от золотистого до темно-янтарного. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 6 г/л.

Выдержка 2 года.

За свои превосходные качества вино награждено 9 медалями, в т. ч. 5 зол.

«Тарки Тау». Российское вино типа хереса, изготавливается из растущего в Дагестане винограда сортов Нарма (60%) и Ркацители (40%). Цвет от соломенного до чайного. Букет и вкус характерные, с хересными тонами. Спирт 18%, сахар 6%.

Выдержка 2 года.

«Терек». Российское вино типа портвейна, готовится из винограда сорта Ркацители.

Цвет от золотистого до темно-янтарного. Букет характерный, вкус полный и гармоничный. Спирт 18%, сахар 10%, кислотность 4—5 г/л.

«Дербентское золотистое». Российское вино из растущего в Дагестане винограда сорта Ркацители и смеси белых местных сортов. Цвет от золотистого до светло-янтарного.

Букет фруктовый. Вкус полный, гармоничный. Спирт 17%, сахар 14%, кислотность 4—5 г/л. Выдержка 2 года.

«Карачай». Вино из винограда сортов Саперави и Каберне (Россия, Дагестан). Цвет от рубинового до темно-рубинового. Букет характерный, с шоколадными тонами.

Вкус полный, гармоничный. Спирт 16%, сахар 16—17%, кислотность 4—6 г/л. Выдержка 2 года.

«Кизлярское десертное». Российское вино из растущего в Дагестане винограда сорта Ркацители. Цвет от золотистого до янтарного. Буquet сортовой, с тонкими тонами. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года. 10 медалей, в т. ч. 5 золотых.

«Дагестан». Крепкое вино из винограда сортов Саперави (90%) и Каберне-Совиньон (10%). Цвет от рубинового до темно-гранатового. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 5—6 г/л. Выдержка 2 года.

«Сабнава». Российское вино из произрастающего в Дербентском районе Дагестана винограда сорта Каберне и смеси местных красных сортов. Цвет от рубинового до темно-рубинового. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 5—6 г/л. Выдержка 2 года.

Кабардино-Балкария

«Кабардинское Сано». Это вино, название которого переводится как «кабардинский напиток», из растущего в Кабардино-Балкарии винограда сорта Ркацители. Цвет светло-янтарный. Буquet, соответствующий сорту, вкус полный, приятный. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года. 1 сер. медаль.

«Кабардинское юбилейное». Из винограда сорта Каберне-Совиньон (Россия, Кабардино-Балкария). Цвет от рубинового до темно-рубинового. Буquet, соответствующий сорту. Спирт 16%, сахар 16%, кислотность 6 г/л. Выдержка 2 года. 1 сер. медаль.

КАВКАЗСКИЕ КОНЬЯКИ

Первые в России заводы по выработке коньяков были организованы на Кавказе: в 1888 году — в Кизляре и Тифлисе, в 1889 году — в Ереване. Производство коньяка оказалось настолько выгодным, что в течение 5 лет на Кавказе возникло более 10 коньячных заводов, одновременно было организовано коньячное производство в Бессарабии. Наиболее крупными монополистами вина и коньяка в России были Сараджишвили и Шустов. Коньяки русского производства продавались не только на внутреннем рынке, но и вывозились за границу. Так, грузинские коньяки «Сараджишвили» в России и за границей неоднократно награждались, с 1890 года по 1901 год им было присуждено 12 различных медалей и дипломов.

Развивалось коньячное производство и в советский период. По своему качеству коньяки, выпускаемые в границах стран СНГ, делятся на обычные и марочные. Обычные коньяки выдерживаются в бочках от 3 до 5 лет; число звездочек на этикетке означает срок выдержки. Содержание спирта в обычных коньяках составляет 40—42%.

Марочные коньяки выдерживаются в бочках обычно от 6 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньяки разделяются на три группы:

1. Коньяки выдержанные (КВ) — 6—7 лет.
2. Коньяки выдержанные высшего качества (КВВК) — 8—10 лет.
3. Коньяки старые (КС) и очень старые (ОС) — свыше 10 лет.

В марочных коньяках содержится 42—57% спирта. По вкусовым качествам все коньяки стран дружества можно разделить на три группы. К первой относятся

армянские, азербайджанские, дагестанские и узбекские коньяки, отличающиеся сильным ароматом, ванильными тонами, повышенной экстрактивностью. Ко второй — грузинские коньяки, менее экстрактивные, легкие, свежие, с цветочными тонами. К этому типу приближаются также краснодарские коньяки. К третьей группе относятся украинские и молдавские коньяки. Они гармоничны, имеют тонкий ванильный аромат, своеобразный букет, менее экстрактивны, чем коньяки первой группы.

Представляем ассортимент марочных коньяков, выпускаемых в странах СНГ:

Грузинские коньяки

«Абхазети» — 6 лет, «Варцixe» — 6—7 лет, «Греми» — 8—10 лет, «Казбеги» — 10 лет, «ОС» — 10—12 лет, «Энисели» — 12—14 лет, «Тбилиси» — 17—20 лет, «Сакартвелo» — 20—25 лет, «Вардзия» — 20—25 лет, «Юбилейный» — около 50 лет.

«Абхазия» («Абхазети»). Коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из местных сортов винограда, выращиваемого в Восточной Грузии (районы Дигоми, Мухрани, Гори). Имеет светло-золотистый цвет, сложный букет, который сочетается с мягким, гармоничным вкусом. Содержание спирта 42%, сахара — 1,2%. Вырабатывается с 1970 года. Удостоен серебряной медали.

«Багратион». Готовится из коньячных спиртов, выдержанных 20 лет. Цвет — темно-янтарный. Букет развитый, с нежными шоколадно-ванильными тонами. Вкус легкий, мягкий, гармоничный. Содержание спирта 50%, сахара — 0,7%.

«Вардзия». Марочный коньяк группы КС. Изготавливают из коньячных спиртов среднего возраста 20—30 лет. Коньячные виноматериалы получают из местных сортов винограда, который выращивают в микрорайонах Кварели и Цинандали в Грузии. Марка разработана в 1966 году в связи с 800-летием со дня рождения великого грузинского поэта и мыслителя Шота Руставели. Имеет мягкий, гармоничный вкус, золотистый цвет, тонкий букет с ванильным тоном. Награжден 5 золотыми медалями. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

«Варцixe». Марочный коньяк группы КВ. Изготавливается из коньячных спиртов 6—7-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из местных сортов винограда, выращиваемого в Западной Грузии (район Варцixe и др.). Имеет полный, мягкий вкус и светло-золотистый цвет. Выпускается с 1954 года. Удостоен 3 золотых и 2 серебряных медалей. Содержание спирта 42%, сахара — 1,2%.

«Казбеги». Марочный коньяк группы КС. Готовится из коньячных спиртов, выдержанных 10 лет. Коньячные материалы получают из местных сортов винограда: Зестафони, Гурджаани, Амбролаури, выращиваемых в Грузии. Имеет золотистый цвет, богатый сложный букет и мягкий вкус. Вырабатывается с 1943 года. Содержание спирта 45%, сахара — 0,7%.

Коньяк «ОС». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 12-летнего возраста, получаемых из винограда, выращиваемого в Грузии. Имеет темно-золотистый цвет, букет ванильных тонов. Награжден 6 золотыми медалями. Выпускается с 1901 года. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

«Сакартвело». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 20-летней выдержки, получаемых из местных сортов винограда, выращиваемых в Грузии. Имеет темно-золотистый цвет, букет с ванильными тонами. Вырабатывается с 1971 года. Удостоен 3 золотых медалей. Содержание спирта 40%, сахара — 0,7%.

«Тбилиси». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 17-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из европейских сортов винограда, выращиваемого в Грузии. Имеет темно-золотистый цвет, гармоничный своеобразный мягкий вкус, сложный букет с хорошо выраженными смольно-ванильными тонами. Вырабатывается с 1958 года (выпуск приурочен к 1500-летию со дня основания города Тбилиси). Удостоен 8 золотых и серебряной медалей. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

«Энисели». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 12—15-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из винограда сортов Ркацители, который выращивается в Алазанской долине (Грузия). Имеет темно-золотистый цвет. Выпускается с 1946 года. Удостоен 9 золотых и 3 серебряных медалей. Содержание спирта 43%, сахара — 7%.

«Юбилейный 50 лет». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 50-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из винограда сортов Ркацители и Чинури, выращиваемого в микрорайонах Восточной Грузии (микрорайоны Дигоми, Цинандали). Имеет янтарный цвет. В купаж коньяка входят коньячные спирты из винограда урожая 1905 (30%), 1915 (20%), 1925 (50%) годов. Выпускается с 1967 года. Удостоен 4 золотых медалей.

«Юбилейный 60 лет». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 60-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из винограда сортов Ркацители, Чинури, Цоликоури, выращиваемого в Грузии (микрорайоны Дигоми, Цинандали, Зестафони). Имеет янтарный цвет. В состав купажа коньяка входят коньячные спирты из винограда урожая 1883 (10%), 1905 (20%), 1915 (30%), 1925 (10%), 1932 (30%) годов. Вырабатывается с 1977 года. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

«Юбилейный 40 лет». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 40-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из сортов винограда Ркацители и Чинури, выращиваемых в Грузии (микрорайоны Цинандали и Дигоми). Имеет янтарный цвет. В состав купажа коньяка входят коньячные спирты из винограда урожая 1892 (10%), 1915 (10%), 1925 (80%) годов. Удостоен 3 золотых медалей. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

АРМЯНСКИЕ КОНЬЯКИ

По вкусовым качествам эти коньяки можно разбить на две группы: экстрактивные и малоэкстрактивные, но высокоградусные.

Экстрактивные:

«Ани» — 5—6 лет, «Армения» — 10 лет, «Ахтамар» — 10 лет, «Отборный» — 10 лет, «Юбилейный» — 10 лет, «Праздничный» — 15 лет, «Наири» — 20 лет.

Малоэкстрактивные, высокоградусные:

«Двин» — 10 лет, «Ереван» — 10 лет.

Коньяк «Арагат» 3-, 4-, 5-звездочный. Изготавливаются из спиртов соответственно 3-, 4-, 5-летней выдержки, крепость 40—42%, содержание сахара 1,5%. Отличаются золотистым цветом, приятным тонким ароматом с ванильным тоном. На различных выставках и мировых аукционах удостоивались орденов и медалей.

Коньяк «Арагат 6*». Шестизвездочный бренди. Создан в 1978 году по заказу фирмы «ПЕПСИКО». Коньяк выдержанный /КВ/, приготавливается купажированием 6—7 сортов коньячных спиртов не менее 6-летней естественной совокупной выдержки. В единице его массы содержится 42 % спирта, 15 грамм/дм (кубич.) сахара. Характеризуется багрово-золотистым отблеском. Пользуется широким спросом также в некоторых странах Европы, Азии и Латинской Америки. Напиток вырабатывается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда. Под названием «АРАГАТ» (Бренди) выпускаются коньяки, также крепостью 40—42 градуса, но с большей сахаристостью — 15 грамм/дм (кубич.).

Коньяк «Ани». Коньяк ординарный, приготавливаемый купажированием 6—7 сортов коньячных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда, до 5,5-летней естественной выдержки. Отличается светло-коричневым цветом и присущим армянским коньякам шоколадно-ванильным букетом. Крепость этого коньяка 42 градуса. В единице товарной массы содержится 15 грамм/дм (кубич.) сахара. Рекомендован к массовому промышленному выпуску с 1977 года и с тех пор пользуется надлежащим спросом, как во внутреннем, так и во внешнем рынке, благодаря своим отменным товарным качествам. Коньяку присвоено название средневековой столицы Армении — Ани (X—XI вв.).

«Армения». Марочный коньяк группы КС (коньяк старый). Изготавливается из купажа 10—12 разных коньячных спиртов среднего возраста свыше 10 лет. Коньячные виноматериалы готовят из европейских сортов винограда, выращиваемого в Армении. Имеет темно-золотистый цвет, гармоничный букет с хорошо выраженным ванильным тоном, пьется легко и приятно. В состав купажа коньяка входит родниковая вода из Катнахбюрского источника вблизи Еревана. Вырабатывается с 1940 г. Коллекционный коньяк «Армения» получают путем выдержки готового коньяка в бочках в течение 3 лет. О высоких товарных качествах этого коньяка красноречиво свидетельствует тот факт, что на международных дегустациях-смотре он удостоен пяти золотых, четырех серебряных и одной бронзовой медалей (Любляна — 1957 г., Москва — 1958 г., Будапешт — 1964 г., Тбилиси — 1965 г., Ереван — 1968 г., Братислава — 1969 г., Будапешт - 1969 г., Ялта - 1970 г., София - 1972 г.). Содержание спирта 45%, сахара — 0,7%.

Коньяк «Арцах». Коньяк выдержанный высшего качества /КВВК/. Выпускается с 1991 года, успешно пополнив общепризнанную плеяду аналогичных коньяков Армении. Обладает впечатляющим букетом и мягким воздействием. По утвержденной технологии в составе исходного материала этого коньяка купажируется не менее 8 различных коньячных спиртов, более чем восьмилетней совокупной выдержки. Его крепость 40 градусов, сахаристость — 10 грамм/дм (кубич.). По единодушному мнению специалистов, этому коньяку обеспечена

надежная производственная и потребительская перспектива. Напиток приготавливается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда.

«Ахтамар». Марочный коньяк группы КС (коньяк старый). Коньяку присвоено название популярной народной легенды о любви и верности.

Изготавливается купажированием не менее 12 сортов различных коньячных спиртов 10-летней совокупной выдержки. Коньячные виноматериалы вырабатываются из европейских сортов винограда, которые выращиваются в Армении. Имеет матово-золотистый блеск, пьется легко, воздействует непосредственно и бодряще.

В состав купажа коньяка входит родниковая вода из Катнахбюрского источника вблизи Еревана. Выпускается с 1967 года. Вырабатывают также коллекционный коньяк «Ахтамар» путем выдержки готового коньяка в бочках в течение 3 лет. Содержание спирта 42%, сахара — 1,0%.

На международных дегустациях — смотрах удостоен трех золотых медалей (Ереван — 1968 г., Ялта — 1970 г., Братислава — 1971 г.).

«Васпуракан». Марочный коньяк группы КОС (коньяк особо старый). Выпускается с 1980 года. В этом коньяке сочетаются 16—18 различных коньячных спиртов 18-летней совокупной выдержки. Ему присвоено наименование одной из исторических областей Армении — Васпуракана. Коньячные материалы готовят из винограда европейских сортов, который выращивают в Армении. В составе купажа используется вода из Катнахбюрского источника близ Еревана. Содержание спирта 40%, сахара — 1%.

Напиток наделен типичным букетом армянских коньяков — тонкими ароматами и вкусовыми качествами. Имеет светло-золотистый цвет с изумрудным отливом.

«Греми». Марочный коньяк группы КВВК. Изготавливается из коньячных спиртов 8—9-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из винограда местных сортов — Гурджаани, Кварели, Сачхара. Имеет светло-золотистый цвет. Букет запоминающийся, характерный для выдержанного коньяка.

Вкус мягкий, приятный. Выпускается с 1961 года. Награжден 4 золотыми и 2 серебряными медалями. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

Коньяк «Двин». Относится к сорту КС (коньяк старый). Приготавливается из 10—12 сортов коньячных спиртов не менее 10-летней совокупной выдержки. Исходные сырьевые спирты получают из аборигенных и районированных в Армении европейских сортов винограда. Обладает темно-золотистым отблеском, мягким и приятным вкусом. Спиртуозность составляет 50 % товарной массы, сахаристость — 7 грамм/дм(кубич.). Выпускается с 1945 года. На международных дегустационных смотрах удостоен 7 золотых, 2 серебряных медалей (Любляна — 1957 г., Любляна — 1958 г., Москва — 1958 г., Будапешт — 1964 г., Тбилиси — 1965 г., София — 1966 г., Ереван — 1968 г., Ялта — 1970 г.) и признан лучшим напитком из армянских коньяков. Благодаря своим отменным товарным качествам, этот коньяк пользуется широким спросом как на внутреннем, так и на внешнем рынках. Ему присвоено название средневековой столицы Армении — Двина (V—X вв.). Этот коньяк предпочитал выдающийся премьер-министр Англии Уинстон Черчилль.

«Наири». Коньяк особо старый /КОС/, лучший из армянских марочных коньяков. Наири — название легендарной страны быстрых хрустальных рек, дремучих лесов и

достигших небес седоглавых мудрых гор, непосредственного предка Армении, в честь которой и назван коньяк. Напиток приготавливается купажированием 18—20 различных высококачественных спиртов 20-летней выдержки, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда. В состав коньяка входит вода из Катнахбюрского источника. Цвет — темно-янтарный, букет с ванильным тоном.

Выпускается с 1967 года. Его крепость — 41%, сахаристость — 12 грамм/дм (кубич.). Вкус полный, гармоничный. Выпускается с 1965 года. Содержание спирта 41%, сахара — 1,2%. Товарные достоинства «Наири» высоко оценены на международных дегустационных смотрах, где он завоевал, пять золотых и одну серебряную медали (Ереван — 1968 г., Ялта - 1970 г., София - 1976 г., София - 1985 г., Бухарест — 1986 г.).

«Ереван». Марочный коньяк группы КС (коньяк старый). Изготавливается купажированием 10—12 сортов коньячных спиртов не менее чем 10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы вырабатываются из европейских сортов винограда, которые выращиваются в Армении. Цвет темно-золотистый, букет гармоничный. В состав коньяка входит родниковая вода из Катнахбюрского источника вблизи Еревана.

Является самым крепким из выпускаемых в настоящее время армянских коньяков — 57% спиртуозности в объемной единице. Содержание сахара также сравнительно высокое — 20 г/дм (кубич.). Вкусовые особенности и гамма ароматов весьма гармоничны, по-восточному жаркий и в то же время пикантный. Пьется легко и приятно, оставляет впечатляющие вкусовые ощущения. Выпускается с 1957 г. Благодаря своим исключительным достоинствам, на международных конкурсных дегустациях завоевал три золотых и две серебряные медали (Будапешт — 1964 г., Тбилиси — 1965 г., Будапешт - 1966 г., Ереван - 1968 г., Ялта - 1970 г.).

«КВВК» (Коньяк выдержанный высшего качества) — группа марочных коньяков, вырабатываемых из коньячных спиртов 8—10-летней выдержки. Для производства коньяков группы КВВК используют отборные коньячные спирты. В аромате смольно-ванильные тона приятно сочетаются со сложным букетом выдержки. К группе КВВК относятся коньяки «Кубань», «Вайнах», «Греми», «Нистру», «Дойна», «Баку». Содержание спирта в коньяках КВВК 40—45%, сахара - 0,7-2,5%.

«Отборный» (КВВК). Коньяк выдержанный высшего качества — первенец армянских марочных коньяков, выпускаемый с 1901 года. Изготавливается из коньячных спиртов 6-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из местных сортов винограда, выращиваемого в Армении. Имеет золотистый цвет. В состав коньяка входит родниковая вода из Катнахбюрского источника вблизи Еревана. В товарной массе содержит 42 % спирта, 12 грамм/дм (кубич.) сахара, обладает тонким ароматом пряностей и приятными вкусовыми качествами.

Пользуется надлежащим спросом как на внутреннем, так и на внешнем рынке, благодаря своим оригинальным товарным качествам, поэтому вполне соответствует своему названию.

По своим достоинствам этот коньяк на международных дегустациях-смотрах удостоен трех золотых медалей (София —1966 г., Ереван — 1968 г., Ялта — 1970 г.). Напиток приготавливается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда. Этот коньяк — первенец из армянских коньяков, в начале XX века во Франции был удостоен высшей награды «Гран-при».

«Урарту». Марочный коньяк Армении. Готовится из коньячных спиртов, выдержанных 18 лет. Цвет характерный для солидных коньяков. Вкус слаженный, сложный. Содержание спирта 40%, сахара — 1%.

Коньяк «Юбилейный». Коньяк старый (КС), выпускается с 1937 года. В технологии его приготовления утверждено купажирование 10—12 различных коньячных спиртов не менее совокупной 10-летней естественной выдержки. В единице массы содержание спирта — 43 %, сахара — 7 грамм/дм(кубич.). Цвет золотистый с багровым отливом. Один-два глотка этого напитка вызывают ощущение восторга и покоя. Благодаря своим оригинальным товарным достоинствам, он на международных конкурсных дегустациях завоевал три золотых и три серебряных медалей (Любляна — 1955 г., Будапешт — 1960 г., Тбилиси — 1965 г., София — 1966 г., Ереван — 1968 г., Ялта — 1970 г.). Напиток приготавливается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из абorigенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда.

Коньяк «Праздничный». Относится к группе КС (коньяк старый), выпускается с 1957 года. Приготавливается купажированием 15—16 коньячных спиртов, разных сроков выдержки, но в совокупности не менее 15-летней естественной выдержки. Обладает всеми признаками, присущими армянским коньякам. В единице массы этого напитка 42 % спирта, 12 грамм/дм (кубич.) сахара. На сегодняшний день «Праздничный» по завоеванным на международных дегустациях-смотргах наградам является ведущим среди армянских коньяков. Он удостоен десяти золотых, двух серебряных медалей (Любляна — 1957 г., Будапешт — 1958 г., Москва — 1958 г., Тбилиси — 1965 г., Будапешт — 1966 г., Бухарест — 1968 г., Ереван — 1968 г., Будапешт — 1969 г., Бухарест — 1968 г., Ереван - 1968 г., Ялта - 1970 г., София - 1976 г.).

Коньяк «Эребуни». Коньяк особо старый (КОС), производится с 1987 года по заказу представительства армянской диаспоры в Соединенных Штатах Америки. В плеяде армянских коньяков у этого напитка самый многолетний срок выдержки. Он купажируется из 24—26 различных коньячных спиртов длительной выдержки, в том числе выдерживаемых с 1902—1978 годов. Совокупный срок выдержки сырьевых спиртов составляет не менее 25 лет. Этим и объясняется многообразность гаммы его букета — чрезвычайно приятное сочетание вкусовых и ароматических свойств. Напиток обладает золотистым цветом с багровым отливом. Льется легко и не подавляет, а бодрит вкушающего. Крепость — 40 градусов, сахаристость — 10 грамм/дм (кубич.). Название коньяка — дань памяти о политическом, экономическом и культурном центре, городе — крепости государства Урарту — Эребуни, который является прямым предшественником 2785-летнего Еревана.

Коньяки группы «Нойак». Выпускаемое Ереванским коньячным заводом это триединство старых и особо старых коньяков с 1990 года вывозится в Англию, где оно разливается в бутылки, реализуется, а также экспортируется оттуда на рынки других стран. Эти коньяки имеют хорошее международное признание и пользуются соответствующим спросом. Название «Нойак» (букв. «Ноевы») — дань общеизвестному библейскому преданию, согласно которому после всемирного потопа у подножия Арарата праотец Ной положил начало виноградарству и виноделию.

Коньяк «Нойак-10». Коньяк старый (КС), который вырабатывается из ряда коньячных спиртов совокупного срока естественной выдержки не менее десяти лет. Обладает привлекательными несравненными ароматами, пьется легко, воздействует непосредственно и бодряще. Отличается матово-золотистым отблеском. В единице его массы содержится 40 % спирта и 10 грамм/дм (кубич.) сахара. Напиток приготавливается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда.

Коньяк «Нойак-18». Коньяк особо старый (КОС), вырабатывается из различных коньячных спиртов естественной совокупной средней выдержки не менее 18 лет. Он аналогичен коньяку «Васпуракан». В объемной единице его товарной массы содержание спирта 40 %, сахара — 10 грамм/дм(кубич.). Напиток приготавливается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а также районированных в Армении европейских сортов винограда.

Коньяк «Нойак-25». Коньяк особо старый (КОС). Совокупный средний срок естественной выдержки входящих в его состав спиртов не менее 25 лет. В единице его товарной массы содержание спирта 40 %, сахара — 10 грамм/дм (кубич.). По этим признакам он аналогичен коньяку «Эребуни». Напиток приготавливается купажированием высококачественных спиртов, выгоняемых из виноматериалов, получаемых исключительно из аборигенных, а так же районированных в Армении европейских сортов винограда.

Азербайджанские коньяки

«Гянджа» — 6—7 лет, «Гек-Гель» — 6—8 лет, «Баку» — 10 лет, «Азербайджан» — 10 лет, «Юбилейный» — 10 лет, «Москва» — 10 лет.

«Азербайджан». Марочный коньяк группы КС, изготавливается из коньячных спиртов 10-летней выдержки. Цвет золотистый, во вкусе и аромате — смолисто-ванильные тона. Содержание спирта 47%, сахара — 0,7%. Вырабатывается с 1974 года в Азербайджане.

Удостоен 5 золотых и 2 серебряных медалей.

«Баку». Марочный коньяк группы КВВК, изготавливается из коньячных спиртов 8—10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из сортов винограда, выращиваемого в Азербайджане. Имеет светло-золотистый цвет с коричневым оттенком. Выпускается с 1946 года. Содержание спирта 43%, сахара — 1,2%.

Удостоен 4 золотых, серебряной и бронзовой медалей.

«Гек-гель». Марочный коньяк группы КВ., изготавливается из коньячных спиртов 6—8-летней выдержки. Имеет светло-золотистый цвет. Вкус мягкий, гармоничный. Выпускается в Азербайджане с 1948 года. Содержание спирта 42%, сахара — 1,2%.

Удостоен 3 золотых и 1 серебряной медалей.

«Гянджа». Марочный коньяк группы КВ, изготавливается из коньячных спиртов 6-летней выдержки. Имеет цвет от золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком. Вырабатывается с 1967 года в Азербайджане. Содержание спирта 42%, сахара — 1,2%.

Удостоен 2 серебряных медалей.

«Москва». Марочный коньяк группы КС, изготавливается из коньячных спиртов 12-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из европейских сортов винограда, выращиваемого в Азербайджане. Имеет светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, букет с шоколадными и ванильными тонами. Вырабатывается с 1967 года. Содержание спирта 45%, сахара — 0,7%.

Удостоен 3 золотых и 3 серебряных медалей.

«Юбилейный». Марочный коньяк группы КС, изготавливается из коньячных спиртов 10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из европейских сортов винограда, выращиваемого в Азербайджане. Имеет светло-золотистый цвет с коричневым оттенком. Вырабатывается с 1945 года. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

Удостоен золотой и 2 серебряных медалей.

Дагестанские, кабардинские и ингушские коньяки

«Дербент» — 6—7 лет, «КВ» — 6—7 лет, «Лезгинка» — 6—7 лет, «Каспий» — 8 лет, «Кизляр» — 10 лет, «Нарын-Кала» — 10—12 лет, «Дагестан» — 13 лет, «Россия» — 15 лет.

«Башлам». Марочный коньяк группы КВ. Изготавливается из коньячных спиртов 6—7-летней выдержки. Коньячные виноматериалы вырабатывают из винограда сортов Ркацители (70%) и Алый Терский (30%), который выращивают в Чечено-Ингушетии. Имеет темно-золотистый цвет. Содержание спирта 42%, сахара — 1,2%. Выпускается с 1982 года.

«Вайнах». Марочный коньяк группы КВВК. Изготавливают из коньячных спиртов среднего возраста 8—10 лет. Коньячные виноматериалы получают из винограда сортов Алый терский и Ркацители, который выращивают в Чечне и Ингушетии. Имеет темно-золотистый цвет. Выпускается с 1972 года. Содержание спирта 43%, сахара — 1,2%.

«Дагестан». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 11—15-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из винограда сортов Алый терский и Кизлярский черный, который выращивается в Дагестане. Имеет темно-янтарный цвет. Коньяк исключительно высоких достоинств. Вырабатывается с 1967 года. Содержание спирта 44%, сахара — 1,0%.

Удостоен 4 золотых и 2 серебряных медалей.

«Дербент». Готовится из коньячных спиртов, выдержанных 6—7 лет. Цвет — янтарный. Букет достаточно развитый, приятный. Вкус слаженный, полный. Содержание спирта 42%, сахара — 1%.

«Каспий». Марочный коньяк группы КВВК. Изготавливается из коньячных спиртов 8—10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из винограда сорта Ркацители, выращиваемого на юге Дагестана. Имеет темно-золотистый цвет, ванильно-цветочный выдержанный букет, полный гармоничный вкус. Выпускается с 1968 года. Содержание спирта 43%, сахара — 1%.

«Кизляр». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы получают из европейских сортов винограда, выращенного в Дагестане. Имеет темно-янтарный цвет, хорошо выраженный букет со смолисто-ванильными тонами. Вырабатывается с 1960 года. Содержание спирта 43%, сахара - 1,2%.

Удостоен кубка «Гран-при», 4 золотых и 3 серебряных медалей.

«Махач-Кала». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 15-летней выдержки.

Коньячные материалы получают из европейских сортов винограда, выращиваемого в Дагестане. Имеет янтарный цвет с золотистым оттенком, сложный букет с шоколадно-ванильными тонами. Вкус мягкий, тонкий. Содержание спирта 42%, сахара — 0,7%.

«Нарын-Кала». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 11-летней выдержки.

Коньячные материалы получают из европейских сортов винограда, выращиваемых в Дагестане. Имеет янтарный цвет с золотистым оттенком, сложный букет с шоколадно-ванильными и цветочными тонами. Вкус полный, смолянистый, гармоничный и мягкий. Вырабатывается с 1976 года. Содержание спирта 42%, сахара — 0,7%.

«Эльбрус». Марочный коньяк группы КВ. Изготавливается из коньячных спиртов 6—7-летней выдержки. Коньячные материалы получают из европейских сортов винограда, выращиваемых в Кабардино-Балкарии. Имеет янтарный цвет с золотистым оттенком.

Выпускается с 1969 года. Содержание спирта 42%, сахара - 1,2%.

«Эрзи». Марочный коньяк группы КС. Изготавливается из коньячных спиртов 10-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из европейских сортов винограда, выращиваемого в Чечне и Ингушетии. Имеет темно-золотистый цвет. Выпускается с 1977 года. Содержание спирта 43%, сахара — 0,7%.

«Юбилейный дагестанский». Марочный коньяк группы КВВК. Изготавливается из коньячных спиртов 9-летней выдержки. Коньячные виноматериалы готовят из европейских сортов винограда, выращиваемого в Дагестане.

Имеет янтарный цвет. Вырабатывается с 1957 года. Содержание спирта 45%, сахара — 0,7%. Удостоен 6 медалей, в том числе 2 золотых.

ИСТОРИЯ КИЗЛЯРА И ВИНОДЕЛИЯ В РОССИИ

Первые упоминания о Кизляре как о населенном пункте относятся к 1616 году (по сведениям Д. С. Васильева). Поселение Кизляр первоначально существовало в виде Кизлярского караула (Кизлярского перевода) и располагалось на левом берегу Терека при выходе из него р. Кизляр (ныне Таловка), немногим выше современного Кизляра. Сама местность называлась Кизлярским урочищем. Здесь исстари проходила сухопутная торговая дорога, связывающая Русь со странами Кавказа и Востока.

В 20-х годах XVII века с расширением торговых, политических и дипломатических отношений, осуществлявшихся через Терки, особенно усилилась роль Кизлярского перевода. Тогда же возвели первые жилые здания, складские помещения и другие сооружения. Вскоре здесь начали селиться беглые русские (вольные казаки), дагестанцы, таджики, кумыки и другие народы. Селение оставалось долго безымянным, затем таджики назвали его Абсиякент, кумыки — Кизляркент, русские — Кизлярский городок. Дома были турлучными (плетеные, обмазанные глиной), глиняными (саманные) и камышовыми, с плоскими, по восточному образцу крышами. Жители вначале занимались хлебопашеством и скотоводством, затем стали разводить хорошо знакомые таджикам виноградные и фруктовые сады, сеять рис. Поскольку Кораном запрещалось готовить и пить вино, мусульмане получали из винограда изюм, кишмиш, бекмес (виноградный мед), сусло и продавали гребенским казакам, а те готовили виноградные вина. Многие жители занимались торговлей с притеречными народами, ездили в Терки, посещали Астрахань. Торговали сушеными фруктами, виноградным медом, рисом, мареной, ставшей к тому времени доходной частью экономики.

В целях защиты от набегов крымских ханов и кочевых орд, обитавших тогда на юге страны, в центре селения построили небольшой острог, в котором жители в случае опасности спасали самое ценное, женщин, детей и особенно девушек. Одна из легенд рассказывает, что название городка Кизляр отсюда и произошло: Кызыл кара в переводе с кумыкского означает «девичья крепость».

С развитием связей кизлярцев с гребенскими казаками и затеречными кумыками между ними стали заключаться браки, население Кизляра увеличивалось. В селении открыли первую русскую школу, где дети кавказцев изучали русский язык и знакомились с русской культурой.

Знаменательным событием в истории старого Кизляра стало посещение его Петром I, которого давно привлекали русские владения на Тереке (1715). Царю очень понравились Терские горячие источники и первый в России завод по производству шелка-сырца, основанный по его указанию армянином Сафаром Васильевым на левом берегу Терека в Шелковской станице. Осенью 1722 года Петр I еще раз побывал здесь и приказал перенести кордонную линию ближе к р. Сулак, построив для этого крепость Св. Креста (в устье рукава Аграханский). Он перевел сюда терских казаков с Дона, поощрительными грамотами и льготами привлек других переселенцев, преимущественно армян.

Есть предположение, что именно тогда был решен вопрос о наименовании селения — Кизляр (так назывались река и местность, где оно находилось). По версии ученого К. Ф. Гана, это название произошло от тюркского «кизил яр» и означает «красный обрыв» (крутой обрыв реки). Терек в то время был глубоким, с крутыми берегами (ярами), которые обнажались при подмыве фунта и часто казались красными из-за красноватого цвета земли.

Петр I не забывал о Кизляре, и в 1724 году его указом молодые кизлярцы и астраханцы были посланы на учебу в Персию для овладения искусством производства шелка. Тогда же было велено «немедленно отводить удобные, потребные и довольные места по рекам Сулак, Агрохань и Терек всем армянам, которые переселялись в крепость Св. Креста из Карабаха». Восторженно приняли армянские переселенцы этот указ. «Рады лучше есть траву русскую, чем хлеб персидский», — говорили они и стремились «под новым небосклоном отдохнуть и ожить свободой предков». А в 1725 году (год смерти Петра I) погиб старый Кизляр, просуществовавший более 100 лет: ночью Терек вышел из берегов, дома были разрушены, сады затоплены. Этот год был самым трагичным в истории Кизляра.

Но уже в 1735 году в связи с подписанием Ганджийского договора между Россией и Персией и упразднением русских крепостей на правой стороне Терека границу перенесли на р. Сулак и вместо старой крепости Св. Креста начали сооружать новую. Она должна была защищать путь вдоль западного побережья Каспия и служить опорным пунктом для казачьих станиц на левом берегу Терека. Генерал-аншефом В. Я. Левашовым было выбрано очень удачное место: здесь издавна проходила сухопутная торговая дорога, а по морскому пути (рукав Терека был глубоким, и мелкие суда доходили даже до Кизляра) осуществлялись дипломатические, культурно-политические и торговые связи России с Северным Кавказом, Закавказьем, Ближним и Средним Востоком.

Крепость начали строить летом 1735 года. Круглосуточно из Астрахани шли суда, груженные стройматериалами, продовольствием, ехали люди. Строили солдаты, казаки, беглые и др. К началу осени основные сооружения были закончены, поэтому октябрь 1735 года считается временем основания нового Кизляра. В это время обозы с тяжелой артиллерией, запасами продовольствия, имуществом и людьми потянулись в Кизляр. Заселялся Кизляр очень быстро: сюда устремились переселенцы из России, Украины, ехали армяне, грузины, кабардинцы, таджики и др., так как всем им предоставлялись льготы.

К концу 50-х годов XVIII века строительство крепости закончилось. Это было грандиозное сооружение в форме правильного пятиугольника с 5 бастиянами и 3 рavelинами. Крепость окружали прочные стены с бойницами, земляной вал и глубокий, заполненный водой ров. К трем воротам вели поднимающиеся на цепях мосты, которые убирались на ночь или в случае тревоги. Крепость считалась очень укрепленной, и о ней знали на Востоке. В первой четверти XIX века в Кизляре проживало 15 тыс. человек, не считая войск. После Киева и Астрахани он был самым крупным городом на юге России, оставляя позади Одессу, Симферополь, Харьков и др. На Кавказе крупнее Кизляра был только Тифлис.

В этническом отношении Кизляр, по замечкам современников, напоминал «вавилонское столпотворение». Внешне он походил на азиатский город. Дома деревянные, саманные и плетневые строились с земляными, плоскими крышами, фасадами и окнами во двор. Только в начале XIX века представители богатых сословий стали строить большие красивые дома на фундаменте, из кирпича или деревянные, с узорами, галереями и фасадом на улицу. Архитектурной достопримечательностью городка были 2 храма: русский и армянский. Русский собор (Казанский) был исполнен в старовизантийском стиле. В свое время императрицы Елизавета и Екатерина II подарили ему очень древние и ценные храмовые реликвии. Армянский собор построили в начале XIX века с участием итальянских мастеров, и он поражал блеском и богатством своей обстановки.

Однако сам город, несмотря на огромную важность его как крепости, оставался крайне неустроенным. Частые разливы Терека, отсутствие стоков из-за низкого местоположения вызывали болезни в окрестностях, грязь и антисанитарию в городе. А. Дюма, посетивший Кизляр в 1859 году, писал: «Ничего нет живописнее этих улиц

с их деревьями без симметрии, с их болотами грязи, где крикают гуси и утки, и где верблюды запасаются водой на дорогу». Здесь очень часто повторялись вспышки холеры, малярии, уносившие столько жизней, будто «оно (население) каждое лето принимало участие в военных действиях».

При всем этом в XVIII — первой трети XIX века Кизляр был главным политическим, экономическим и культурным центром юга России. Долгое время, оставаясь единственным в Предкавказье городом, он считался своего рода «русской столицей» на Кавказе и был крупным торговым центром, с тремя большими рынками (армянский, татарский и русский), о которых А. Дюма писал: «Первый раз смесь одежд поразила наши взоры. Армяне, татары, калмыки, ногайцы, евреи толпятся на его улицах, каждые в своем национальном платье. Народонаселение Кизляра в торговые дни удваивалось».

Роль города была очень велика: через него в Астрахань и Россию шли товары Востока (шелка, пряности) и Северного Кавказа — марена, меха (овчина, мерлушка), пушнина (куницы, лисицы), сухие фрукты, воск, чихирь (терское виноградное вино) и др. Некоторые восточные страны имели в Кизляре свои консульства, здесь содержались аманаты (заложники).

Существенной была роль Кизляра и как культурного центра на Северном Кавказе. В XVIII веке открылись две русские школы: одна — для обучения детей офицеров и других начальников гарнизона, а также богатых кизлярцев, другая — для детей командиров и имущих казаков. Были школы при Кизлярском монастыре и Осетинской комиссии, где обучали детей кавказских народностей; при мечетях учились дети состоятельных мусульман города. Работали грузинская и армянская школы. В 1811 году в Кизляре открыли первое приходское училище, позже ставшее уездным: здесь учились только мальчики состоятельных жителей города разных национальностей. Первыми в России стали 2 профессиональных училища: виноградарства и виноделия (1806) и шелководства.

Кизляр посещали многие замечательные люди: полководец А. В. Суворов (1779), бессмертный П. И. Багратион (в Кизляре он родился и вырос); были здесь создатель комедии «Горе от ума» А. С. Грибоедов и писатель-декабрист А. А. Бестужев-Марлинский (1829); друг А. С. Пушкина поэт-декабрист П. А. Катенин, для встречи с которым в 1829 году приезжал М. Ю. Лермонтов; знаменитый ученый-хирург и педагог Н. И. Пирогов (1829). Часто наезжал в Кизляр Л. Н. Толстой, который жил в станице Старогладковской в 1851—1853 годах. Много путешественников, крупных ученых, военачальников и других видных людей проявляли интерес к Кизляру. Художник-пейзажист М. И. Иванов, сделал несколько акварельных зарисовок города, которые хранятся сейчас в Государственном Русском музее.

В 1640 году в Астрахань из-за границы выписали садовника Якова Ботмана (именно он заменил полив с помощью чигирей, которым пользовались местные садоводы, на орошение ветряными мельницами). В 1656—1657 годах из Астрахани ко двору уже были отправлены первые партии вина.

Истории известен и другой факт. В 1651 году на р. Сунже в лесу было замечено много дикого винограда (или одичавшего). По указанию царя Алексея Михайловича астраханский воевода выяснил, что растет этот виноград, в разных местах и делают «из него виноградное питье, привозят на продажу в Терки и про себя держат». По мнению князя, «развести его можно и у нас, но виноградное дело не за обычай». Терские воеводы М. Щетинин и И. Олябьев извещали, что около Сунжинского острога также растет много винограда, из которого местные жители делают вино и привозят на продажу не только в Терки, но и в Астрахань. Одновременно в казачьи городки были посланы перенять опыт приготовления вина терские стрельцы, но добытое из терского винограда и приготовленное «по тамошнему способу» по дороге в Астрахань оно скисало. Тогда Алексей Михайлович царской грамотой (1652)

повелел астраханскому воеводе направить из Астрахани мастеров, обученных немцами, для разведения в Терском городке виноградников. Посланные им И. Федоров-Бережной и А. Парфенов должны были заняться выделкой вин из терского винограда и отправлять их в Москву. К сожалению, о дальнейшей судьбе этих мастеров ничего не известно. Однако эти сведения подтверждают, что виноделие на Тереке зародилось не позднее, чем в Астрахани.

Судьба виноградарства в Терской области никогда не была безразлична правительству. Еще Петр I в 1720 году указывал астраханскому губернатору на необходимость разводить виноград и вывозить из Персии деревья и травы, а на Тереке, «помимо персидских сортов винограда, приступить к разведению венгерских и рейнских форм и послать туда виноградных мастеров». Саженцы для разведения виноградников казаки могли завезти также из Грузии, куда они выезжали по делам «государевой службы».

Значительно повлияло на развитие терского виноградарства и виноделия основание Кизляра. Сначала кизлярское вино на месте не находило сбыта из-за преобладания мусульманского населения и достаточного количества домашнего казачьего вина, хотя казаки серьезно виноградарством и не занимались. Дело пошло с переселением армян и грузин: они были знакомы с возделыванием винограда и приготовлением вина на своей родине и привезли опыт лиманного полива, который получил здесь широкую известность. Армяне выгодно продавали свое вино в Астрахани, а на вырученные деньги приобретали различные товары, мануфактуру, перепродавая их казакам и горским народам.

Началось быстрое обогащение энергичных армянских коммерсантов. Все больше переселенцев потянулось в Кизляр. Получаемые при переселении выгоды, правительственные поощрительные меры (даровая раздача земли, медали, подарки) стали катализатором развития терского промышленного виноделия. В 50-х годах XVIII века по заданию русского правительства для поощрения виноградарей и виноделов управляющему Астраханской садовой конторой, известному садоводу, венгру по происхождению Парабачу было поручено завести в отведенной ему вотчине на Тереке вблизи станицы Шелковской два казенных сада. Впоследствии деревня (ныне селение Парбычево), земли, сады были проданы князю А. А. Вяземскому, а в 1794 году — кизлярскому помещику Калустову.

Во второй половине XVIII века виноградарство развивалось очень интенсивно. Посетивший терские казачьи станицы в 1773 году естествоиспытатель, академик И. П. Фальк отмечал, что в хозяйстве казаков преобладало садоводство и особенно виноградарство: виноградный сад имел почти каждый казачий двор. По свидетельству академика И. А. Гюльденштедта, между Кизляром и Астраханью были «заведены правильные сношения по сбыту вина», и в Астрахань уже в 1772 году отправили 600 тридцативедерных бочек вина.

В 1774 году 8 станиц в низовьях Терека произвели 3400 бочек вина. Выгоды коммерции, безопасность перевозки продукции, близость Волжского бассейна, отсутствие конкуренции при продаже вина на рынках России и другие, исключительно благоприятные условия привлекали сюда множество армянских семей. Число виноградников росло с такой быстротой, что через 50 лет после основания Кизляра низменные, затапливаемые и покрытые камышом окрестности города на узкой полосе (30 верст в длину и 10 в ширину) были заняты виноградными садами (2000 десятин), которые давали ежегодно 300 000 ведер вина.

Надо отметить, что и после Петра I в России уделяли достаточно внимания развитию виноградарства и виноделия. При Павле I назначенная им экспедиция изучила возможности расширения виноградарства и виноделия в Астрахани. По ее данным, выращивать виноград и готовить вино предпочтительнее в местности между Кизляром и Моздоком, так как здесь все уже было отлажено для этого: 1099 десятин

виноградных насаждений давали ежегодно 200 000 ведер вина, хотя, по словам Таблица, при этом нельзя не отметить «небрежную выделку вина, отсутствие хорошего сортимента, отсутствие погребов и крайнюю нужду в посуде, вынуждавшую хозяев за опорожненную из-под вина бочку отдавать бесплатно такую же полную». Низкие цены на вино (по 20—40 коп., или 40—80 коп., в 1798 году, за ведро) лишали возможности уделять больше внимания обработке садов, хотя в том же докладе отмечалось качество красных вин, которые «иногда походили на французские и могли сохраняться на несколько лет без горечи». В помощь виноградарям и виноделам в 1806 году на 18,6 десятинах по Астраханскому тракту (в 5 верстах от города и р. Таловки) ботаником Х. Х. Стевенем было основано первое в России училище виноградарства и виноделия. Государство выделило на эти цели 4000 руб. и столько же на обзаведение. На содержание деревянного погреба дали 2031 руб. 70 коп. С берегов Рейна были приглашены директор училища Барт и виноградари, обязавшиеся по контракту проработать здесь не менее 10 лет за ежегодное вознаграждение по 400 руб. каждому.

Барт привез с собой богатый сортимент иностранных лоз (Рислинг, Мальвазия, Сильванер, Кипрский, Занте, Педро, Опорто, мускаты и др.). Были высажены и местные сорта. В 1816 году на постройку хорошего каменного подвала правительство ассигновало еще 9000 руб.

А. Е. Саломон писал о вине из винограда этого сада: «Нам случилось пить вино из токайских лоз, которые, по-моему, превосходны; недурно также вино из Рислинга и, в особенности, кишмиша: этот последний сорт при вялении дает вино, имеющее весьма много характера, и сильно напоминает херес». В те годы в саду выращивали также сорта Гимринский (2373 квадратных сажени), Мускат (1115,5), Пино гри (302,5), Сильванер (315), Асмангаузер (2262), Малага (659), бордоские сорта (158 квадратных сажений).

Коньяк «3 звездочки»

Это наиболее распространенный коньяк, вырабатываемый Кизлярским коньячным заводом из спиртов 3-летней выдержки.

Для производства коньяка «3 звездочки» используется, в основном виноград белых сортов. На приготовление коньячных виноматериалов идет самая лучшая фракция виноградного сусла-самотек, из которого получают легкий, свежий виноматериал с ярким цветочным ароматом.

Перегонку виноматериалов ведут на медных аппаратах. Виноматериал перегоняют с небольшим количеством дрожжей, что улучшает качество коньячных спиртов, делает их более мягкими во вкусе.

Коньяк «3 звездочки» золотистого цвета, с цветочными тонами в аромате, во вкусе гармоничный.

Крепость коньяка 40%.

Коньяк «5 звездочек»

Вырабатывается коньячными предприятиями Дагестана из коньячных спиртов возраста не ниже 5 лет.

Для его производства используют виноград сорта Ркацители с примесью других сортов. На коньячные виноматериалы используют сусло-самотек, которое дает виноматериалам легкий, свежий цветочный аромат. Добавление к виноматериалу при перегонке дрожжей способствует образованию энантового эфира, смягчающего вкус спиртов и называемого «коньячным маслом».

Выдержка коньячных спиртов производится в бочках из особых пород дуба. В настоящее время на коньячных заводах Дагестана используется для выдержки около 30 тыс. дубовых бочек.

Коньяк «5 звездочек» темно-золотистого цвета, мягкого, маслянистого вкуса. Букет развитый, с цветочными и ванильными тонами.

Крепость коньяка 42%.

Коньяк «Лезгинка»

Марочный коньяк группы КВ «Лезгинка» вырабатывается Кизлярским коньячным заводом. Для производства коньяка используются красные и белые сорта винограда, произрастающего на равнинах Северного Дагестана.

Спирты получают на медных аппаратах периодического действия. Выдержка производится в дубовых бочках не менее 6 лет. Коньяк темно-золотистого цвета, обладает присущими ему оттенками в букете и особой мягкостью, что роднит его с характером женщины-горянки.

Коньяк «Лезгинка» на Международных конкурсах вин и коньяков завоевал 2 награды: в 1968 году в Ереване — золотую медаль и в 1970 году в Ялте — серебряную медаль.

Крепость коньяка 42%.

Коньяк «Юбилейный»

Марочный коньяк группы КВВК «Юбилейный» вырабатывается Кизлярским коньячным заводом. Для производства коньяка используются спирты, выдержанные не менее 8 лет. Коньяк золотистого цвета, отличается высокими вкусовыми качествами, тонким букетом с хорошо выраженными ванильными тонами. Выпуск коньяка «Юбилейный» начат с 1957 года.

Крепость коньяка 45%.

Коньяк «Кизляр»

Марочный коньяк группы КС «Кизляр» вырабатывается с 1960 года. Для его приготовления используются сорта винограда «Алый Терский» и «Кизлярский Черный». Выкурку коньячных спиртов ведут на медных аппаратах двукратной сгонки. Спирты выдерживают не менее 10 лет. Цвет коньяка темно-янтарный. Коньяк «Кизляр» поражает редкой индивидуальностью — исключительно тонким букетом с гаммой различных оттенков и мягким, бархатистым вкусом.

Коньяк удостоен четырех золотых и двух серебряных медалей: на Международных конкурсах вин и коньяков в 1960, 1964, 1965, 1968, 1969, 1970 годах. В 1969 году в Будапеште коньяк «Кизляр» был удостоен высшей награды — «ГРАН-ПРИ».

Крепость коньяка 43%.

Коньяк «Дагестан»

Марочный коньяк группы КС, вырабатывается Кизлярским коньячным заводом. Коньяк выпущен в 1967 году к 50-летию юбилею Дагестана — одной из самых больших по площади и населению автономных республик нашей страны.

Коньяк «Дагестан» вырабатывается из сортов винограда «Алый Терский», «Кизлярский Черный». Спирты получают по классической технологии методом двукратной сгонки на медных аппаратах. Выдержка производится в специально

отобранных бочках из особых пород дуба. Для приготовления коньяка «Дагестан» используются отборные спирты возраста не менее 13 лет.

Коньяк темно-янтарного цвета, экстрактивный во вкусе. Буquet сложный, с преобладанием шоколадно-смолистых тонов. Коньяк «Дагестан» называют «мужественным», и особенно его ценят мужчины. На международных конкурсах коньяк «Дагестан» награжден: в Бухаресте (1968 г.), Пардубицах (1969 г.) — серебряными медалями, в Будапеште (1969 г.), Ереване (1968 г.), Ялте (1970 г.) и Солнечном Береге (1972 г.) — золотыми медалями.

Крепость коньяка 44%.

Коньяк «Россия»

Марочный коньяк группы КС «Россия» — результат многолетнего творческого труда коллектива специалистов Кизлярского коньячного завода. На качество коньяка оказывают влияние многочисленные факторы: сорт винограда, почва, на которой он произрастает, микроклимат, особенности технологии и происхождение дубовой клепки.

Для производства коньяка «Россия» используются сорта винограда «Алый Терский» и «Кизлярский Черный», известные как «коньячные сорта». Спирты получают по классической технологии на медных аппаратах методом двукратной сгонки. Выдержка спиртов производится не менее 15 лет. Длительная выдержка коньячных спиртов до десяти и более лет смягчает их вкус, облагораживает букет, развиваются тона старения с тончайшими оттенками.

Но самое важное в приготовлении коньяка — это подбор спиртов для купажа. В купаже (смешение) — идут коньячные спирты с разнообразными оттенками аромата и вкуса. Создать неповторимый гармоничный напиток, каким является коньяк «Россия», — это большое искусство, и в этом коньяке оно воплотилось в полной мере.

Коньяк янтарного цвета, очень мягкий и гармоничный. В нем как бы сочетаются ароматы раздольных российских лугов со смолистыми тонами, присущими хвойному лесу. Коньяк «Россия» по праву считается одним из лучших в стране и за рубежом.

За высокие вкусовые достоинства и тонкий букет коньяк «Россия» на международных конкурсах вин и коньяков в Болгарии в 1976 и в 1986 годах награжден двумя Большими золотыми медалями.

Крепость коньяка 41%.

Коньяк «Кизлярский Праздничный»

Марочный коньяк группы КС вырабатывается Кизлярским коньячным заводом с 1994 года. В купаже для приготовления коньяка используются коньячные спирты, выдержанные не менее 17 лет, купажные материалы группы КС. Коньяк выпущен к 110-летию юбилею Кизлярского коньячного завода. Коньяк темно-золотистого цвета, вкус гармоничный, тонкий, маслянистый. В букете выражены ванильно-смолистые тона. Коньяк «Кизлярский Праздничный» награжден: 1995 году в Ялте — золотая медаль, 1995 году в Санкт-Петербурге — золотая медаль, 1995 году в Москве — Почетный диплом II степени Министерства с/х и продовольствия РФ ЦДК, 1996 году в Москве — Почетный диплом «Интердрук-96».

Крепость коньяка 41%.

Коньяк «Багратион»

Марочный коньяк группы ОС «Багратион» — это высшее достижение специалистов Кизлярского коньячного завода. Его выпуск начался в конце 1994 года.

Крепость коньяка 40%

**Э68 Энциклопедия кавказской кухни. - М.: Вече, 2005.-
384 с.**

ISBN 5-9533-0687-3

В этой книге собраны рецепты и способы приготовления наиболее характерных и распространенных блюд национальной кухни народов Кавказа: шашлык, суп-харчо, люля-кебаб, цыпята табака, чебуреки, пельмени... Кухня кавказских народов отличается пикантным вкусом и остротой, поэтому книга советует, какие приправы и их смеси лучше использовать при приготовлении того или иного блюда, какие гарниры, салаты, напитки лучше подавать к столу. Для тех, кто любит сладкое, разделы «Кавказская выпечка» и «Кавказские сладости» позволят приготовить такие известные деликатесы, как пахлава, халва, шакер, лаваш. Маринованные, консервированные овощи, вяленое и сушеное мясо, варенье помогут надолго сохранить продукты вкусными и полезными.

ББК 36.997

Справочное издание
Составитель Зданович Леонид Иванович
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

Генеральный директор Л.Л. Палько
Ответственный за выпуск В. П. Еленский
Главный редактор С.Н. Дмитриев
Корректор Б. И. Тумян
Макет и верстка КМ. Сорокина
Дизайн обложки Е.А. Забелина
ООО «Издательство «Вече 2000»
ЗАО «Издательство «Вече»
ООО «Издательский дом «Вече»

129348, Москва, ул. Красной Сосны, 24

Гигиенический сертификат № 77.99.02.953.П.001857.12.03. от 08.12.2003 г.

E-mail: veche@veche.ru <http://www.veche.ru>

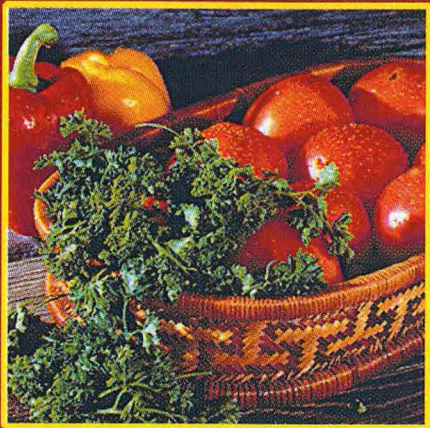
www.knizny-rai.ru E-mail: info@knizny-rai.ru

Подписано в печать 24.01.2005. Формат 60x90 1/16

Гарнитура «TimesET». Печать офсетная. Бумага офсетная.

Печ. л. 24,0. Тираж 7 000 экз. Заказ № 135

**Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО "Тульская типография".
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109 .**



Национальная кухня народов Кавказа — самобытная и своеобразная — завоевала в нашей стране большую популярность. Многие ее блюда стали поистине всенародно любимыми. Так, в каждом городе готовят чебуреки, шашлык, суп-харчо, люля-кебаб, цыплят табака, также повсеместно открыты рестораны кавказской кухни. В данной книге приведены рецепты и способы приготовления наиболее характерных и распространенных блюд этой кухни, отличающихся необыкновенным пикантным вкусом и остротой. Вы узнаете, какие приправы и их смеси лучше использовать для того или иного блюда, какие гарниры, салаты, напитки лучше подавать к столу и многое другое. Желаем приятного аппетита!