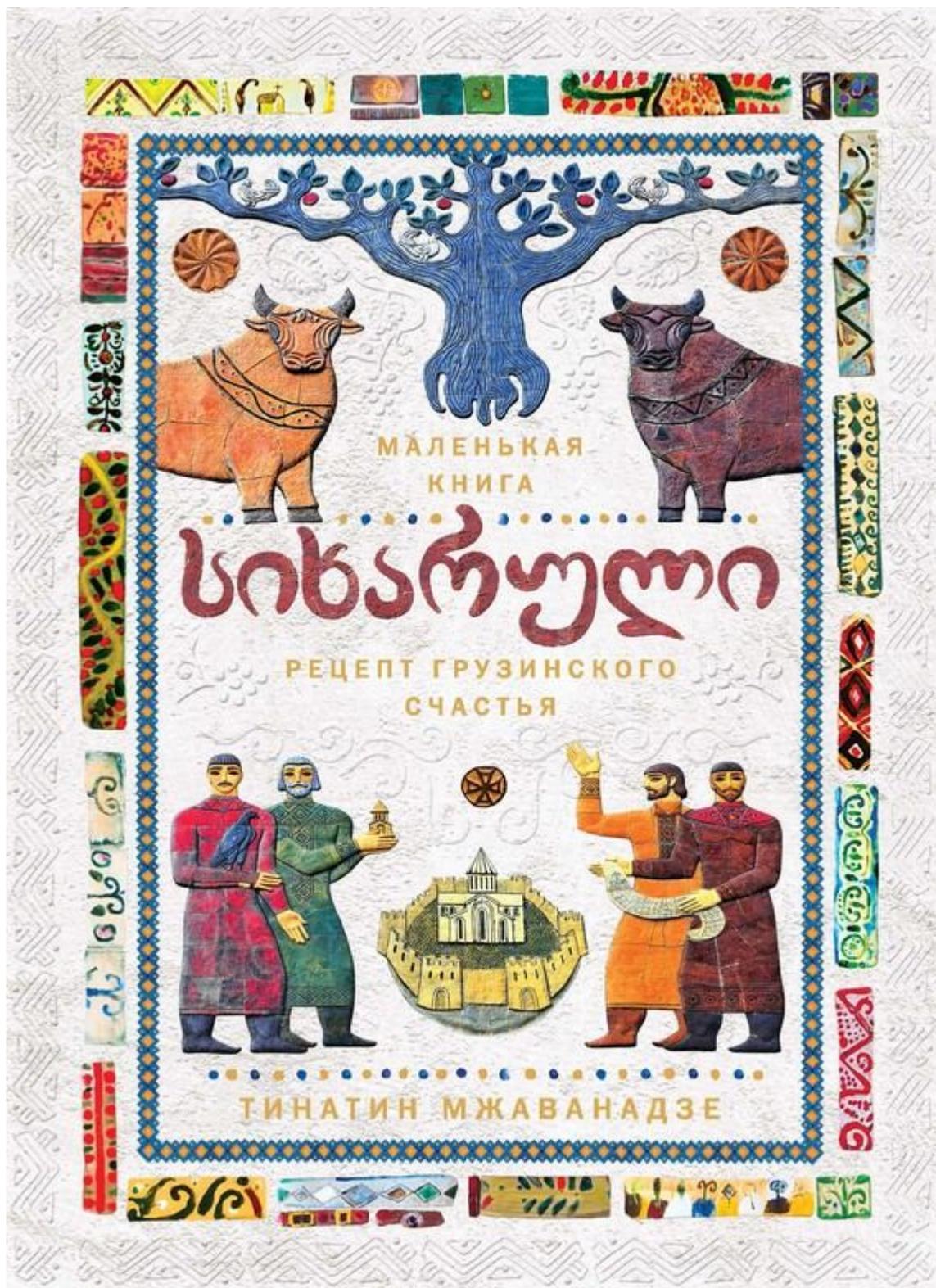


Тинатин Мжаванадзе
Сихарули. Рецепт грузинского счастья



Текст предоставлен правообладателем
«Сихарули. Рецепт грузинского счастья»: Азбука-Аттикус; Москва; 2017
ISBN 978-5-389-13118-7

Аннотация

«Время, проведенное с гостем, не засчитывается в прожитый возраст», – гласит легенда. Может, именно в этом секрет прославленного грузинского гостеприимства и долгожительства? Хочешь понять человека – сядь с ним за стол. И настанет блаженство искреннего чревоугодия, и польются нескончаемые тосты, и наступит истинная радость. По-грузински радость – сихарули.

Тинатин Мжаванадзе – журналист, автор кулинарных книг и сборников рассказов и, главное, мама двоих сыновей.

Тинатин Мжаванадзе Рецепт грузинского счастья

Фото: © Arsenie Krasnevsky/shutterstock.com;

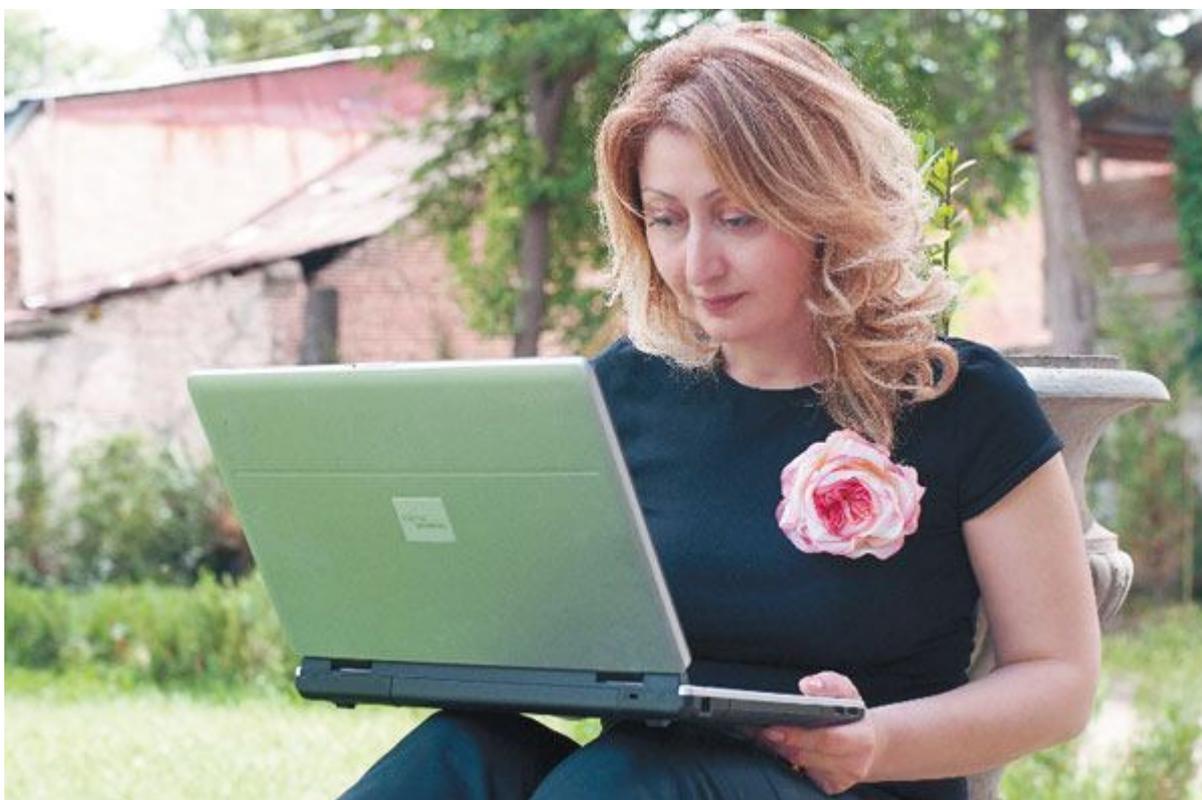
© Magdalena Paluchowska/shutterstock.com

© Т. Мжаванадзе, текст, иллюстрации, 2011, 2017

© ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“»,

® 2017 КоЛибри

* * *



От автора

Когда я работала на телевидении, придумала себе авторскую программу, которая должна была называться «САН». Это название буквы «с» в грузинском алфавите.

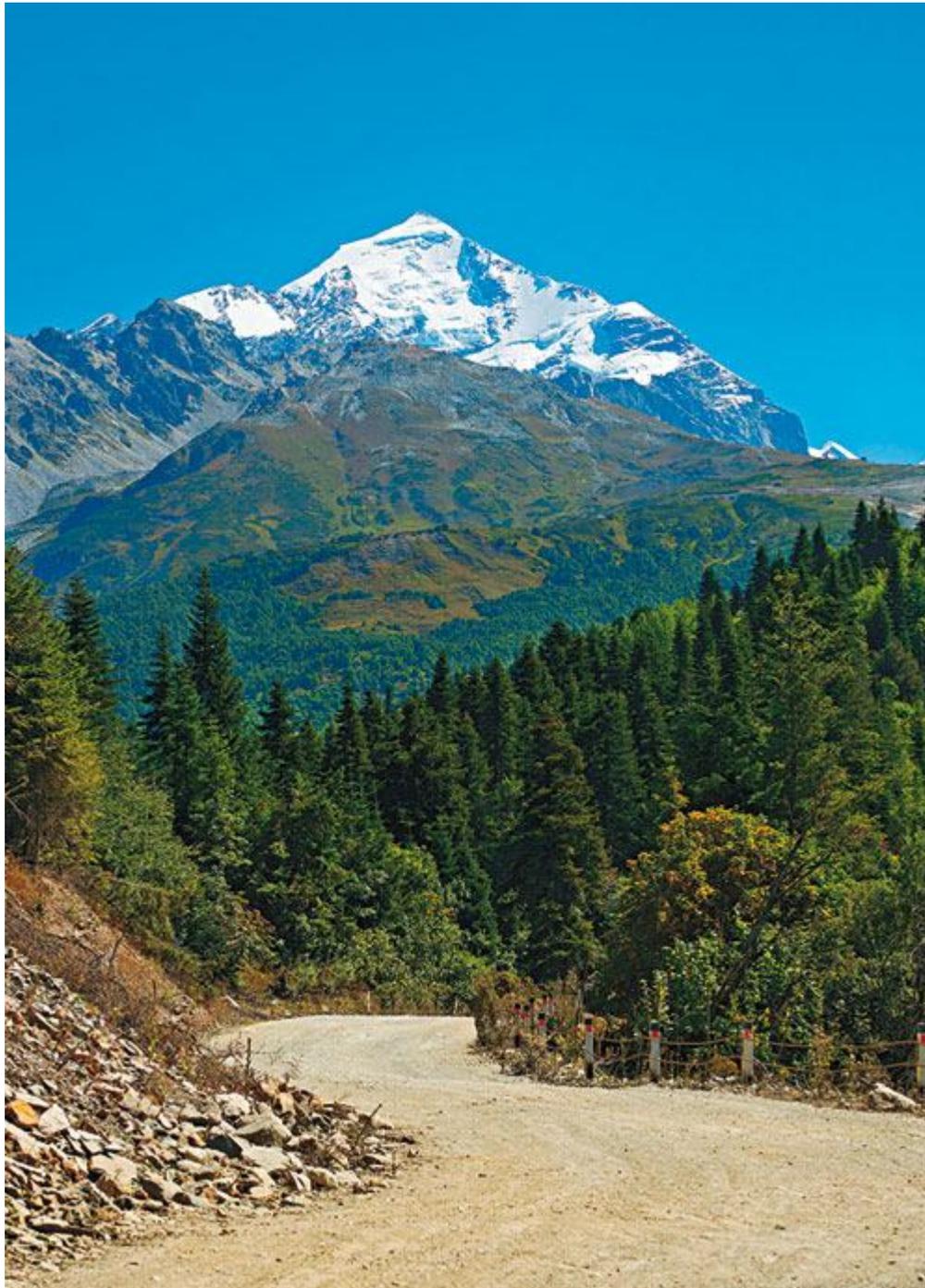
Самые важные для меня вещи называются словами, начинающимися именно с нее – причем и на грузинском, и на русском языках.

«Слово» и «ситква» სიტყვა – означают одно и то же, и все начинается с них.

Хаос поддается осмыслению, будучи названным, и против моей же воли жизнь сама подвела меня к тому, что слова стали моей стихией, моим скальпелем, моей страховкой, моей стеной.

«Смех» – «сицили» სიცილი. Вместе с Умберто Эко я разгадываю «Имя розы» и хочу

узнать, смеялся ли Спаситель, потому что смех означает столь многое в мире людей. Он означает «сихарули» სიხარული – радость. Он означает «сикварули» სიყვარული – любовь.



Может быть, в «сахли» სახლი – дом – пришел «стумари» სტუმარი – гость, и мы накрыли «супра» სუფრა – стол. Мы спели «симгера» სიმღერა – песню, и сказали «садгердзело» სადღეგრძელო – тост.

А в них будет сказано про «самшобло» სამშობლო – родину, и про тех, кого унесла «сиквдили» სიკვდილი – смерть, и про то, что продолжается «сицоцхле» სიცოცხლე – жизнь.

И мы увидели «саоцари самкаро» საოცარი სამყარო – чудесный мир. И придет «синатле» სინათლე – свет.

А когда наступит «сагамо» საღამო – вечер, мы заснем и увидим «сизмреби»

სოზმრეზო – сны. Может быть, в них я увижу хазарскую принцессу Атех, и она предугадает в «сарке» სარკე – зеркале – преображенное «сиврце» სივრცე – пространство.

А дальше будут сниться русские слова.

Свобода нужна как воздух.

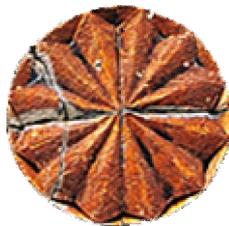
Слезы важны, чтобы оплакать святыни.

Солнце мое – сыновья.

Которые любят сказки.

Сомневаюсь во многом, но счастье внутри нас.

И пусть к нам в старости «сибереши» სიბერეზო придет «сибрдзне» სიბრძნე – мудрость.



Вступление



Совсем чуть-чуть географии

Было бы хорошее вино, кусок хлеба с сыром и гора зелени и, главное, достойные люди – и для правильного грузинского застолья уже достаточно. Но ведь гораздо лучше, когда стол в лучших традициях уставлен разными блюдами: сначала на нем холодные закуски, затем горячие; потом подают обжигающее гоми, в разгар пира хашламу и шашлыки, ближе к финалу – какой-нибудь изыск вроде осетрины на вертеле, под конец – фрукты, сладости и кофе. И тут уж каждый уголок Грузии отстаивает свои традиции: какие именно блюда и способ их приготовления лучше, вкуснее и правильнее.

Чтобы не загружать вас лишней информацией, поясню, в чем заключается основное различие: Грузия делится на Западную и Восточную, и если в Восточной природа более суровая, люди прямолинейные, а еда натуральная, то в Западной – все это более замысловатое, изысканное, пряное.

Кроме того, есть этнические группы, живущие в горах, – там долгие снежные зимы, бездорожье, короткое лето, почти нет возможности ни выращивать душистые травы, ни готовить каждый день разносолы – поэтому в горной гастрономической традиции преобладает мясо и молоко.

А есть приморские жители, веками занимавшиеся рыболовством. Само собой разумеется, что их предпочтения диктует именно море, краснозем и влажный климат, в

котором почти все растет само по себе.

Есть расхожее мнение, что грузинская кухня очень сложная и трудоемкая, что невозможно достать необходимые для многих блюд специи и травы, но я вас уверяю, это беспочвенные страхи. При желании найти можно что угодно, и никаких особенных премудростей – за малым исключением – в грузинской кухне нет.

С чего начать

У нас, если женщина хорошо готовит, говорят: у нее «хорошая рука». Это дар, чутье, шестое чувство, благодаря которому она может из самых незатейливых продуктов приготовить божественную ПИЦЦУ. Особенно это проявляется при сравнении одного и того же блюда, приготовленного разными кулинарками: набор ингредиентов один и тот же и вроде делают они всё одинаково, но у одной получается просто нечто съедобное, а у другой – праздник вкуса.

Про мужчин ничего такого не скажут – считается, что они в любом случае всё делают лучше.

Если дара особого нет – не беда, всегда можно научиться, но при некоторых условиях.

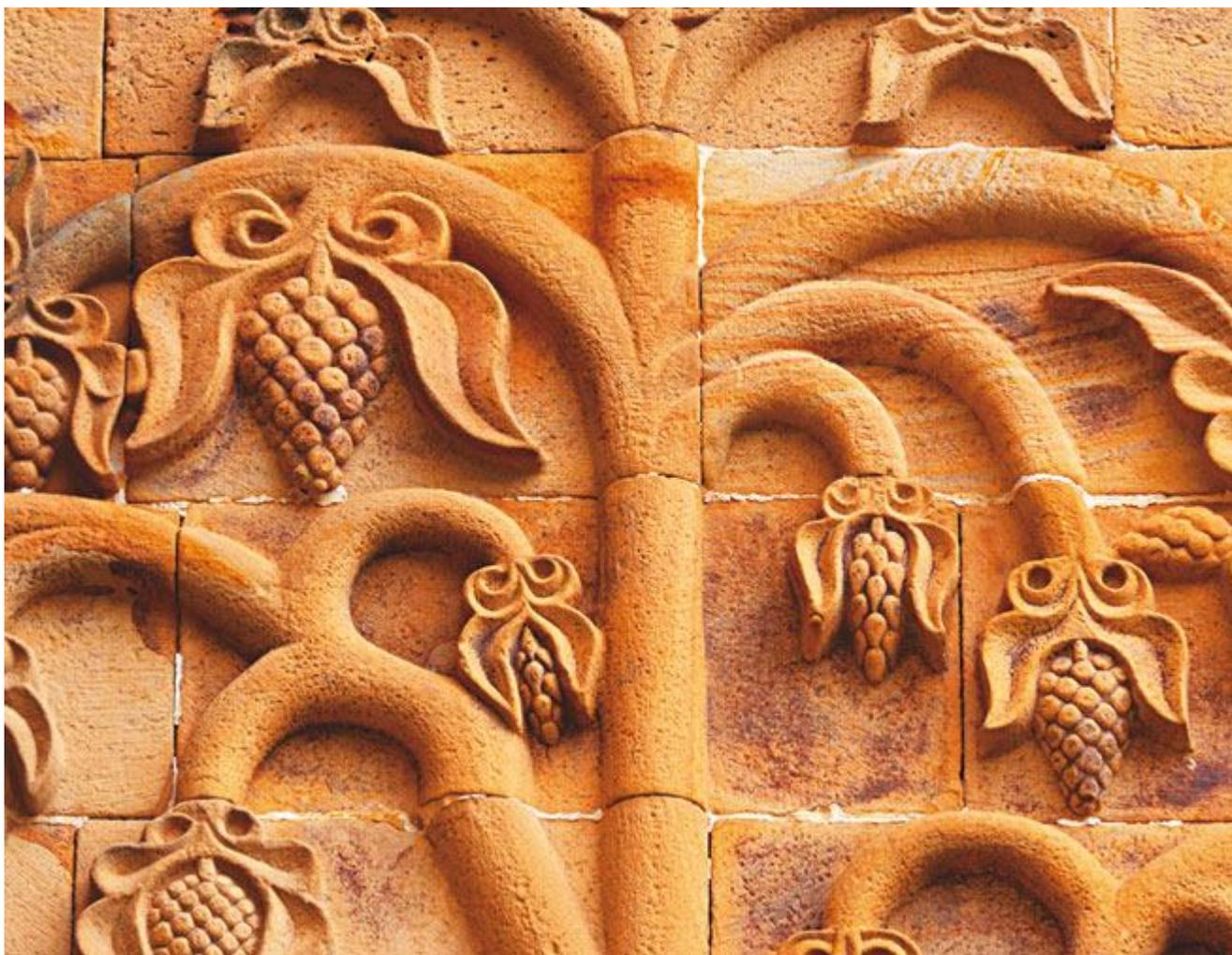
Во-первых, вы сами должны любить вкусную еду и разбираться в ней, желательно также иметь как можно меньше предубеждений против какой-то группы продуктов. А что вы должны любить и процесс приготовления пищи, и тех людей, которых намерены кормить, – это аксиома.

Во-вторых, вы должны тщательно выбирать продукты и стараться не идти на компромиссы, особенно когда речь идет о свежести. Научитесь отличать петрушку от кинзы, понимать разницу между курицей домашней и выращенной на птицефабрике, правильно выбирать мясо – какое пойдет на шашлык, а какое – на фарш, различать сорта сыра по вкусу, ну и так далее.

В-третьих, старайтесь все делать тщательно и аккуратно и помните железное правило: специй, соли и перца всегда лучше сначала не доложить и добавить позже, чтобы потом не пришлось ломать голову, кому скормить испорченное блюдо.







В-четвертых, приучайтесь к тому, что приправы и перец лучше смолоть непосредственно перед приготовлением блюда. Понятно, что готовое всегда удобнее, но купить приправы раз и навсегда невозможно – они со временем выдыхаются, теряют аромат и вкус.

И обустройте свою кухню таким образом, чтобы продукты и приспособления были на своих местах, мельница или ступка под рукой, чтобы все делалось без напряжения и беготни, эргономично и красиво. Я бы еще посоветовала по мере возможности создать дома небольшие продовольственные запасы: натаскать некоторое количество непортящихся продуктов, чтобы не покупать каждый раз все с нуля. Если нагрянут гости – всегда сможете достойно выйти из положения!

Научитесь составлять правильные меню для обедов – чтобы блюда сочетались между собой, не дублировали состав продуктов, образовывали гармоничный ансамбль и все это вместе доставляло вам максимум радости. Будьте терпеливы и целеустремленны: к примеру, решили научиться готовить хорошее тесто – не сдавайтесь после первой неудачи, пробуйте, анализируйте, меняйте ингредиенты и добивайтесь своего.

Из чего готовят в Грузии

Самое главное отличие грузинской кухни от всех прочих – это грецкие орехи (нигози). Они употребляются в огромном количестве – в супах, мясе, рыбе, птице, в салатах, десертах и сладостях. Здесь они растут в каждом деревенском дворе: во-первых, радуют глаз, во-вторых, дают прекрасную тень, в-третьих – из древесины делается драгоценная мебель, и уж в самых главных – орехи едят, и поэтому они здесь представлены многими сортами. Я бы даже сказала, что грецкий орех вполне можно поместить на грузинский кулинарный герб –

если когда-нибудь таковой понадобится.

Что касается специй и приправ, на них надо остановиться подробнее.

Итак, начнем с кинзы (я писала раньше «киндза», это ближе к грузинскому названию «киндзи», но меня поправили, что теперь так не принято). Она же кориандр (*Coriandrum sativum* L.) – в кулинарии так называют только семена, а кинзой – зелень. Синонимы: кишнец, коляндра, колендра, кишниши, клоповник.



Кстати, о клоповнике: почему-то все негрузины мне говорили, что кинза пахнет клопами. Представления не имею, чем пахнут клопы, а вот что кинза совершенно незаменима в приготовлении очень многих грузинских блюд – это я вам гарантирую с полной ответственностью. Мы употребляем ее во всех видах: в свежем и сушеном – собственно зелень, цветки и незрелые семена и, конечно, сушеные семена в молотом или толченом виде.

Базилик (*Ocimum basilicum* L.), он же реган (по-грузински «рехани»), он бывает зеленый и фиолетовый, чаще всего употребляется свежим, но его также сушат и зимой добавляют в фарш для толмы. Ну или куда хотите: в мясных блюдах, особенно с помидорами, он бесподобен.

Эта удивительная, изысканная ароматнейшая травка завоевала вкусы и сердца всех гурманов, и ничего экзотического в ней уже нет: у многих любителей базилик растет в горшках на подоконниках!

Уцхо-сунели, он же пажитник голубой (*Trigonella caerulea*), – очень специфическая приправа, с идентификацией которой я порядком намучилась: бесконечно путаются два растения – фенугрек, он же пажитник греческий, и голубой пажитник, он же голубой донник. В Грузии греческий пажитник был известен давно, а другой его вид – голубой – появился позже и был воспринят как иной, чужой, незнакомый – именно так переводится

«уцхо-сунели», то есть незнакомая приправа.

Во всяком случае, на данный момент уцхо-сунели (он же хмели-сунели, хотя этим словом ошибочно называют смесь различных специй, но раз уж это название прижилось в торговой сети, пусть остается) – это грузинская аутентичная пряность, и смею утверждать, что именно она в большой степени определяет уникальный вкус грузинской кухни.

К слову, абстрактной универсальной смеси не существует: есть, например, «харчос сунели» – набор из трех специй (кориандр, имеретинский шафран, уцхо-сунели) в равных пропорциях, и, хотя название четко позиционирует его применение, пусть это вас не смущает – сыпать смесь можно по собственному усмотрению хоть в начинку для блинов, хоть в печеные баклажаны.





Шафран имеретинский, он же бархатцы или кардобенедикт, бархатцы отмеченные (*Tagetes signota Barti*), – ярко-оранжевый пушистый цветок, почти везде выполняющий декоративную или лекарственную функцию, – у нас же он отвечает за стратегические ореховые соусы. Аромат его удивительным образом соответствует яркому, жизнеутверждающему цвету, успокаивает и поднимает настроение. Цветы собирают, нанизывают на нитку, и эти гирлянды сушат в тени; затем высушенные лепестки растирают в ступке в порошок или же измельчают в электромельнице.

Купить шафран в Грузии можно на любой стадии: начиная со свежей душистой гирлянды, которая облагородит дизайн вашей кухни, до готового порошка. За пределами Грузии есть риск приобрести вместо молотого имеретинского шафрана обычную куркуму, так что всегда покупайте целые лепестки. К слову, настоящий шафран (*Crocus sativa*), несмотря на общую цветовую гамму, бархатцы совершенно не заменяет, поэтому будьте внимательны.

Кондари, он же чабер садовый (*Satureja hortensis L.*). Очень изящное растение с мелкими серебристо-зелеными листочками, пряным запахом и узкой специализацией: он употребляется в зеленом лобио, кучмачи и купатах. Впрочем, при желании его можно добавить и в оджахури.

Ниахури, он же сельдерей, или сельдерей пахучий (*Apium graveolens L.*). Что правда, то правда: пахнет он сногшибательно и очень индивидуально.

Меня приводило в замешательство, что в мировой кулинарии сельдерей описывался не совсем таким, каким я привыкла его видеть. Например, у Джейми Оливера он был не кудрявой травкой с фиолетовыми стеблями и небольшим корневищем, а каким-то корнеплодом с небольшой наземной частью. Оказалось, что сельдерей бывает корневой, стеблевой и листовой: у нас культивируется в основном последний, он альфа и омега в настоящем лобио. Хотя и в свежем виде употребляется очень активно.

Тархун, он же эстрагон (*Artemisia dracunculus L.*), синонимы: драгун-травка, страгон. Это одна из моих любимых травок: ее сильный, терпкий, свежий аромат неразрывно связан с приходом весны и принимает участие в нескольких стратегических блюдах, например – в пасхальном чакпули. Но и в свежем виде, завернутый вместе с сыром в лаваш, он совершенно неподражаем.

Испанахи, он же шпинат (*Spinacia oleracea*), – это любимейшее сырье для приготовления разнообразных пхали, омлетов и супов. Стоит ли говорить о его всемирно известной полезности – после моряка Папая?! Хотя этот миф уже развенчан: шпинат вкусен и в меру полезен.

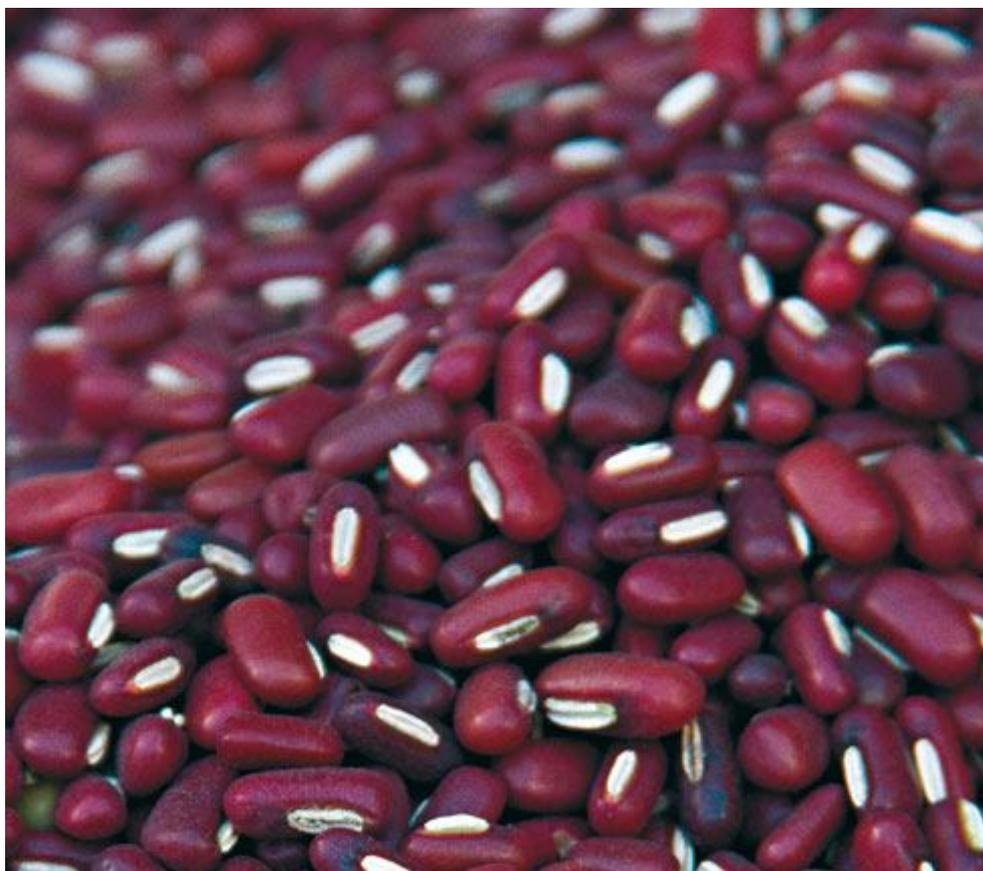
Кежера-пхали, капуста листовая (*Brassica spontanea*): ее активно культивируют и употребляют в пищу в Западной Грузии, преимущественно в Гурии и Абхазии: в качестве оберточного материала для голубцов, варят из нее супы и похлебки, готовят холодные закуски и соленья. Выглядит она как невысокий кустик на толстом стебле с крупными сине-зелеными листьями. Можно ли ее чем-то заменить – затрудняюсь сказать точно, ближе всего к ней кольраби.

Коцахури – барбарис (*Berberis vulgaris*). Молотый сушеный барбарис – основная специя в фарше для кебаба, в хашламе, да и вообще хорошо идет к мясу и в подливки.

Из сока барбариса путем уваривания готовят густой и терпкий кисло-сладкий соус, который носит такое же название – «коцахури», так что не перепутайте.

Дзира (зира) или квлиави, индийский кумин (*Cuminum cyminum L.*). Вот с ней я немного запуталась: мало того что с идентификацией зиры проблемы даже у кулинарных и научных мэтров и надо различать зиру и черную зиру (*Bunium persicum*), а все переводчики вместо «кумин» всегда пишут «тмин», который на нее совсем не похож по вкусу, так дело еще и в том, что называют ее здесь дзирой и употребляют в основном в Восточной Грузии – а я выросла в Западной и ничего про нее не знала. В Тбилиси мне разъяснили, что с дзирой готовится одно из характерных восточногрузинских мясных блюд – шилаплави и еще сванские мясные лепешки кубдари.

Экала, сассапариль (*Smilax officinalis*). Дотошный поиск по Интернету убедил меня в том, что сассапариль – это именно то колючее растение, которое неоднократно царапало меня в детстве; во всем мире его относят к лекарственным и только у меня на родине употребляют в пищу. Правда, оно дикорастущее: собирают листья и молодые побеги, варят их и делают пхали или же готовят соленье. Экала считается очень полезной, поэтому ее обдирают без зазрения совести, и никого не заботит сохранность ее как ботанического вида.



Джонджоли, клекачка или стафилия колхидская (*Staphylea colchica*), свое название получила от греческого «кисть», что указывает на строение соцветий. Несмотря на редкое изящество растения, грузины придумали ему дикое название – «джонджоли» и вдобавок собирают соцветия и делают из них знаменитое соленье: очень вкусное, скажу я вам, и бесподобно подходит к зимнему лобио. Кстати, надо немного подробнее остановиться на лобио: хотя ничего особенно уникального в самом факте его употребления в пищу нет, однако вряд ли в какой-либо другой стране мира оно так же популярно и готовится чуть ли не через день. Простодушные грузинские крестьяне будут сильно изумлены, если им сообщить, что эта самая родная им фасоль стала таковой сравнительно недавно: даже в пословицах отражена незыблемая вера в то, что именно мы выдумали и дали миру лобио.

К слову, фасоль и есть по-грузински «лобио» – но в русском за этим словом закрепилось только название блюда из нее.

Культивируется лобио по всей Грузии, выведена масса разнообразных сортов – как по размеру и окрасу, так и по вкусовым качествам, крахмалистости и предназначению. Сильно различаются сорта из западной и восточной частей страны, то есть здесь сохраняются те же кулинарные тенденции, что и в целом в грузинской кухне. Любовь к этому продукту выражается даже в названиях: помимо более-менее нейтральных «Рачинская белая» и «Батумела», есть даже «Ласточка» и «Королева»!!!

Лобио употребляется и зеленым – это стручки фасоли в самой нежной стадии спелости, и зрелым – вылуценным и подсушенным.

Лобио – вкусная, питательная, полезная еда из серии «дешево и сердито», и, глядя на невероятную любовь грузин к фасоли, хочется возложить цветы к памятнику Колумба: что бы мы без него вообще ели?!

И про кукурузу надо бы сказать два слова: за нее тоже большое человеческое спасибо дядюшке Христофору. Кукуруза для грузин, особенно в западной части страны, такой же продукт, как рис в Китае: если проедете по деревням, вдоль дорог тянутся сплошь кукурузные поля. Выращивают в основном два вида – белую и желтую кукурузу, однако перевес белой беспорен. Хранят зерна в початках в проветриваемых амбарах в

подвешенном состоянии, затем лущат и сыпают в объемистые стеклянные посуды, потом мелют на мельницах по мере надобности – по мешку, не больше, потому что от долгого хранения во влажном климате мука может отсыреть и прогоркнуть.

Это поэзия – сходить на речную мельницу, послушать монотонный успокаивающий гул воды и полюбоваться на огромные каменные жернова и на растущую горку белоснежной муки: ближе к камню совсем тонкая, как пудра, – ее сыпают в отдельный холщовый мешочек для детских каш, и обычная, чуть погрубее, для мчади – подальше от камня.

Кроме того, кукурузу дробят – тогда она называется «гергили», и из нее варят гоми (мамалыгу). Если вы никогда не ели сулугуни с гоми, то считайте, вы ничего не понимаете в грузинской кухне.

Конечно, это далеко не полный перечень специй и трав, употребляемых в грузинской кухне: есть у нас и корица с гвоздикой, и ваниль, и лавровый лист, и разнообразные сорта перца, но моя задача – отметить все специфическое и самобытное, а упоминать петрушку, лук, фенхель, редиску и прочие всем известные продукты сочла, не обессудьте, излишним.





Салаты и закуски



Пхали из шпината



Пропорции: (на 10 порций): *свежий шпинат (или лук-порей) – 1 кг / грецкие орехи очищенные – 100 г / лук репчатый – 1-2 шт. / чеснок – 3-4 зубчика / кинза – 1 пучок /*

молотый кориандр, уцхо-сунели – по ½ ч. ложки / соль, молотый черный перец, уксус винный белый – по вкусу / гранат – 1 шт.

Вообще-то все холодные закуски такого рода объединяются под общим названием пхали, но мы рассмотрим процесс подробнее на примере шпината – или испанахи.

Это растительная еда, чрезвычайно полезная и возбуждающая аппетит, вдобавок она очень декоративная – если у хозяйки имеются мало-мальские художественные наклонности. По примеру шпината можно приготовить аналогичное блюдо из чего угодно.



Но давайте по порядку.

Начнем с закупок.

Я иду к бодрому старичку Важе, покупаю килограмма два нежнейшего зеленого шпината – свежего, в пучках. С меньшим количеством нечего и затевать возню.

Кинзу, чеснок, репчатый лук, приправки – уцхо-сунели, кориандр молотый – и самое главное – грецкие орехи.

Предупреждаю о качестве грецких орехов: они должны быть очень-очень хорошие, маслянистые, светлые, и проверьте, чтобы не горчили!

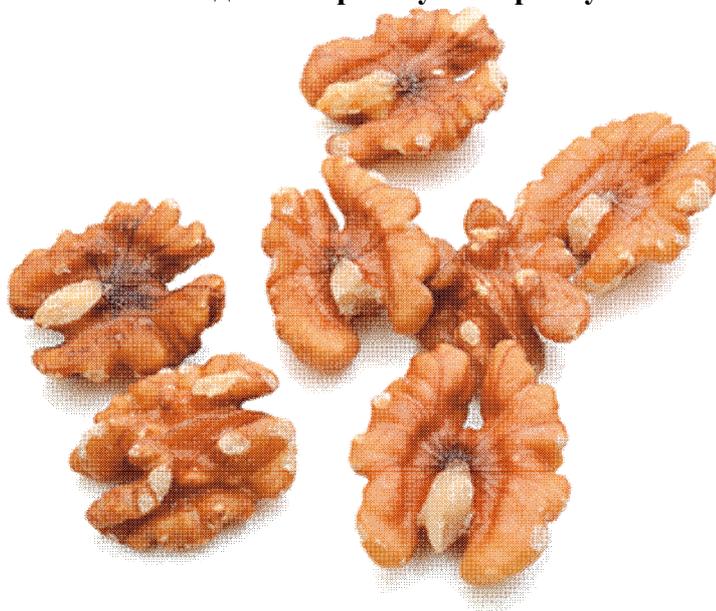
Еще возьмите один гранат – это мой любимый плод, которому я спою дифирамбы в другой раз.

Итак, разберите листья и несколько раз промойте их с хирургической тщательностью (в пазухах черешков всегда много песка) вместе с корешками – в них много минералов и прочей полезной менделеевщины.

Вскипятите кастрюлю воды и положите туда листья. Вариться или скорее бланшироваться они должны не очень долго, минуты три-четыре – они очень нежные. Вас, наверное, удивит, что в объеме шпинат уменьшается в несколько раз.

Откиньте на дуршлаг, пусть листья стекают, остывают и наслаждаются последними минутами жизни.

Как сделать ореховую заправку



Теперь займитесь ореховой пастой: прокрутите орехи как можно мельче, в пудру!

Туда же чеснок – пару зубчиков.

Туда же приправки, соль, мелко нарезанные кинзу и небольшую головку репчатого лука – но с луком пхали быстрее портится, поэтому можете его не добавлять, – и щепотку черного перца.

NB: приличные грузинские женщины все это проделывали в ступке, и, если вы благоговеете перед подлинностью, даже не смотрите в сторону блендера или мясорубки. Но скажу вам откровенно: в приборчиках тоже получается очень даже ничего.

Хорошенько перемешайте готовую заправку прямо рукой, помните как следует, чтобы образовалась однородная масса.

Теперь возвращаемся к шпинату. Мужайся, зеленый друг, – сначала тебя отожмут от лишней влаги, затем прокрутят через мясорубку, а затем опять отожмут в ладонях! Берите зеленую массу небольшими порциями и делайте комочки, так удобнее.

Итак, перед вами зеленая масса и ореховая заправка. Что надо сделать? Правильно, смешать эти две субстанции.

Сделайте это рукой, поверьте мне на слово – вы почувствуете вместе с будоражащим ароматом однородность зеленой массы. Попробуйте – все ли так, как вам нравится? Если любите чуть кислинки, добавьте капельку домашнего винного уксуса.

Теперь выложите на тарелку.

Вот где простор для вашей творческой фантазии! Можно оформить как гладкий толстый блин, затем сделать насечки ножом и посыпать зернышками граната. Можно слепить разные фигурки и украсить зеленью. Лично мне нравится скатать шарики, сделать пальцем углубление и насыпать туда гранатовых зерен.

Но у меня же не только шпинат, а еще темно-бордовое пхали из свекольной ботвы, потом из белой капусты – кремное, можно еще из лука-порея – он тоже зеленый, но с белыми крапинками, и всю эту красоту разложить на тарелке.



А еще бывает пхали из зеленого лобио (т. е. стручковой фасоли), из баклажанов, из грибов и даже из курицы. Их не надо прокручивать – просто мелко режете и смешиваете с заправкой.

А какое бесподобное пхали выходит из лука-порея!

Я понимаю, вам трудно представить, что это за еда такая непонятная.

Но вы попробуйте.

Съешьте его вместе с горячими мчади и сыром.

Пхали из свекольной ботвы

Пропорции: *свекольная ботва с корешками – 2 кг / грецкие орехи очищенные – 100 г / чеснок – 3–4 зубчика / кинза – 1 пучок / молотый кориандр, уцхо-сунели – по ½ ч. ложки / соль, молотый черный перец, уксус винный белый – по вкусу / гранат – 1 шт.*

Марина, украинская невестка, поехала проведать родителей в Киев. Там у них свой участок земли и всякие огородные затеи – в том числе свекла, которой уродилось так много, что папа решил ее проредить – чтобы лучше росла.

Притащил целый мешок нежной свекольной ботвы – для козы, как вдруг доча Марина воскликнула:

– Ой! Как здорово – так много свеклы, я сейчас пхали сделаю!

Родители переглянулись, и сердобольная украинская мама залилась слезами:

– Бедное дитя, что воно в той Грузии кушайт...

– Та нееее, мамо, – удивилась Марина, – это же знаете какая полезная еда! Там витамины, и минералы, и клетчатка!



– Ага, доню, – скорбно покивала головой мама, – знаем мы ваши минералы – дитяtko кушать разучилося, говорили мы вам: приезжайте сюда жить, хоть голодные не будете...

Марина недолго думая взялась готовить пхали из свекольной ботвы: мыла-мыла, мыла-мыла – в проточной воде, много раз, чтобы все сверкало и переливалось. Корешки отскоблила, бросила всю красоту в большой чан вариться – потом откинула на дуршлаг, остудила.

Мама и папа играли с внучкой и исподтишка глядели, как дочка, легкомысленно уехавшая «взамуж» в Грузию, оставляет без обеда козу Зинку.

Грецкие орехи протерла, чеснок с солью и кинзой истолкла в кашу, хорошего уксуса накапала, перца и специй сыпанула, все рукой перемешала.

Потом остывшую ботву отжала от лишней влаги, прокрутила через мясорубку («это ж сколько посуды на одну траву пошло, батько!») и наконец перемешала орехи с травами с подготовленной ботвой.

Вышло много, щедро, ароматно и аппетитно.

– Только мчади нужно испечь, – озабоченно сказала Марина и чуть не довела родителей до полного отчаяния – они бы хоть сала поели, с черным хлебцем!

Пробовали с опаской – чтобы доня не обиделась.

Да и красота лежала на тарелке – с гранатовыми зернами, жалко рушить.

– Ишь ты, – сказал папа, – а оно такое непростое, смачное! Ммм! А дайте-ко мне вашего хлебца кукурузного заодно...

Вот так прижилось пхали из свекольной ботвы в отдельно взятой украинской семье.

Чего и вам желаем.



Пхали из баклажанов

Пропорции: 5 крупных баклажанов (примерно 1 кг) / грецкие орехи очищенные – 100 г / чеснок – 3–4 зубчика / кинза – 1 пучок / молотый кориандр, уцхо-сунели – по ½ ч. ложки / соль, молотый черный перец, уксус винный белый – по вкусу / гранат – 1 шт.

Как правило, баклажаны царят на летнем столе ежедневно – мясистые, щедрые, отлично звучащие хоть просто жареными, хоть в аджапсандали, хоть намазанные ореховой пастой, переложенные помидорами, протушенные с бараниной в чанахи, на зиму их маринуют вместе с луком и томатами – в общем, голова кругом идет от разнообразия.

Если вы летом готовите легкий ужин, то пхали из баклажанов – просто спасение.



Итак, берете несколько крупных плодов и печете их в духовке – как на икру. Еще интереснее испечь их на открытом огне – чтобы остался привкус дымка.

Шкурка обуглилась, мякоть готова – положите баклажаны в полиэтиленовый пакет на 10 минут, чтобы они «отпотели», тогда очистятся просто молниеносно.

А теперь хорошенько отожмите руками лишнюю влагу – чтобы остались комочки, на первый взгляд похожие на моллюсков или улиток.

Затем измельчите мякоть ножом или просто руками разделите на волокна – и готовьте ореховую заправку.

А теперь, как это обычно делается, тщательно перемешиваете баклажаны с орехами, добавляете гранатовых зерен и ставите в холодильник на полчаса.

За это время вам осталось только нарубить салат, сыр, порвать горячую лепешку тонис пури и позвать всех к столу.

Шляпки шампиньонов с зеленой пастой

Пропорции: шампиньоны – 1 кг / сливочное масло – 50 г / кинза – 200 г / чеснок – 4–5 зубчиков / соль, перец – по вкусу



На грузинском столе грибы особым разнообразием не отличаются, но среди горячих закусок есть очень симпатичный вариант – целенькие крепкие шляпки шампиньонов с зеленой пастой.

Грибы аккуратно разделяем – ножки отдельно, шляпки отдельно, чисто промываем и бланшируем в подсоленной воде, даем стечь в дуршлаге.

Кстати, о промывании шампиньонов: мне говорили, что их надо не мыть, а чистить тряпочкой. Я посмотрела в миску после мытья этих грибов – там было столько песка, что тряпочкой не отделаешься, так что – на ваше усмотрение.

Шляпки нужно выложить на противень выпуклой стороной вниз, кинуть внутрь по кубику сливочного масла и запечь в духовке, а ножки мелко порезать и обжарить на сковороде на сливочном масле. Когда готовые грибные ножки остынут, их нужно смолоть в блендере. Тем временем готовится самая обычная паста из чеснока, кинзы, соли и перца.



Надо еще слить в заправку масляный сок из запеченных шляпок.
Перемолотые ножки соединяем с зеленой заправкой – и готово!
Эту пасту выкладываем на шляпки ложкой и размазываем по всей поверхности.
Украшаем колечками лука и посыпаем мелко нарезанной зеленью.
Шляпки выкладываем на блюдо и несем на стол.
Пользуется бешеным успехом – гарантирую.



Салат крестьянский из огурцов и помидоров

Пропорции (на 6–8 порций): *помидоры – 1 кг / огурцы – 1 кг / болгарский перец – 2 шт. / лук репчатый – 1 головка / петрушка, кинза, базилик – по пучку / соль, перец зеленый стручковый, винный уксус – по вкусу*

или:

все то же самое / грецкие орехи очищенные – 1 ст. ложка

Мне даже неловко предположить, что кто-то может не знать классический салат из помидоров и огурцов. Любая деревенская девчонка лет семи, которой уже доверили держать нож, может его приготовить вкуснейшим образом за пять минут!

Но при условии, что все овощи и травы были сорваны в родном огороде, вымыты

ключевой водой и заправлены уксусом собственного приготовления.



Я особенно уважаю помидоры сорта «бычье сердце»: мясистые, сахарные, темно-розовые, такие крупные, что, бывает, в одной руке не удержишь! Хотя можно и другие – кому что нравится, но я бы все-таки посоветовала сорта толстопузые, а не кокетливые, вкусом ближе к сладкому и спелые в самый раз: с них шкурку легко снимать.

Вот мой супруг очень уважает меня как жену именно за то, что я сдираю шкурку с помидоров, готовя салат: уверяю вас, намного приятнее их есть голенькими.

Огурцы – пупырчатые, не слишком мелкие, нагретые на солнце, разломаешь пополам – и снегом запахло посреди лета!

И базилик – вельможная трава с цветками-буфами, без которой теряет смысл приготовление нашего салата: главную роль играет, конечно, взаимная сердечная привязанность между ним и помидорами: они созданы друг для друга.

Головка лука (я люблю фиолетовый, ядреный), болгарский перец – лучше красный, пару зубчиков чеснока.

Петрушка и кинза.

Уксус винный или яблочный.

Соль-перец-чеснок – само собой.

Берем широкую салатную миску – хорошо бы стеклянную или из белого фарфора – очень эффектно смотрится!

Нарезаем огурцы кружочками, помидоры – полумесяцами, лук – полукружьями, болгарский перец – полосками, зелень – мелкой крошкой, насыпаем соли, перца, брызгаем уксус и бережно перемешиваем. Несем на стол.

Это и есть кондовый, сермяжный, классический салат из помидоров и огурцов, который в Грузии летом в каждой семье готовится раза по три на дню.

Но есть некоторые вариации: во-первых, можно заправлять не только уксусом, но и растительным маслом, особенно деревенским кахетинским подсолнечным, таким пахучим, что слезу вышибает.

Во-вторых, кинзу потолочь с чесноком и солью и залить этой смесью – вкус получается более яркий.

В-третьих, сделать ореховую заправку: растолочь орехи с чесноком, солью и кинзой, развести ложкой уксуса и смешать с ней овощи – этот салат кладет любого на обе лопатки, это невероятно вкусно, мне прямо сейчас хочется полную миску такого салата!

И что бы у вас ни было на летний обед: аджапсандали, зеленое лобио, цыпленок табака, омлет с сыром или жареная картошка – без салата можете отдать его дикарям! Не ленитесь, готовьте его почаще, помакайте в конце хрустящей корочкой тонис пури в заправку и не забудьте запить чарочкой холодного вина: это мгновение полной гармонии.

Теперь идите в гамак, завалитесь в него, надвиньте на глаза шляпу и подремлите, мечтая о следующей порции салата с орехами.



Зеленый салат с сахаром

Пропорции: *зеленый салат – большой пучок / зеленый лук – 1 пучок / редиска – 200 г / укроп, петрушка, базилик – по пучку / сок одного лимона / соль, сахарный песок – по щепотке*

В Кахетии люди уважают мясо, хлеб, сыр и вино. Именно за этим мы поехали в Бакурцихе к другу Левану. Но именно там я попробовала и самый вкусный салат из всех возможных. Сейчас расскажу.

Пока мужчины занимались шашлыком в летней кухне, мама Левана пошла в огород и насобираала нежнейшую зелень: редиску, лук-резанец, укроп, листья зеленого салата.



Тщательно промыла все под проточной водой, стряхнула и быстро нарезала все в большую миску. Посыпала солью, полила лимонным соком и напоследок присыпала щепоткой... сахарного песка!

– Вот увидишь, какой будет вкус, – неопределенно ответила она на мои назойливые расспросы.

Ну что вам сказать о вкусе этого салата?! Разве надо объяснять, что сорванные с грядки овощи и зелень никогда не сравнятся с купленными на рынке, что ключевая вода их делает еще более свежими, что солнце, живительный воздух, живописные виды и сердечные люди кругом – это и есть самая уникальная заправка к самому простому салату?

Но раз всего этого по заказу не бывает, то поверим, что щепотка сахара и делает зеленый салат к шашлыку таким вкусным.



Салат из курицы

Пропорции: *куриные грудки – 400 г / морковь – 1 шт. / тархун – 1 пучок / перепелиные яйца – 5 шт. / чеснок – 3–4 зубчика / мацони – 300 мл / свежий огурец – 1 шт. / укроп – 2 веточки / соль, перец / зерна граната – 1 ст. ложка*

Чтобы не сойти с ума от засилья разнообразных пхали, пришлось искать рецепт какого-нибудь мясного салата. Все попадалось вроде бы вкусное, но либо опять с орехами и гранатами, либо – что совсем уж ни в какие ворота – с майонезом.



Правда, в трудные времена грузинские хозяйки сами мастерили майонез из подручных материалов, и получался он гораздо лучше покупного, но сейчас что-то разленились – эта зараза с майонезом дошла и до нас.

Но рецепт очень вкусного салата с курицей я все-таки нашла: приготовим его из куриных грудок – для начала.

Отвариваем в подсоленной воде перепелиные яйца, заливаем ледяной водой, остужаем.

Заливаем грудки кипящей водой, провариваем минут десять и оставляем, не открывая крышку, – мясо сварится, но не будет волокнистым.

Натрем свежую морковь на крупной терке и немного помнем рукой – для нежности; отделяем у тархуна листья от стеблей, чистим перепелиные яйца от скорлупы. Теперь приступим к заправке.

Пару зубчиков чеснока давим в ступке с солью, трем на крупной терке свежий огурец и отжимаем от лишней влаги, перемешиваем чеснок и огурец с мацони. Пробуем на соль – и все! Очень похоже на знаменитый греческий дзадзикаки, правда? Можно еще добавить мелко нарезанного укропа или какой-нибудь другой зелени.

Вторая заправка – не поверите, опять из грецких орехов. Орехи смолоть в пудру, добавить давленный чеснок, соль, развести ложкой воды – чтобы получился густой соус. Орехи, конечно, калорийнее, но и вкуснее – так что выбирайте на свое усмотрение.

Итак, осталось наш салат собрать: режем куриные грудки или разделяем на волокна пальцами, добавляем листья тархуна, смешиваем с тертой морковкой, посыпаем уцхо-сунели и молотым кориандром и поливаем заправкой из мацони. Перемешиваем, выстилаем блюдо зелеными листьями и аккуратно выкладываем наш салат, украшаем перепелиными яйцами, разрезанными пополам, и можно еще посыпать по традиции зернами граната.



Кучмачи

Пропорции (на 1 кг готового продукта): субпродукты (говяжьи, куриные или свиные) – 1 кг / чеснок – 3–4 зубчика / грецкие орехи очищенные – 100 г (по желанию) / красный винный уксус или гранатовый сок – 2 ст. ложки / молотые кориандр, кондари, черный и красный перцы – по 1 ч. ложке / соль – ½ ст. ложки / зерна граната – с одного плода (или сколько хотите)

Ну-с, господа, что мы все о траве да овощах? А как же изысканные мясные закуски, требующие терпения, филигранного исполнения, точности в пропорциях специй и заправок?



Украшающие собою стол, возбуждающие аппетит и приносящие вам славу кулинарного гения?

Итак, приступим.

Есть такая закуска, которая называется «кучмачи». «Кучи» в переводе с грузинского – желудок, а «мачи» – просто так, для рифмы, чтобы создать впечатление об исходных составляющих, примерно как «потроха-мотроха-и-прочая-дребедень».

Можно эту закуску готовить в двух вариантах: либо из говяжьих сердца, печени и легких (я бы вот эти самые легкие все-таки выбросила, но если очень надо, то варите их отдельно), либо из куриных сердечек, печени и желудков. Первый вариант способствует поднятию гемоглобина, а второй – несильно обременит ваши жировые отложения. Как видите, сплошной позитив в обоих случаях.

Надо ли говорить, что субпродукты надо подготовить к варке: нарезать на крупные куски и тщательнейшим образом промыть в холодной проточной воде. Положите их в объемистую кастрюлю, залейте водой и поставьте на сильный огонь.





Итак, хорошенько отварите все эти органы до приемлемого съедобного состояния: печень варится примерно час, легкое – полтора, а сердце – все два или даже больше, смотрите сами по готовности. Надеюсь, не надо напоминать, что их следует выложить в какую-нибудь посудину и остудить.

Бульон отдайте собакам, нам он не понадобится.

Пока все остывает – делаем заправку.

Потолкли в ступке чеснок с солью, с молотым кориандром, красным и черным перцами, а также (*nota bene*) чабером садовым (кондари) и горстью молотых грецких орехов (впрочем, можно и без них). Потом выложили массу в миску и растерли в уксусе (если он очень крепкий, разведите его водой), хотя вместо уксуса можно и гранатовый сок (свежевыжатый!).

Теперь возьмите доску, острый ножик и с любовью, геометрически точно нарежьте остывшие отваренные органы маленькими конгруэнтными кубиками.

Смотрите мне, режьте красиво – я проверю!

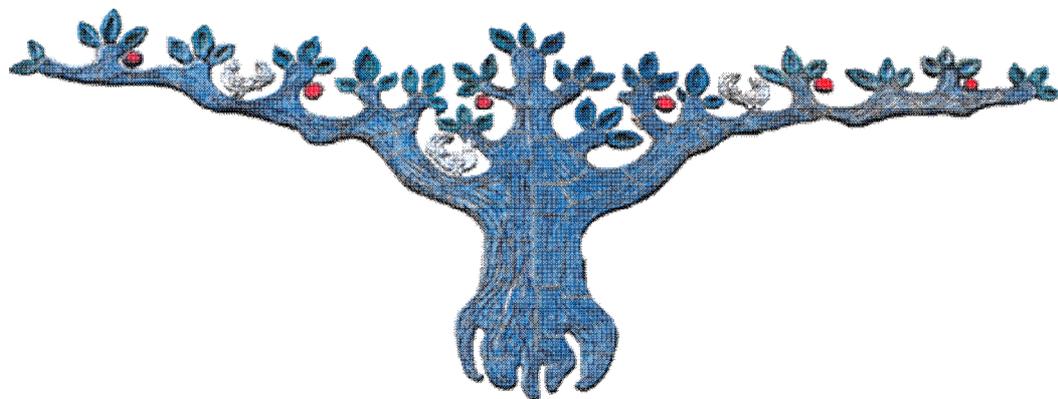
Теперь ручками (ручками!) смешайте заправку с кубиками и оставьте пропитываться на полчаса.

Теперь, пока никто не видит, можете взять горсточку прямо из миски, попробовать, почмокать от восхищения, потом разложить на небольшие тарелочки, посыпать зернами граната и нести на стол.

Хорошо бы рядом еще лежали горячие лепешки мчади и свежая зелень – пока гости наслаждаются, вы успеете спроворить горячее.

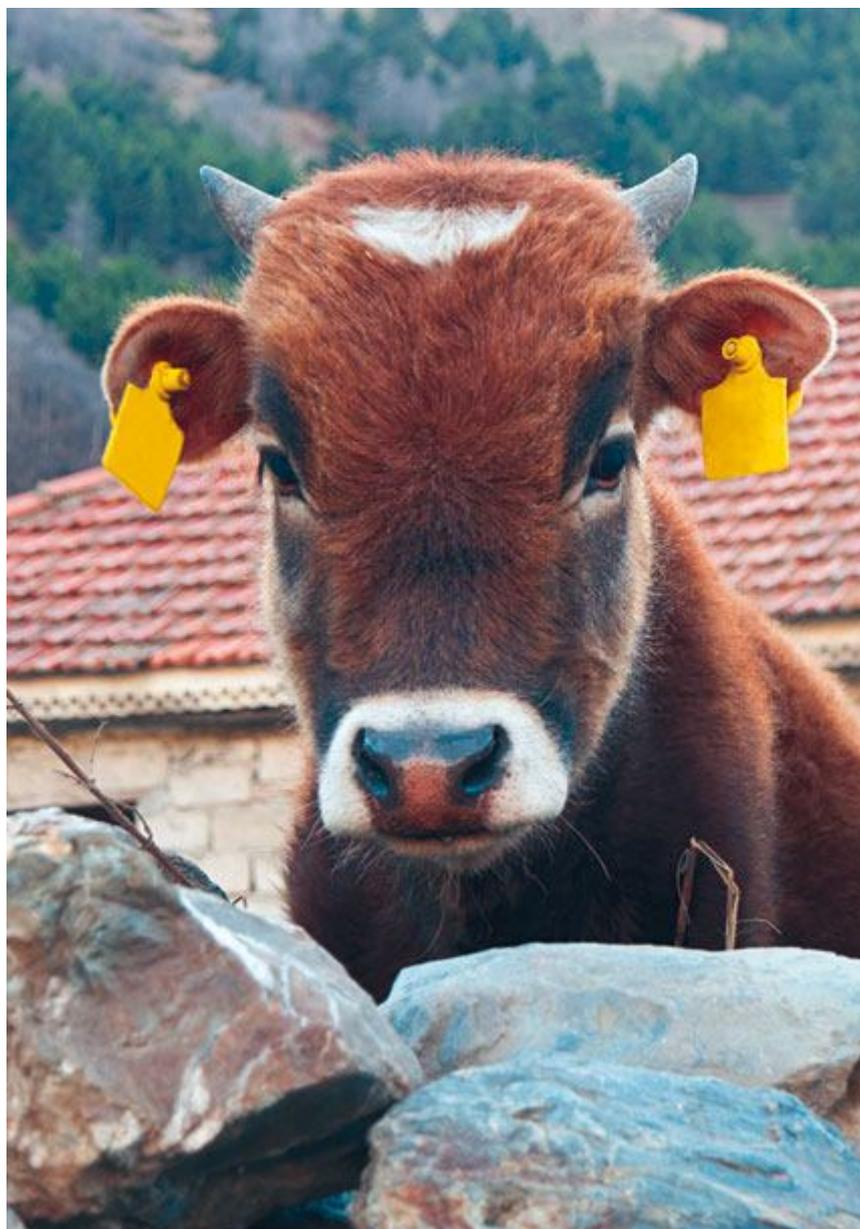
Кстати, в ресторанах кучмачи подают горячим на глиняных сковородках: что ж,

никаких проблем, нарезанные субпродукты выложите в масло на горячую сковородку, и все специи сыпьте туда же: вкус будет более острым, пряным и подходящим для мужского застолья.





Яйца и молоко



Мацони



Пропорции: *молоко (коровье, овечье, козье, буйволицы) желательно свежее или*

кипяченое – 1 л / закваска мацони – 1 стакан

Если беременная в Грузии переходит надлежащий срок, тетушки озабоченно говорят, что наверняка ей кто-то подсунул мацони из молока буйволицы, и приносят бедной беременной его же – чтобы снять «замок». Самое интересное, что чаще всего эта смешная легенда действует, и роды начинаются в скором времени – наверное, срабатывает эффект плацебо.

Притом что мацони можно ставить на любом молоке – буйволицы, козьем, овечьем, – все-таки самое безраздельно популярное, конечно, из обычного коровьего молока.

Итак, если вам удалось найти хоть стакан настоящего мацони и хорошее деревенское молоко, дело в шляпе – приготовить его проще простого, но есть правила.



Во-первых, приготовьте стеклянные баночки – чисто-начисто вымойте и высушите, и крышки тоже.

Во-вторых – вскипятите молоко и остудите до состояния, когда мизинец, опущенный в него, будет лишь слегка «покусывать».

В-третьих, разложите по баночкам по ложке закваски, наполните их молоком и осторожно размешайте ложкой. Плотнo закройте банки крышками, тепло укутайте в одеяло и оставьте в покое на несколько часов – вернее, от двух до четырех, в зависимости от времени года и температуры воздуха.

Нельзя – банки двигать, трогать, трясти, громко разговаривать и топтать ногами, а лучше – уйдите на пару часов из дома!

Летом мацони может быстро прокиснуть, поэтому проверьте: если он уже загустел, поставьте баночки в холодильник.

Или открывайте и ешьте немедленно.

Сыр имеретинский

Пропорции: *молоко натуральное некипяченое (можно пастеризованное) – 10 л / пепсин – 50–70 мл*

для рассола (цатхи): *вода – 1 л / соль, сахар – по 1 ст. ложке*

Самый распространенный в повседневной грузинской жизни сыр – несомненно, имеретинский. Считается, что именно там, в Имеретии, его и делают лучше всего – спросишь у продавщицы на рынке, откуда привезли, а она, даже не моргнув глазом, скажет – из Зестафони! И не сомневайтесь – врет, потому что ну невозможно одному крошечному региону снабжать сыром всю страну.





Я вот покупаю имеретинский сыр, изготовленный в селе Степанцминда (Картли), и очень довольна.

Главное отличие этого сыра заключается в том, что молоко берется некипяченое, парное. Все витамины сохраняются, и вкус и аромат у каждого сыра особенный.

Скажем: 10 литров процеженного через стерильную марлечку молока наливаются в объемистую кастрюлю и ставятся возле источника тепла.

В молоко добавляется сычуг, если есть, а если нет – пепсин, и размешивается.

В старинном рецепте я прочитала, что размешивать нужно непременно ободранной от коры веткой инжира – клянусь!

Постепенно в молоке образуется сырная масса, которую нужно руками осторожно собрать в ком и выложить в дуршлаг с плоским дном и высокими бортиками – раньше для этого плели специальную посуду из тоненьких прутьев. Посолить крупной солью и оставить стекать. Через два-три дня чкinti-квели готов.

Если его много и сразу съесть не планируется – надо сделать рассол, цатхи, смешав воду с солью и сахаром в эмалированной или стеклянной посуде с крышкой, положить сыр в рассол и поставить в теплое место – тогда в сыре образуются дырочки.

Вот и вся премудрость.



Сулугуни

Пропорции: *сыр имеретинский* – 1 кг / *молоко (можно воду или сыворотку)* – 3 л / *соль*

Если вы освоили приготовление вышеописанного имеретинского сыра, можно переходить на более высокий уровень – варить сулугуни. Ничего обещать не могу – это

такое дело, которое описывать проще простого, а как возьмешься сам – так все выходит не то и не так.

Но давайте попробуем.

Итак, у нас есть свежее молоко и чквинти-квели. Вскипятим наше молоко в широкой кастрюле и остудим до 70–80 градусов, нарежем наш юный сыр полосками и проверим: если сыр, опущенный в горячее молоко, начинает тянуться нитями, то он годится для изготовления сулугуни.

Опускаем весь наш сыр в молоко и, размешивая, добиваемся того, чтобы он весь растаял и стал пластичным. Вымешивать надо около 10 минут деревянной ложкой.



Затем достаем нашу сырную массу из молока (осторожно, она горячая) и начинаем ее «месить» – края как бы стягивать к середине, и так несколько раз.

Снова расплющиваем сырную лепешку и снова заворачиваем края к центру. Это надо делать быстро, потому что сыр остывает и теряет эластичность.

Под конец надо сровнять рукой место «шва», разгладив его.

Сырный шар опускаем в холодную воду на пару минут – чтобы придать ему форму.

Готовый сыр укладываем в миску, посыпанную солью, и сверху солим тоже. Надо оставить его на день-другой для вызревания.

Правильный сулугуни на разрезе со сливочной слезой и видны тонкие слои сыра. Он может быть разной степени жирности и зрелости – есть сорта «молочные», мягкие, а есть твердые, солоноватые – для употребления с гоми.

Венец всему этому великолепию – копченый сулугуни, который надо нарезать тонкими пластинками и смаковать с вином.

Гебжалиа

Пропорции (на 1,5 кг готового продукта): *молодой несоленый сыр – 2 кг / сыворотка, пахта или молоко – 3 л / мята – большой пучок (100 г) / соль, перец зеленый стручковый – по*

вкусу

Я гонялась за этим рецептом дольше, чем Шерлок Холмс за профессором Мориарти: то ли мегрелы тщательно блюли закон омерты, то ли просто никто не знал секрет его приготовления.



Но я не сдавалась и рыла во всех направлениях, и наконец – о чудо! – некто случайно проговорился, что же это за зверь такой – гебжалиа.

Это сыр с мятой в молоке – звучит несложно, но лично я даже не знаю таких мастериц, способных технологически осуществить его приготовление.

Сначала надо заквасить сыр.

Об этом более или менее доходчиво написано в статье про имеретинский сыр, так что начните *ab ovo* – с самого начала.

Когда чкинти-квели – молодой, можно даже сказать юный, сыр будет готов, надо нарезать его крупными ломтями и опустить в горячее молоко: он должен там расплавиться до тягучего состояния, а тем временем требуется мелко нарезать пучок свежей мяты, добавить немного соли и можно капельку аджики.

Сыр начал тянуться: теперь руками – голыми руками! – собираем в горячем молоке колышущуюся массу, вынимаем и отжимаем над кастрюлей – можно сформовать отдельные небольшие шарики, можно оставить весь кусок целиком, – кладем в миску, насыпаем на середину мяту и начинаем месить от краев к середине. Еще порция зелени – снова месим, и в конце концов получается слоеный сыр с мятой. В процессе сыр успевает затвердеть – и на выходе получаются знаменитые слои.



Совершенство круглых форм нам в данном случае неинтересно: потому что остывший сыр все равно режется ломтями и кладется в миску с небольшим количеством того же молока (холодного только), в котором он варился.

Это изысканная легкая еда с освежающим летним вкусом, и подавать ее надо как закуску, но с горячими мчади или еще лучше с гоми.

Есть еще вариант этого блюда: в тонкие лепешки сулугуни заворачивается надуги с мятой и потом варится в молоке.



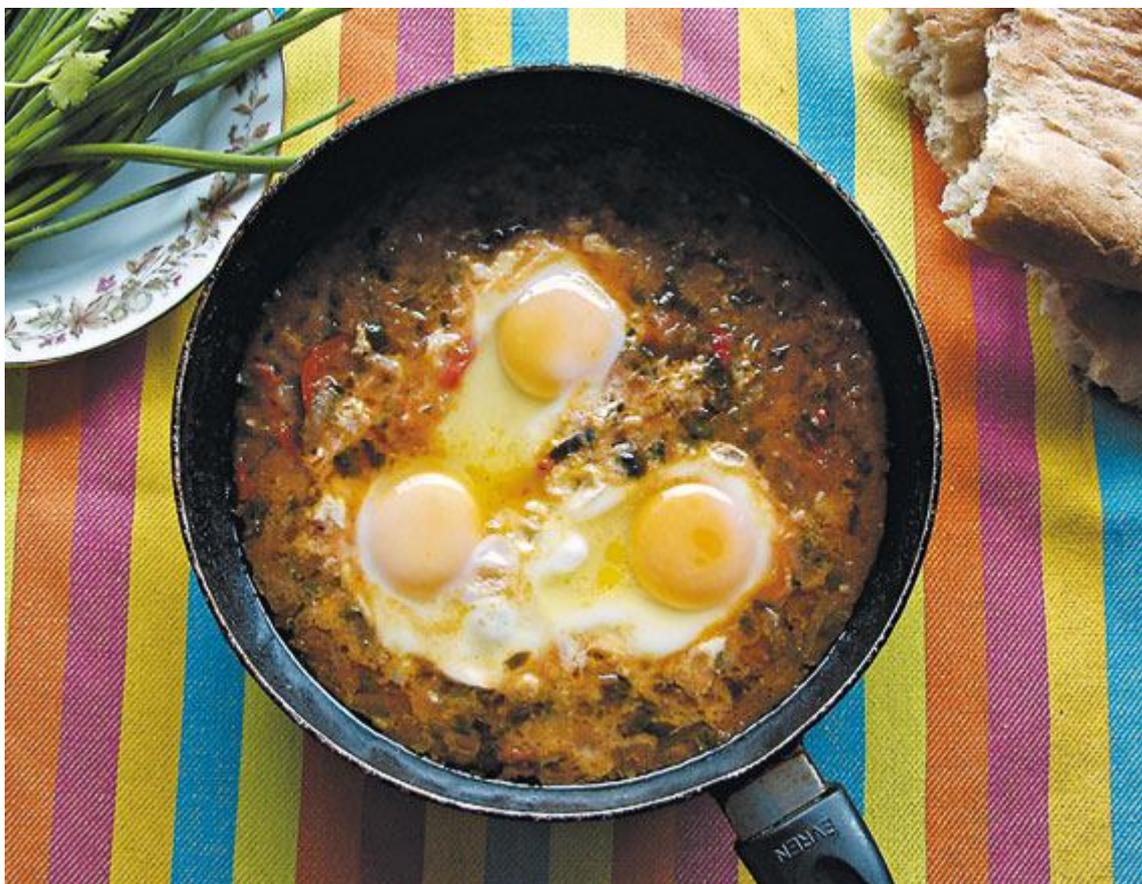
Чирбули

Пропорции (на 2 порции): *яйца – 4 шт. / мука кукурузная – 50 г / масло сливочное – 50 г / лук репчатый – 1 шт. / ткемали – полстакана / помидоры – 2 шт. / чеснок – 2 зубчика / базилик – небольшой пучок / соль – по вкусу*

или:

яйца – 4 шт. / масло сливочное – 50 г / лук репчатый – 1 шт. / молотый имеретинский шафран – 1 ч. ложка / грецкие орехи, молотые – 1 ст. ложка / чеснок – 2 зубчика / соль – по вкусу

Аджарская кухня все-таки особенная. Она вполне традиционная грузинская, хотя в ней чувствуется местами и влияние соседней Турции, но при этом она имеет ярко выраженные особенности. Вот, например, в остальной грузинской кухне редко-редко встретишь блюда из яиц – а у нас в Аджарии их целая серия!



Предлагаю вашему вниманию шикарный горячий завтрак под названием «чирбули».

Для того чтобы приготовить правильный чирбули, надо проснуться летом в деревне под истошный крик петуха, мягко ступая в гигантских тапках, выйти на солнце и потянуться во дворе прямо в латаной ночной рубашке, потом лениво прогуляться в курятник и вытащить из-под куриц свежие тепленькие яйца. Штуки эдак четыре.

Попутно надо сорвать на грядке пару больших спелых помидоров.

Принести все трофеи на кухню следует в подоле.

Потом надо поставить на несильный огонь видавшую виды чугунную сковородку, бросить на нее солидный кусок деревенского масла, нарезать мелко и аккуратно лук репчатый и бросить его тушиться до прозрачности.

Взять горсть кукурузной муки, не забыв крикнуть: «Ма-ам, она просеянная?», просеять, сыпануть на сковородку и сделать эстетичную мешанину.

Помидоры протереть и добавить тушиться в сковородку. Пока они тушатся, можно успеть умыться и повязать на голову платок.

Когда подливка загустеет, налить в сковородку стакан кипятку, дать закипеть, туда же добавить немного ткемали, а заодно и пару толченных в ступке зубчиков чеснока.

Теперь следует разбить в тарелку драгоценные яйца и выпустить в сковородку целенькими.

Пока они подернутся белой глазурью, вы успеете сбегать в огород и нарвать свежего базилика – самые верхние нежные листочки.

Осталось посолить и посыпать зеленью.

Теперь возопите еще раз: «Ма-ам, где хлеб, что ты ночью пекла? А, вы не голодные? Ну и отлично». Нарезать хлеб толстыми ломтями, поставить перед собой всю – всю! – сковородку; обмакивая хлеб в подливку, вдумчиво съесть все четыре яйца, запить чаем и доползти до гамака.

Я люблю, когда яйца «в мешочек», а не вкрутую.

Жизнь не сахар, но иногда в ней случаются вот такие просветы.

Есть варианты: чирбули можно готовить без помидоров, даже еще вкуснее. Сначала все как раньше: масло, лук, муки не надо, налить кипящую воду, а потом – внимание! – потолочь грецкие орехи с ложкой молотого имеретинского шафрана и добавить в сковородку на стадии «после кипятка», затем в эту оранжевую массу выпустить яйца и посыпать только солью с мелко накрошенным чесноком.

Можно яйца взбить и залить в жидкую основу. Можно нарезать побольше зелени. В общем, делайте что хотите.

За яйца из супермаркета и маргарин вместо масла редакция ответственности не несет.



Борано

Пропорции (на 4 порции): *яйца куриные деревенские – 10 шт. / сыр мягкий слабосоленый (чканти-квели) – 0,5 кг / молоко – 30 мл / масло сливочное – 30 г (или сколько хотите)*

Очень я любила, если в деревне нас с бабушкой угощали простой крестьянской едой, например «борано» (в Кобулету его так называют, а в остальной Аджарии – «борани»).

Это вроде бы обыкновенный омлет с сыром, но из-за невероятного вкуса местных яиц, масла и сыра получается нечто такое, что язык проглотишь:

- ставите чугунную сковородку с бортиками на огонь,
- разбиваете в миску яиц десять, не меньше,
- долго и старательно их взбиваете вилкой,
- бросаете на сковородку масло – не скупитесь, оно натуральное,



- вытаскиваете из ведра с рассолом молодой скрипучий имеретинский сыр (он же чкinti-квели) – небольшую головку,
- пальцами крошите его в миску с яйцами (мама все-таки трет на терке),
- вливаете немного молока и растопленного масла, перемешиваете,
- аккуратно выливаете в кипящее масло,
- уменьшаете огонь до минимального,
- закрываете крышкой,

– и уходите играть в бадминтон минут на двадцать, а то и на полчаса, но все-таки время от времени контролируете процесс.

Еще лучше поставить сковородку или форму с борано в духовку – градусов так на сто пятьдесят.

По приходе вас должен ждать сырный бисквит, пышный, с аппетитными маслянистыми бортиками – и ярко-желтый, как изображение солнца, что нам и требовалось.

Его целиком перекладывают на блюдо и режут на доли, как пирог. Вот это я понимаю – еда.

Красная капуста крупными ломтями, цицмати (кресс-салат) и румяные мчади придадут натюрморту экспрессивность и законченность.



Омлет с луком-пореем



Пропорции: *свежие яйца – 10 шт. / лук-порей – 300 г / петрушка, базилик – по 100 г / сливочное масло – 30 г / соль, перец*

Этот омлет придумала моя мама, однако не исключаю, что нечто похожее готовят и в других семьях. Главный принцип маминой кулинарии: поменьше вреда и побольше вкуса, а, по ее мнению, это означает – как можно больше овощей и зелени.

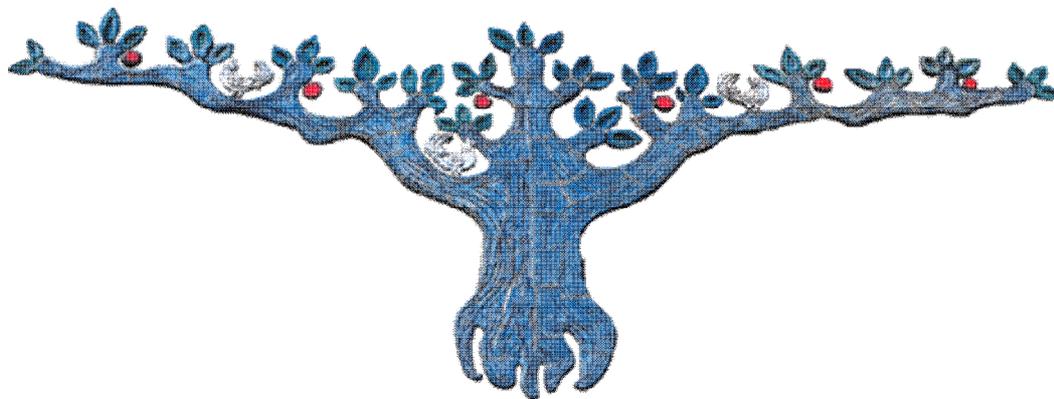
Конечно, когда такой омлет готовится в деревне, проще ничего быть не может – нужно насобирать щедрые пучки лука-порея, базилика и петрушки и забрать из курятника десятков свежих яиц с оранжевыми желтками, достать сковородку с бортиками, поставить ее на средний огонь и бросить в нее кусок сливочного масла.

Тщательно промытая зелень режется мелко, пассеруется в масле – до мягкости, тем

временем взбиваются в миске яйца – без особого усердия, просто вилкой.

Соль и перец, и всё – выливаем яйца в сковородку с зеленью и бережно перемешиваем.
Закрываем крышкой, огонь уменьшаем и ждем минут пятнадцать.

Когда омлет хорошо схватился и пропекся, осталось его ловко перевернуть, чтобы подрумянить верхнюю корочку, – и готово.



Зерновые



Мчади



Пропорции (на 12–15 маленьких лепешек или 1 большую): *мука кукурузная белая тонкого помола – 1 кг / теплая вода – 1 чашка (или сколько потребуется для густого теста) / молоко – кофейная чашка (50 мл) / масло сливочное – 1 ст. ложка / соль, сахар – по щепотке / сода – ½ ч. ложки (по желанию, если нужна пышность) / растительное масло для жарки – 50 мл*

В глубоком детстве я не любила кукурузный хлеб, представляете? А бабушка ела только мчади, причем пекла самые простые – мука и вода, на сухой сковородке, только обязательно нужен был сыр – лучше, конечно, зрелый, который называют «заводским» – плотный, солоноватый, с желтизной. И много свежей зелени.



Или с копченой рыбой, например. Это потом я поняла секрет вкуса мчади – когда уехала далеко-далеко от дома и соскучилась по родной еде: пресный на первый взгляд вкус кукурузных лепешек – как загрунтованный холст для ярких соленых и острых кушаний, он раскрывает их и оттеняет своим аскетическим благородством.

А пока можно сделать гораздо более «мягкий» вариант мчади, пригодный для того, чтобы распробовать непривычный вкус, – надо прежде всего взять белой кукурузной муки тонкого помола и просеять в миску.

Затем вылить в муку чашку (250 мл) чуть теплой воды, чашку подогретого молока, добавить щепотку сахара и соли, крошечку соды, столовую ложку мягкого сливочного масла.

Вымесить гладкое нежное тесто – консистенции густой сметаны, мокрыми руками слепить шарики – с куриное яйцо, приплюснуть, как котлеты, и жарить на растительном масле на сковородке до румяной корочки с двух сторон, минут по десять.

Только чтоб не сгорели: огонь убавьте до минимального, пусть прожарятся внутри.

Как только корочка будет румяного рыжего цвета – можно снимать.

Готовые мчади выложите на бумагу – пусть лишнее масло впитается.

А теперь ножом разрежьте их вдоль, как книжку, и вложите внутрь куски сыра: лучше всего имеретинский, чкинти-квели, а можно и сулугуни.

Сыр растает в солнечном жаре мчади – кукурузных лепешек и будет так вкусно!

Можно есть с чем хотите, но мой вам совет – холодная жареная рыба, камбала к примеру, и свежая зелень. И запивайте чаем.

Впрочем, можно и белым вином.



Но раз уж мы рассматриваем все возможные варианты, давайте я вам расскажу про совсем простой, деревенский мчади – как его делает моя мама.

На слабый огонь ставится большая толстостенная сковорода и долго-долго греется, пока от капли воды не полетят брызги.

Тем временем просеянная кукурузная мука заливается в миске теплой водой и месится.

Месится-месится, долго и тщательно, пока тесто не будет одним большим шаром. Тут важно угадать степень его влажности: если воды меньше, мчади потрескается, если больше – развалится на куски. А раз мука кукурузная, подсказать консистенцию трудно – не знаю, с чем сравнивать. Оно не жидкое – это совершенно точно, ближе к глине, готовой для изготовления кувшина – вот!

Туманно, но все остальное – дело опыта.

Итак, сковорода нагрелась, тесто готово: теперь этот кругляш надо аккуратно выложить на прокалившуюся поверхность и мокрыми руками «растоптать» в толстый, сантиметров пять, ровный блин, но лучше между лепешкой и бортами сковородки оставить хоть миллиметр зазора.

Огонь пусть будет по-прежнему маленький, но не совсем сдыхающий, и пусть одна сторона печется с открытой крышкой минут двадцать, а то и полчаса. Когда верхняя поверхность подсохнет, а внизу образуется корочка, легко отстающая от сковороды, – можно переворачивать.

О, это целое искусство! Даже опытная хозяйка может споткнуться и разломать блин –

что уж говорить о салагах. Мама как-то хватает этот огнедышащий краешек пальцами и – хоп! – он уже перевернут. Не переживайте: я беру длинный плоский нож, подвожу снизу, другой рукой придерживаю салфеткой горячий край и, пыхтя, провожу операцию «кувырок» вполне сносно.

Вторая сторона тоже должна пропечься до толстой корочки – теперь можно и задвинуть крышку на некоторое время, для пропарки.

Ну что, пришло время вынимать наше солнышко-мчади? На столе уже есть сыр, толстый омлет с сыром – борано и красная капуста. Можно и копченой ветчины отварить, и вино поставить. Да, еще с хамсой, тушенной в листьях, – неповторимо.

Тогда вываливаете круг кукурузной лепешки на полотенце, пусть отдышится минут пять – и можно ломать на куски.

Для особо светских – режьте ножом, так и быть.



Гоми

Пропорции (на 10 порций): *дробленая кукуруза (гергилы) – 1 кг / мука кукурузная белая – 1 чашка (250 мл) / вода – 3 л / соль – по вкусу*





Представьте себе, пожалуйста, хорошее грузинское застолье. Холодные закуски в три этажа, выпили уже три основополагающих тоста – за причину собрания, за тамаду и за присутствующих, распробовали разнообразные пхали, баклажаны, салаты, сыр, вот уже взглядом нашарили сациви или бажэ – и потянулись за ним.

Так, а с чем вы его есть собрались, с хлебом, что ли? Не позорьтесь!

Стоп! Вот уже несут горячее ГОМИ на маленьких тарелочках – каждому гостю отдельно.

Срочно втыкаете в дымящуюся кукурузную кашу кусочки сулгуни и, сгорая от нетерпения, болтаете ими там минутку, пока они слегка расплавятся.

Теперь поливаете ореховым соусом заправленное сыром гоми и начинаете вилочкой цеплять кусочек сыра, кусочек птицы – и отправляете всю конструкцию в рот.

Мммм!!!

Вот так надо правильно есть ореховые соусы, а не с хлебом!

Функционально гоми – это аналогия риса в азиатской кухне: оно нейтрально само по себе и служит для сытости и нюансировки насыщенного вкуса блюда. Белоснежная горячая каша не оставляет тяжести в желудке и сочетается с каким угодно соусом.

Раньше настоящее гоми варили из чумизы (итальянского проса) – но сейчас вряд ли ее кто-нибудь выращивает, она почти вышла из употребления.

Как это делаю я: иду на базар в мучной ряд, выбираю среди белоснежных гор надпись «Абаша» (там самая крутая кукуруза), покупаю килограмма два белого гергили (крупа из дробленной кукурузы) и заодно муки.

Дома насыпаю в казан крупу и начинаю мыть.

Это меня научила невестка-мегрелка: надо промывать холодной водой и сливать,

помешивая рукой, раз пятнадцать. Это для того, чтобы вымыть из крупы такие черные частички зерен – вкусу они не мешают, но чем белее станет гергили, тем больше вам почета и уважения.

Заливаете крупу холодной водой 1:3 по объему (но это условно, потому что зависит от качества крупы) и ставите на сильный огонь.

Когда закипит, огонь убавьте до минимального и тщательно перемешайте длинной деревянной лопаткой (чтобы до дна доставать). Накрываете герметично – и пусть пыхтит минут сорок.

Не забывайте каждые пятнадцать минут хорошенько вымешивать гоми лопаткой.

Когда гоми почти готово, надо взять стакан кукурузной муки и понемногу всыпать и перемешивать, всыпать и перемешивать, хорошенько так, чтобы каша вышла однородная и гладкая.

Накрыть и потомить на малюсеньком огне минут двадцать – чтобы ушел запах муки.

Есть признак уже почти готового гоми – когда у бортиков начинает подсушиваться тонкая пленка на стенках.

Можно слегка посолить – если сыр несоленый. Выключить, разложить по тарелкам и заправить сыром сулугуни.

Впрочем, можно и без сыра.



Шилаплави

Пропорции (на 8–10 порций): мякоть баранины – 1 кг / курдючное сало – 300 г / лук репчатый – 700 г / круглый рис – 4 чашки / кипяток – 10 чашек / семена зиры, молотый черный перец – по 1 ч. ложке / соль – по вкусу



Разница между Восточной и Западной Грузией ощутима во всем: другие нравы, обычаи и повадки, другие анекдоты и уж тем более кухня.

В Западной Грузии кухня более изящная, замысловатая, сложная, больше специй, зелени и соусов – хотя, если спросить прямодушных карталинцев и кахетинцев, они скажут: это потому, что Восточная Грузия всегда жила богаче и мяса ела больше.

Вот у нас на Западе, к примеру, на келехе (поминках) принято подавать только постные блюда и обязательно – кутью, сладкий плов.

В Восточной же Грузии поминают по всем правилам, с полным набором мясных блюд, и в том числе – шилаплав.

Наверное, выбор именно такого разваренного блюда вытекает из древней традиции угощать на поминках всех, кто придет, – бедняков, попрошайек, одиноких стариков или беспризорных детишек. Шилаплав может съесть всякий – вне зависимости от того, есть у него зубы или нет, это еда недорогая и сытная, в холод согревает, ее можно наварить без ущерба для вкуса в огромном котле и потом подогревать по мере надобности.

Хотя можно, конечно, готовить ее когда угодно и в небольших количествах, тем более что еда основательная, сытная, очень вкусная – и совсем несложная.

Все надо делать неторопливо, настроившись на созерцательный философский лад.

Для начала нужна объемистая кастрюля или казан – литров на шесть.

Курдючное сало нарежьте мелко-мелко и растапливаете в кастрюле на небольшом огне, лук тоже режете мелко-мелко и высыпаете в растопленное сало.

Пока лук тушится – ни в коем случае не обжаривается, именно тушится до прозрачности! – нарежьте баранью мякоть мелкими, сантиметр на сантиметр, кусочками и высыпаете в кастрюлю.

Круглый рис – обратите внимание, именно круглый – надо было тщательно промыть и заранее замочить в воде на пару часов, а потом воду слить; высыпать его в мясо в тот момент, когда оно дошло до полуготовности и побелело. Перемешиваете и вливаете кипятка: на чашку риса – две с половиной чашки воды, потому что на выходе нам нужен не сухой рассыпчатый продукт, а «размазня».

Соль, молотый черный перец и зиру хорошо бы размешать в воде, чтобы они лучше впитались в рис, хотя можно добавить их к самому финишу – на ваше усмотрение.

Варятся они все вместе без крышки до состояния, когда мясо разваливается на волокна, а рис превращается в кашу – минут тридцать-сорок.

Выглядит шилаплав так себе, но вкусно – до умопомрачения.

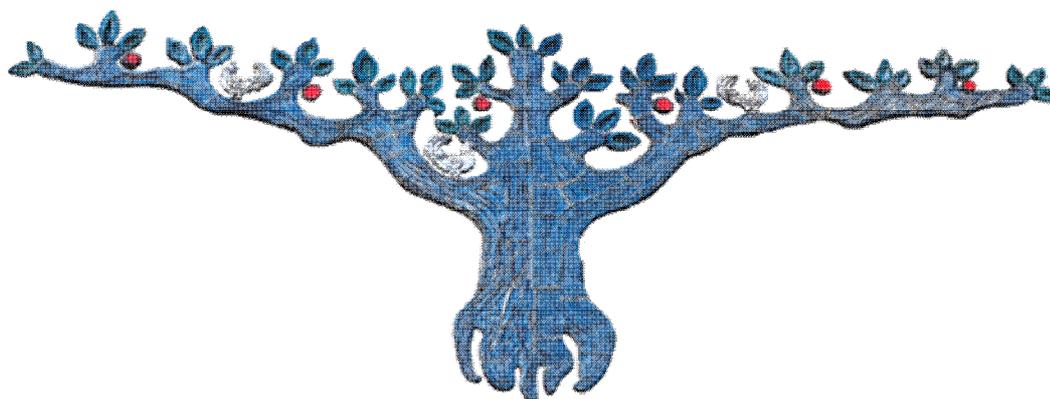
Сарма яланчи (постная)

Пропорции: *рис длинный – 3 чашки / лук-порей – 200 г / лук репчатый – 3–4 головки / морковь и болгарский перец – по 1–2 шт. (по желанию) / чеснок – 3–4 зубчика / петрушка, кинза, базилик – по большому пучку / соль, перец стручковый острый и черный молотый – по вкусу*



Постный вариант сармы я люблю даже больше: лука обоих видов – репчатого и порея – надо в два раза больше, только следует его предварительно спассеровать до розового цвета на растительном масле, риса тоже около полкило, и зелени добавить побольше, особенно базилика. Я еще туда морковку натираю и болгарский перец мелко режу – но это не канонический рецепт, а вольное прочтение.

А постная очень хороша даже в холодном виде – особенно для непрестанно худеющих особей, озабоченных здоровой пищей.





Супы



Хаши

...Есенин и Леонидзе... Паоло и Тициан, на всю ночь закатились в знаменитый духан Чопуришвили. Ну а ранним утром, понятное дело, хаши. Особенно волновался Паоло. Московский гость еще не знал вкуса этой похлебки богов. Увы, в хашную приехали слишком рано. Хаши в котле еще только варился. Возбужденный Паоло нетерпеливо вышагивал по хашной из угла в угол. Поминутно заглядывал в котел. И наконец, окончательно выведенный из себя этим ожиданием, бросил в котел кепку.

И надо же! К немалой радости друзей, хаши в момент погружения в мутную кипящую влагу головного убора поэта окончательно сварился.

Георгий Безиргани

«Выстрел на чердаке»



Пропорции (на 12–15 порций): *говяжьѝ ножки и требуха (рубец)* – килограмма 3–4 / *вода* – по объему в 5–6 раз больше (литров 10) / *чеснок, соль и уксус* – по вкусу

Люди пьют алкоголь – это общеизвестно и обжалованию не подлежит.

Иногда они пьют так много и страстно, что следующее утро наступает, как апокалипсис, и поиски смысла жизни сводятся к единственному вопросу: зачем я вчера столько выпил, черт побери?!

Кто-то покаянно пьет рассол, кто-то – «Алказельтцер», кому-то помогает контрастный душ, ну а я предлагаю единственный разумный метод, проверенный многими поколениями моих предков: надо пойти в специальное место, на котором висит написанная корявыми буквами вывеска «Хаши», и съесть две порции заявленного блюда с двумя стопариками чачи.



Я вам не могу передать, как это блюдо влияет на состояние страждущих: головная боль

уходит, душа смягчает и добреет, а жизнь начинает играть новыми красками.

Конечно, можно приготовить хаши и самому.

Мотивацией может служить то, что, во-первых, приготовленный собственными руками хаши гарантированно качественный и, во-вторых, можно угостить большое количество друзей и навеки прослыть хлебосольным рубахой-парнем.

Для начала нужна очень большая кастрюля – литров на пятнадцать.

Затем нужно сходить в мясной ряд и купить набор для хаши – это тщательно очищенные коровьи ножки и требуха.

Я в самом деле с трудом себе представляю, как должен вести себя в данном случае, к примеру, москвич или римлянин: вероятно, для одной тарелки хаши ему придется провести немалые по сложности спецоперации, и если он добудет чистые коровьи ножки, то уж очищенную требуху – вряд ли, и только очень стойкий характер возьмется их чистить самостоятельно.



Перво-наперво надобно всю эту неприглядную картину облагородить тщательнейшим мытьем и очисткой: скрести, полоскать и тереть, пока не достигнете зеркального блеска. Рубец рекомендуется отварить заранее в трех водах. Затем топориком разрубить ножки пополам, требуху нарезать аккуратными квадратиками размером 3–4 сантиметра, далее сложить облагороженные материалы в кастрюлю, залить холодной водой (1:6), поставить на сильный огонь и забыть, пока не закипит.

Дальнейший ход событий скучен и состоит только в снятии пены шумовкой: принцип приготовления напоминает варку холодца, только исходные материалы другие. Хаши должен томиться на маленьком огоньке в незакрытой кастрюле, чтобы вода выкипала, слегка побулькивая, но только слегка.

Предупреждение номер один: поскольку хаши надо есть утром на похмелье, то варить его нужно ночью.

Предупреждение номер два: хаши будет вариться часов восемь, поэтому поставьте сменный ночной караул, чтобы контролировать общую ситуацию. Самое верное решение – пировать всю ночь, чтобы имело смысл съесть утречком свежего лечебного снадобья.

Предупреждение номер три: поскольку в процессе столь длительной варки столь проблематичных продуктов амбре весьма и весьма не ахти, лучше варите хаши не в доме, а на балконе на газовой горелке. Хотя есть риск, что соседи вызовут спецназ.

Правильный хаши выглядит как крепчайший бульон, и мясо легко отстает от костей, и жидкости должна остаться примерно половина от первоначального объема – некоторые отклонения особого значения не имеют.

Для заправки потолките чеснок с солью – не скупитесь, берите целую головку.

Еще поставьте на стол бутылку винного уксуса: одна ложка, налитая в тарелку, сделает хаши полным совершенством. Армяне критикуют нас за то, что мы еще и молока в тарелку можем влить – но ведь буквально ложечку!

Затем отправьте соседского пацана принести горячий тонис пури – только он подходит для хаши, и никакой другой, это аксиома.

Теперь утомленно садитесь за стол, разлейте по огромным мискам дымящегося хаши – с кусочками требухи и ножек (кстати, вся прелесть этих ножек в том, что их надо класть именно что с костями и обгрызать), зачерпните ложкой чесночной заправки и разболтайте в тарелке, налейте уксуса, макните туда корочку хлеба и оросите свое пересохшее горло благодатным бульоном – все, впереди вас ждет неземное блаженство и обретение жизненного смысла.

Напоследок надо выпить ровно одну чарочку хорошей чачи на одну тарелку хаши, хотя можно начать лечение непосредственно с нее – дело хозяйское.

Остатки хаши можно слить в разные емкости и заморозить, а при необходимости размораживать и лечиться.

И еще один нюанс, нешуточный: хаши отлично помогает при лечении переломов и заболеваний костей и вообще укрепляет костяк в подростковый период, так что хашную диету врачи выписывают вполне серьезно.

Одно мелкое неудобство: потом от едока весь день будет нести чесноком.

В Грузии есть очень много хороших хашных, но, если будете проездом в Тбилиси, я рекомендую «Шемоихеде, генацвале» (букв.: «Загляни к нам, услада моих глаз»): именно там мой старший сын полюбил это блюдо.

Чихиртма

Пропорции (на 6–8 порций): *курица – 1 кг / вода – 6–8 чашек / лук репчатый – 2 небольшие луковицы / кинза – 1 пучок / мука пшеничная – 2 ст. ложки / яичные желтки – 3 шт. / белый винный уксус – 2 ст. ложки / молотый имеретинский шафран – 1 ст. ложка / соль, молотый черный перец, лимонный сок – по вкусу*

И вот еще что меня заинтересовало: а действительно, какие такие у нас, у джигитов, есть первые блюда? А то все второе да закуски, хоть и вкусные, разнообразные и с витаминами. Надо же иногда и супца съесть!



И вспомнила я про грузинский национальный суп чихиртму – навеяло спором персонажей нашего великого писателя Ильи Чавчавадзе Луарсаба и Дареджан, что вкуснее – бозбаш или чихиртма? Варится такой суп крайне просто.

Купите хорошую курицу (не мороженую, я вас умоляю!) и сварите из нее хороший крепкий бульон.

Бульон пока не выключайте: пусть булькает на самом маленьком огне.

Ну конечно, пока курица варилась, вы не додумались почистить пару луковиц. Их надо было порезать настолько мелко, чтобы для разглядывания луковых квадратиков потребовался микроскоп.

Снимите с бульона жир и на нем (впрочем, можно и на сливочном масле) в сковородке потушите лук до розового цвета, параллельно мелко-мелко кроша пучок кинзы. Эту травку сыпаете к луку, но идти болтать по телефону вам пока рановато: возьмите пару ложек пшеничной муки и разведите ее без комочков в миске слегка остывшим бульоном из кастрюли – его понадобится примерно чашка, – потом влейте обратно и размешайте.

Красиво нарезанную кусочками курицу можете снова положить в бульон – а можете употребить суп и без нее, для легкости желудка (куда девать курицу в таком случае – ну хоть салат сделайте, я не знаю. Или подрумяньте и вымажьте ореховой пастой – бесподобно!).

Туда же в бульон – правильно, спассерованные лук и зелень. Пусть булькает при периодическом помешивании.

Теперь быстро разбейте три свежих деревенских яйца, отделив белки, хорошенько разотрите желтки в миске, влейте две столовые ложки белого винного уксуса, еще потерзайте их вместе минут пять и отставьте в сторону.

Тем временем бульон полон негодования – вы вливаете в него настой имеретинского шафрана, приготовленный пару часов назад (одна столовая ложка лепестков шафрана заливается 1/3 стакана кипятку, стоит себе, стоит, а потом процеживается) – это для придания яркого буддистского цвета, пусть покипит минут пять, и – ах да, посолите! – под конец выключаете огонь.

А теперь – аттракцион! Барабаны бьют тревожную дробь, в левую руку берете миску с растертыми желтками, в правую – венчик (или вилку), вливаете смесь тонкой струйкой в горячий бульон и разбалтываете.

В итоге вы видите чудесные яичные ленточки по всей территории супа. Со временем вы наловчитесь и будете получать все более изящные фантазмагорические рисунки.

Чихиртма готова.

Ее очень хорошо съесть, накапав туда лимонного соку, посыпав черным перцем и еще сухариками.



Суп-лобио (лобиос супи)

Пропорции (на 6–8 порций): лоблио (белая или пестрая фасоль) – 250–300 г / лук репчатый – 1 шт. / морковь – 1 шт. / помидор – 1 шт. (по желанию) / круглый рис – ½ чашки / петрушка, кинза, укроп – по пучку / чеснок, соль, аджика, лавровый лист – по вкусу

Когда я вышла замуж, я поняла, что такое традиции другой семьи. У меня дома суп-лобио готовили редко и особенной популярностью он не пользовался. А в семье супруга этот суп оказался, можно сказать, национальным достоянием, и мне ясно было сказано, что ежели я его не научусь готовить, то могу собирать свои манатки и идти, откуда пришла.



Нашли чем пугать! Да что там готовить, я вас умоляю: проще только пускать мыльные пузыри. И тратить почти не надо.

Итак, вечером возьмите полкило хорошего, не пересушенного пестрого лобio и замочите его в холодной воде.

Считается, что самый правильный суп-лобио – из белой фасоли. Я пробовала и так и эдак – белый просто эстетичнее смотрится, а на вкус наша пестренькая не в пример лучше!

Утром воду слейте и снова налейте воды в пропорции 1:5.

Поставьте на быстрый огонь, пусть закипит, потом убавьте огонь до среднего и оставьте в покое: лобio должно развариться до полного размягчения мозгов.

А вы пока приготовьте горсточку круглого риса, промойте его, но не до зеркального блеска, затем на сковороде на подсолнечном масле спассеруйте мелко порезанную луковицу, тертую морковь, один спелый помидор без кожицы – впрочем, он совершенно не обязателен – и промойте по пучку петрушки, кинзы, укропа.

Теперь вернемся к лобio.

Одну фасолинку раздавите на ложке, сначала подуйте на нее, потом попробуйте – она должна таять во рту. Вытащите шумовкой теперь уже побольше фасолинок – допустим, половину от всего количества – и в миске сделайте из них пюре. Особенная гладкость и кремообразность не обязательны – это для создания густоты супа.

Выливайте растертое лобio обратно в кастрюлю, поварите еще минут пять, понаблюдайте за бульканьем неприглядной грязеобразной похлебки и приступайте к ее облагораживанию.

Во-первых, высыпем рис.

Помешайте и оставьте минут на пятнадцать – за это время можно покачать пресс или поорать на мальчишек во дворе, лупящих футбольным мячом по чужим машинам.

Вернулись к супу: помешайте, это ему не повредит, и добавьте лук с морковкой. Это

во-вторых.

Зелень мелко нарезали, высыпали, помешали, добавили лавровый лист, аджики на кончике ножа, чеснок с солью отстучали в ступке – это в-третьих.

Все, больше туда бросать нечего.

Постоял без огня под крышкой минут пятнадцать, как водится у приличных кулинаров, – и можно разливать по тарелкам.

Суп выходит ужасно вкусный, сытный и домашний. Если приглядеться, то он даже на вид ничего.



Мятный суп (питнис супи)

Пропорции (на 6–8 порций): *вода – 2 л / мука кукурузная белая тонкого помола – ½ чашки / листья мяты – пучок / по желанию – лук – 1 головка и масло сливочное / сыр имеретинский или сулугуни твердый – 100 г*

или:

вода – 2 л / круглый рис – ½ чашки / мацони – 200 г / лук – 1 головка / масло сливочное / листья мяты – пучок / соль – по вкусу

Влажное лето в Аджарии притупляет чувство голода: хочется только лежать в воде и пить что-нибудь холодное и изредка съесть персик, огурец или арбуз из холодильника.

– Идите обедать! – зовет мама.

– Ну кто ж в такую жару обедает! – хнычут великовозрастные избалованные дети.

– Вы еще не знаете, что я приготовила! – сердится мама.

– Может, салат? Еще туда-сюда, потянем, – переглядываемся мы. – Но не более!

– Мятный суп! – торжественно объявляет мама и уходит в дом: она знает, что больше звать не придется.

Этот чудесный, аристократичный суп благородного белого цвета с зелеными крапинками насыщает без тяжести, освежает и успокаивает, и если уж так необходимо есть суп в адскую жару, то лучше мятного и не придумаешь.



Варить его недолго – литра два воды вскипятить в кастрюле, огонь убавить, влить в кипяток разведенную в стакане теплой воды кукурузную муку, буквально горсть (я очень просто это делаю, разминаю рукой в жидкости комочки), потомить, помешивая, до момента, когда запах муки исчезнет, минут десять-пятнадцать, добавить тушеный на сливочном масле репчатый лук, но можно и без него, пучок свежей мяты мелко накрошить и всыпать в суп, пусть поварится минут пять – и под конец, уже выключив огонь, закинуть натертый сыр. Мы всегда натираем на терке все засохшие сырные кусочки – любого местного сорта.

Быстро помешать, накрыть крышкой и оставить на десять минут.

А потом разлить по мисочкам и есть – можно даже остывший.

Есть вариант более сытный – с рисом и мацони.

Горсть промытого круглого риса разварить в литре воды до изнеможения, залить 200 г размешанного мацони (или йогурта), под конец всыпать мяту и пассерованный на сливочном масле до прозрачности мелко нарезанный репчатый лук. И все это не переставая помешивать.

Можно немного укропа – если суп без него кажется дикостью.

Можно даже посыпать сухариками.

Простота и изящество!

Бозартма и буглама

Пропорции (на 6–8 порций): *цыпленок – 1 кг / кипяток – 1,5 л / лук репчатый – 2 головки / кинза, петрушка – по небольшому пучку / базилик, мята, эстрагон – по 3 веточки / чеснок – 2 зубчика / зеленый стручковый перец – 1 шт. / молотый имеретинский шафран – 1 ч. ложка / соль – по вкусу*

Опять я киваю в сторону различий между Восточной и Западной Грузией – но не буду же я писать небывлицы про то, что якобы очень хорошо разбираюсь во всех этих мясных супах с басурманскими названиями: бозартма, бозбаши, буглама!

Пришлось повозиться с книжками – и кулинарными, и историческими, и художественными.

Бозбаши привлек мое внимание тем, что упомянут великим Ильей Чавчавадзе в его хрестоматийном «И это человек?!»: там персонажи, любители хорошо откусать, супруги Луарсаб и Дареджан, спорят о преимуществах бозбаши и чихиртмы.

Чихиртму я и сама не прочь отстаивать двумя руками, но бозбаши останется-таки для меня чем-то вроде фаршированного бараньего бока у Собакевича – читать аппетитно, а сделать слабо.

В маминой книге рецептов я нашла аж четыре варианта бозбаши – один другого невероятнее. То с сухофруктами, то с айвой, то с рисом, то без риса – главное, везде была баранина. Как-то неактуально, подумала я и стала искать бозартму.

С ней получилось не в пример лучше – вот смотрите: берете цыпленка, лучше деревенского, нарежете на крупные куски, потом кладете в кастрюлю, насыпаете мелко нарезанный лук, кладете сверху масло сливочное – и тушите на медленном огне. Когда все компоненты попривыкнут друг к другу, а это произойдет минут через двадцать, можно вливать кипяток – литра полтора; дайте покипеть им вместе минут пять, но любоваться на их разборки вам должно быть некогда – потому что надо мелко резать уйму зелени: кинзу, базилик, мяту, эстрагон, петрушку и укроп, и не менее быстренько успеть потолочь в ступке чеснок, стручок зеленого перца и ложечку имеретинского шафрана, затем все это закинуть в кастрюлю с цыпленком и дать вместе повариться минут десять.

Как водится, хорошее блюдо требует финального аккорда – и он на этот раз в виде ложечки винного уксуса. Минута кипения – выключайте, дайте постоять и созреть супу.

Он бесподобен – на мой субъективный вкус. Кстати, есть версия с помидорами – но они уводят вкус в сторону чахохбили, только жидкого.

Как и во многих грузинских блюдах, вид мяса легко варьируется: вместо цыпленка можете взять взрослую курицу, а также индейку, даже гуся, и между прочим – баранину.

Но я бы посоветовала из баранины приготовить не бозартму – это несерьезно, а бугламу – она гораздо более точно отражает баранью сущность, потому что – мясо в густых блюдах звучит убедительнее.

Пропорции:

баранина (или курица) – 1–1,2 кг / зеленая стручковая фасоль – 500 г / картофель – 500 г / помидоры – 500 г / лук – 500 г / чеснок – 3–4 зубчика / кинза, петрушка, базилик, мята, тархун – по 4 веточки / уксус – 1 ч. ложка / соль, зеленый стручковый перец – по вкусу

Итак, у нас есть – баранина, картофель, помидоры, лук и всякие мелкие детали вроде чеснока, кинзы и перца.

Все промыть, очистить, порезать на крупные кусочки и уложить слоями в кастрюлю по такой схеме: лук, мясо, картофель, – затем залить стаканом воды, сверху равномерно полить протертыми или мелко нарезанными помидорами, посыпать зеленью, солью и перцем, плотно закрыть крышкой и поставить на слабый огонь.

Можете не переживать, не дергать крышку взад-вперед – идите себе поиграйте на пианино или в пинг-понг, и за час созреет упоительное блюдо буглама.

А вот совершенно проверенный и отчаянно рекомендуемый рецепт – буглама из курицы!
Кто бы мог подумать, что совершенно обычный на вид рецепт скрывает подлинный вкусовой шедевр!

Перечень исходных составляющих – самый что ни на есть стандартный для летнего грузинского стола: курица, зеленое стручковое лобio, картошка, помидор, лук, чеснок, морковь, перец болгарский и острый – и, конечно, зелень.

Вот над зеленью я немного призадумалась: петрушка, кинза, базилик – это ладно, но еще и тархун и мята!



И в конце – уксус.

Такое ощущение, что хозяйка поскребла по сусекам, набрала все, что завалялось по одной штуке или горсти, закинула в котел да и сварила.

Ну что неожиданного может получиться в результате такого эксперимента?

Вздыхнув, я почистила, вымыла и нарезала все боеприпасы.

Взяла любимую толстостенную кастрюльку и уложила в нее все слоями в следующем порядке:

сливочное масло на дно (50 г),

курицу небольшими кусочками (всего 1200–1500 г),

лук тонкими полукольцами (4–5 средних луковиц),

зеленое стручковое лобio, наломанное кусочками (0,5 кг),

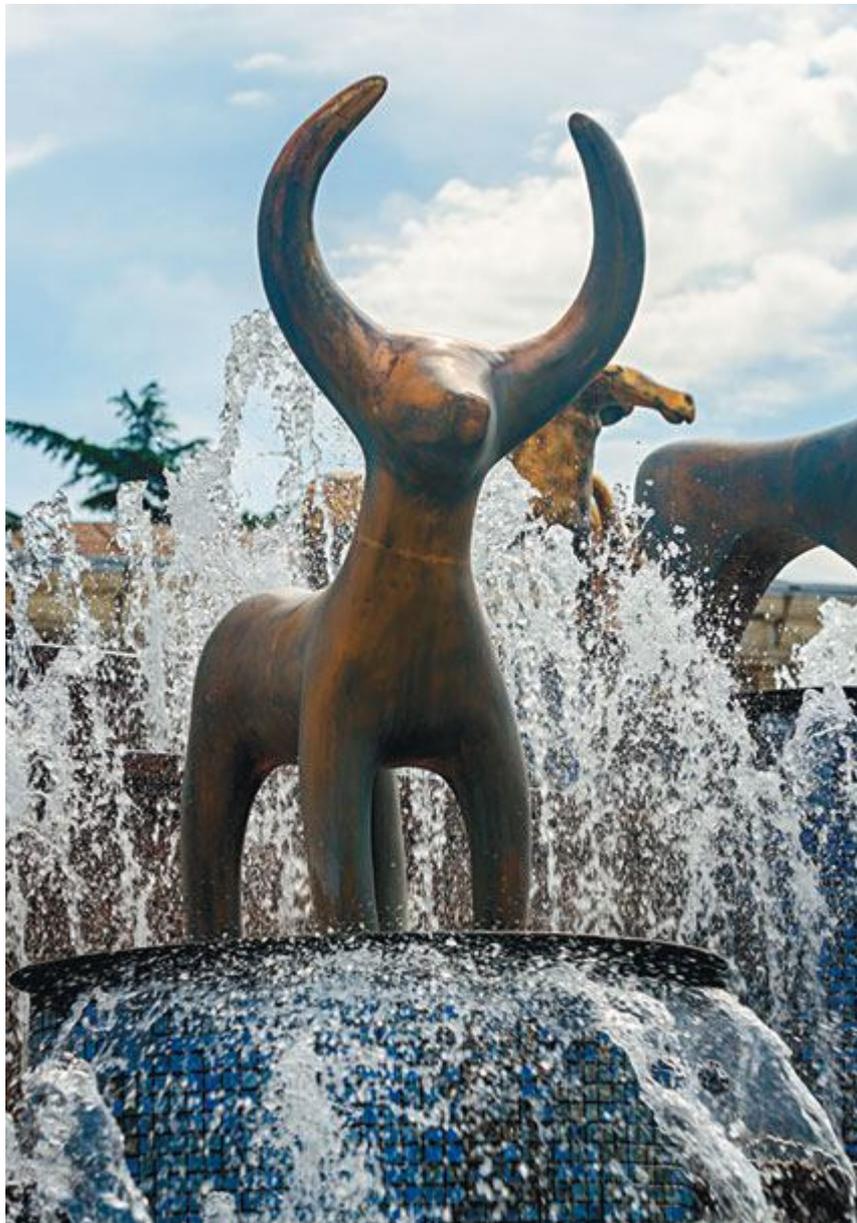
*картошку – тонкими ломтиками (2 клубня),
морковь – кружочками (1–2 шт.),
болгарский перец – полосками (1 большой), помидор, очищенный от кожицы, – нарезала
прямо на весу (1–2 очень спелых),
всю зелень, мелко порезанную (только листья, всего – 100 г),
чеснок и острый перец – целиком (3–4 зубчика и 1 стручок)
и сверху – еще кусочек сливочного масла.*



Поставила тушиться на рассекатель на средний огонь и ушла читать Пеннака.
Через полчаса от страданий Малоссена меня отвлек аромат.
Как вам его описать? Нечто нежное, сливочное, свежее, чуть терпкое, солнечное, совсем непохожее на тот образ, что сложился при чтении кулинарной партитуры.
О самонадеянность! Как часто ты заставляешь пройти мимо неяркой обложки и упустить открытие!
В кастрюльке булькала буглама, в которой не хватало лишь соли и кислинки.
Ложка прозрачного винного уксуса стала финальным аккордом в концерте, и наступило время наслаждаться неожиданным шедевром.
Мой вывод: конечно, мята и тархун «делают» это блюдо – благодаря им появляется совершенно неожиданная свежесть вкуса и головокружительный аромат.
Все варится одновременно и приобретает идеальную текстуру: упругие кусочки зеленого лобio, нежная, но не переваренная курица; разваренная картошка сгущает соус, помидор окрашивает его в интенсивно-золотистый цвет, макать в него корочку хрустящего хлеба или выложить на рис – и жалеть, что он так быстро заканчивается!



Овоци



Аджапсандали



Пропорции: баклажаны – 2 кг / болгарский перец – 1 кг / морковь – 0,5 кг / лук репчатый – 0,5 кг / петрушка, кинза, базилик – по 100 г / молодой чеснок – 1 головка / помидоры – 1 кг /

молотый кориандр – 1 ч. ложка / уцхо-сунели – 1 ч. ложка / молотый имеретинский шафран – ½ ч. ложки / соль, перцы – зеленый стручковый, черный молотый, лавровый лист – по вкусу

Есть множество признаков, по которым зима проигрывает последнюю схватку с весной и, подобрав свои грязные юбки, убирается кашлять в неизвестном направлении.

Во-первых, перед балконом возобновляются ласточкины гонки по кругу; птички со свистом проносятся мимо моего носа, пока я наслаждаюсь своей чашечкой батумского кофе.



Во-вторых, со двора слышатся крики уличных торговцев самого летнего лакомства на свете: «Эскимо марожни! Стаканчикис марожни!»

В-третьих, я готовлю аджапсандали.

Есть множество вариантов этого блюда – я предпочитаю самый трудоемкий и заковыристый.

С утра я надеваю деревянные сабо и иду обходить квартальные магазинчики, не надеясь на домашние запасы.

Баклажаны – это моя страсть. Все лето я могу их есть ежедневно и не понимаю, как они могут надоест. Болтая с гурийским парнем Барнабой о светских новостях квартала, покупаем у него «синеньких», берем еще болгарского перца побольше: сделаем щедро, чтобы хватило надолго, заодно морковки и лука.

Зелень – это летняя песня, в мое блюдо ее нужно много и самой разной: петрушка, кинза, базилик. Базилик!!! Что бы я делала без этой томной, пахучей, соблазнительной травы?

Чеснок – лучше молоденький, острый. И помидоры – крупные, мягкие, сладкие.

Приправы! Молотый кориандр, уцхо-сунели, немного имеретинского шафрана. Можно еще стручок острого зеленого перчика.

Дома всю эту красоту чистим, моем, раскладываем на полотенцах и подносах и начинаем резать. Баклажаны, тугие и блестящие, – они основа основ аджапсандали. Режем вдоль и потом каждую половинку быстро-быстро на ровные полукружья толщиной не более сантиметра. Как полагается, засыпаем солью, чтобы вышла лишняя жидкость.

Потом тщательно отжимаем – и пусть немного подсохнут в дуршлаге.

На маленький огонек ставим старую тяжелую чугунную сковородку – все эти «Цептеры» и «Золингены» отложите для примитивных оладий. Наливаем щедро масла – подсолнечное или кукурузное, если очень хочется, можно и оливковое – но лично я не советую. И начинается жарка частями. Насыпали столько, чтобы дно закрылось, – хватит, можете идти читать или вешать белье.

Как пожарится до мягкости и румяной корочки – вынимайте шумовкой, дайте маслу стечь и сыпьте новую порцию. Долго жарить? А никто и не обещал легкой жизни.

В общем, баклажаны пожарены и сложены в кастрюлю. Я надеюсь, вы в самом деле не пошли дурака валять, а стали резать лук кольцами? То-то же – и морковку заодно нашинковать тонкой соломкой, но можно и полукружьями. Доливайте масла и жарьте лук с морковкой до мягкости.



Не отлынивайте – режьте красивенько полосками болгарский перец. А под конец зелень, кроме кинзы, нарезать мелко и старательно – и пассеровать, затем финал – протертые или

мелко нарезанные помидоры без кожицы туда же наливайте – не знаете, как шкурку снимать?

Как снимать кожицу с помидоров



Ну, быстренько и это пройдем: надрезать «хвостик» крест-накрест, залить помидоры кипятком, подержать пару минут, затем горячую воду слить и обдать холодной, шкурка слезает в наилучшем виде. Дальше: протрите через дуршлаг или натрите на терке, нарежьте ножом – или блендером можно опять же. А если сначала разрезать помидор поперек и выдавить из каждой половинки семена, то будет совсем хорошо.

Но у меня есть гораздо более легкий способ: ножом срежьте крышечку с помидора и натрите на терке – шкурка при этом остается не у дел.

Итак, продолжим. В почти готовое аджапсандали насыпьте приправы, по чайной ложке. Пусть все вместе потушится как следует. Да, еще кому остренькое нравится – тонко настрогайте жгучий перец.

В общем, все составляющие собраны. Ничего не забыли? Ага, еще один базовый момент.

Как сделать заправку из кинзы и чеснока

Пучок кинзы перебрали, корешки отрезали, тщательно вымыли зелень под проточной водой, встряхнули и положили на полотенце. Почистили пару зубчиков чеснока, положили в ступку, насыпали чайную ложку крупной соли, сначала помяли пестиком, затем тщательно потолкли. Почему именно с солью – чтобы чеснок не потемнел, да и толочь так быстрее. Кинзу мелко нарезали на доске, ссыпали к чесноку – и точно так же тщательно толчете все это вместе, добиваясь получения однородной массы.



* * *

Теперь все овощи и заправку аккуратно перемешиваете и ставите на самый крошечный огонек потомиться минут на пятнадцать. Потом выключите, оставьте под крышкой и забудьте, пока остынет. Летом можно в холодильник – и есть как овощное мороженое. Я, например, ем и горячее.

Купите горячий тонис пури и бутылочку белого вина, приготовьте солидный классический салат из помидоров и огурцов, нарежьте имеретинский сыр – чквинти-квели. Тарелку свежей зелени не забыли? Приглашайте кого-нибудь в компанию да ешьте.

И после этого вы скажете, что жизнь не прекрасна?!

Если хочется аджапсандали, но быстро и без мучений, начинайте все вышеописанные процедуры заново: до того момента, как жарить баклажаны.



Итак: все вымыто, нарезано, протерто и истолчено.

На этот раз берите казан и налейте туда масла – целый стакан, и пусть прокалится до белого дымка на среднем огне.

Закидывайте все нарезанные баклажаны одновременно и быстро-быстро перемешивайте, чтобы не обгорели.

Пусть жарятся минут десять на таком же большом огне, потом его можно уменьшить до среднего, и закидывайте овощи в следующей последовательности: лук – пожарили до прозрачности, морковку – минута обжарки, потом болгарский перец – опять подождали-помешали, выложили протертые помидоры – и пусть все варится минут пятнадцать-двадцать до готовности на небольшом огне, под конец зелень, чесночную кашицу, острый перец, пять минут общего бульканья – и выключать.

Для полной уверенности можно под конец кинуть два лавровых листочка.

Это божественно, несмотря на простоту приготовления.



Лобио

Пропорции (на 8–10 человек): *фасоль – 1 кг / репчатый лук, крупный – 5–6 шт. / чеснок – 1 головка / лук-порей – 200 г / листовой сельдерей – 200 г / кинза – 1 пучок / лавровый лист – 2 шт. / аджика, молотый черный перец, винный уксус – по вкусу / толченые грецкие орехи (по желанию) – 1 стакан*



Я очень удивилась, узнав, что альфа и омега грузинской кухни – лобио – одно из наиболее популярных блюд за пределами страны. Удивилась потому, что в самой Грузии лобио стойко ассоциируется с небогатым столом.

В Москве лобио подают в горшочках в каждой забегаловке!!!

В Америке лобио еженедельно варит каждый второй иммигрант из Союза!!!

А уж в Израиле это самое сермяжное лобио потихоньку становится одним из базовых блюд традиционной еврейской кухни.

Сдаюсь. Поднимаю руки вверх и делюсь собственным вариантом приготовления лобио.

Чтоб вы знали, лобио и фасоль суть одно и то же, лобио – всего лишь грузинское название фасоли. Ну и блюдо заодно так называется.



Для начала условимся: поскольку сортов фасоли у нас немерено, называются они по месту происхождения, и каждое из этих мест оспаривает право первенства, я тоже стукну кулаком по столу и заявлю: только сорт «Батумела»!!! Она такая кремовая, с бежевыми рисуночками.

Впрочем, если сыщете любую пестренькую средних размеров – тоже все получится. И мелкая темно-красная – вполне терпимо.

Вообще удивительно, как легко присвоили себе грузины авторские права на лобио и кукурузу: чем они питались до Колумба, никто не помнит.

Оппонентов прошу оформлять претензии письменно, а пока – возьмите один килограмм

этой превосходной фасоли урожая текущего года (прошлогодней можно стрелять по мамонтам – убьет на месте) и замочите в воде на ночь.

Спорить будете потом, имейте терпение.

(Вообще-то один килограмм сушеной фасоли – это много. Но не станем мелочиться: угостите лобии всех встречных-поперечных, а что останется, можете есть еще неделю – при условии, что будете держать в холодильнике.)

Наутро слейте вчерашнюю воду (делайте, как я говорю!), залейте свежей так, чтобы воды поверх фасоли было втрое больше, чем самой фасоли, и поставьте на сильный огонь; как закипит – убавьте до среднего.

Да, варить лучше в чугунном котле литров на 6–7, не меньше.

Так как вариться до мягкости лобии будет долго, вы успеете почистить и вымыть всю предназначенную для кушанья зелень.

Искрошенную кинзу растолките в деревянной ступке с солью и чесноком в однородную зеленую кашу и отставьте в сторону.

Сельдерей тоже нарежьте заранее – ничего с ним не делается.

Когда лобия вот-вот сварится, мелко и аккуратно нарежьте лук репчатый – микроскопическими квадратиками.

Так, фасоль уже сварилась? Берите толкушку для пюре и хорошенько ее разомните – так, чтобы она превратилась в не совсем гладкое пюре, бугристое, и чтобы сок загустел и стал крахмалистым. И все это время мы не снимаем лобию с огня!

Вкратце рассмотрим густоту лобии: она варьируется от теста для блинов до теста для оладий. Кому что нравится – дело вкуса, соответственно, если густовато, добавьте в лобию кипятка.

Теперь высыпайте в побулькивающее лобию нарезанный лук. Да-да, прошу обратить внимание: именно сырой лук и именно прямым в лобию, без обжарки! Пока они выясняют отношения, нарежьте лук-порей – можно мелко, можно и средне – и отправьте его в зону конфликта. И минут на пятнадцать оставьте, чтобы они сдали позиции.

Запахло так, что в голове мутится? То-то же!

Теперь выскребите кинзо-чесночное соединение и пошлите его в подкрепление луковым бригадам. Не забывайте помешивать деревянной ложкой! Почти сразу же киньте на подмогу задремавший от безделья сельдерей.

Теперь осталось только бросить пару лавровых листиков, половину столовой ложки аджики, немного черного перца – и пусть оно все побулькает минут пять.

Потом выключите огонь и не трогайте некоторое время. Влейте столовую ложку белого винного уксуса, в меру кусачего, и перемешайте.

Теперь вариации под кодовым названием «на любителя»:

– можно вместе с чесноком-кинзой бросить стакан молотых грецких орехов: получается нажористо и празднично;

– можно незадолго до готовности сыпануть специй: молотого кориандра, уцхо-сунели – по чайной ложке, немного молотого имеретинского шафрана;

– можно лук предварительно обжарить на подсолнечном масле или на свином сале;

– можно отварить вместе с лобией копченые ребрышки – и потом срезать с них мясо и положить в тарелки;

– можно вообще добавить все вышеперечисленное вместе или в разных вариантах попарно – и еще петрушки посыпать.

Если у вас есть глиняные горшочки – валяйте, разливайте и сервируйте. У нас лобия так и подают в общественных заведениях.

Короче, самое главное у вас уже есть – роскошное, ароматное, настоящее лобии.

Теперь можете залезть в банку с соленьями – «красная» капуста, маринованные перцы и джонджоли, – наломать кусками горячее мчади, нарезать чквинти-квели, намыть гору разной зелени и красиво уложить на блюдо – в общем, заняться оформлением гарнира для лобии.

Теперь! Наливайте его в тарелку, обмакните в него кусочек мчади, зачерпните им

раскаленной массы, положите в рот, откусите попеременно от красной квашеной капусты, от маринованного острого перчика, схрумкайте листочек свежего цимати и нежнейшую редиску, еще втисните для композиции кусочек сыра – и жуйте.

Посмакуйте, ощутив на языке каждую деталь, и, только съев половину тарелки, можете выпить белого вина цинандали – я так думаю!



Стручковое лобio (парки лобio)

Пропорции (на 2 кг готового продукта): *зеленая стручковая фасоль – 2 кг / лук репчатый – 1 кг / кинза, петрушка, базилик – по 100 г / кондари (чабер) – 50 г / морковь, болгарский перец – по 2 шт. (по желанию) / помидоры – 1 кг / растительное масло – 200 мл / лавровый лист – 2 шт. / незрелый виноград или винный уксус или лимонный сок – по вкусу / соль, молотый черный перец – по вкусу*

– Мы там чуть с голоду не померли, – пожаловались унылые московские гости, вернувшиеся с моря в столицу. – Каждый день – зеленое лобio!!! Разве это еда?!

Ну конечно, кроме мяса ведь еды не существует!

В эту невозможную жару, когда везде мерещится вода и прохлада и даже мысль о еде противна, легкое овощное блюдо – в самый раз.

Самое главное – выбрать нежнейшую зеленую фасоль без волокон и купить сразу 2 килограмма: она сильно уварится.

Лук репчатый – килограмм, чеснок – зубчика три-четыре, моркови и болгарского перца – штуки по две, помидоры – килограмм.

И зелень – кинза, петрушка, базилик, кондари (чабер).

Острый перчик – один стручок.

Берешь большой тазик, высыпаешь в него прохладные стручки, садишься на маленькую скамеечку, ставишь полный тазик на колени, рядом на пол еще один тазик – для готовой продукции и еще миску – для очистков, и начинаешь очень ловко подготавливать зеленое лобio.

Взять стручок в левую руку – указательным и большим пальцами правой руки ухватиться за плодоножку – отломать с кусочком хвоста – но при этом прихватить боковое волоконец и стянуть его, как нитку – перевернуть стручок – отломать носик и прихватить волоконец с другой стороны – выбросить очистки в миску – поломать стручок на две-три части с легким хрустом – взять новый стручок...



Это выглядит как балет: четкие движения ловких пальцев, ритмичное похрустывание ломающихся тугих стручков и глуховатый звон мисок; а вызывающий истому солнечный зной и густой аромат базилика возбуждают фантазии о сиесте в каком-нибудь Макондо. Буквально за 10 минут можно в одиночку управиться с целой горой фасоли – если ты, конечно, правильная грузинская женщина.

Потом эту очищенную, наломанную и упорядоченную гору надо пару раз сполоснуть под проточной водой – никакой особенной грязи на ней быть не может, – высыпать в казан и налить кипятка на треть сосуда: можно, конечно, не жадничать и покрыть водой лобико целиком, но на пару оно варится и быстрее, и вкуснее.

Поставили казан с лобико на большой огонь, вытерли руки о фартук и, испытав облегчение, приступили ко второму этапу.

Сделать поджарку к зеленому лобико – это альфа и омега летней грузинской кухни. Ничего сложного и сверхъестественного в этом нет: нарезаете лук очень-очень мелко и бросаете в разогретое растительное масло на сковородку; потом я всегда добавляю тертую или красиво нарезанную морковь – чтобы добавить оранжевого цвета, следующим идет болгарский перец, мелко нарезанная зелень (базилик, петрушка, кондари) и протертые на терке помидоры.

Кинзу с солью и чесноком толчем в ступке – это вы уже запомнили, верно? Их тоже – на сковородку к остальным овощам и зелени.

Эта самая поджарка может сгодиться на два десятка блюд – так что наловчитесь ее готовить, варьируя пропорции, специи и травы.

Тем временем (примерно минут через тридцать) лобико уже стало мягким – можно попробовать обжигающий кусочек из казана: тает во рту!

Наступил третий этап: вливаем поджарку в казан, резво перемешиваем, бросаем лавровый

лист, любители острого строгают туда же жгучий зеленый перец, накрываем крышкой и уменьшаем огонь.

Если мы в деревне, то непременно срываем пяток ягод неспелого винограда и кидаем в казан – для аппетитной кислинки. Городские обойдутся столовой ложкой домашнего уксуса или лимоном.

Через пять минут все готово, но не торопитесь бросаться с ложками к столу: пусть лобио постоит минут десять и придет в чувство – кстати, в холодном виде оно тоже прекрасно. А пока что нам надо сделать салат. Классический, помидорно-огуречный, – мы уже его изучили вдоль и поперек.

Баклажаны с сельдереем

Пропорции: баклажаны – 6–8 шт. / помидоры – 3–4 шт. / лук – 2 шт. / морковь – 1 крупная / чеснок – 5–6 зубчиков / сельдерей – 200 г / фиолетовый базилик – 100 г / кинза – 100 г / сливочное масло – 100 г / растительное масло – 100 мл / соль, перец, лавровый лист

Иногда новые кулинарные идеи приносят «понаехавшие» люди. Поскольку няня Марина уже много лет невестка в грузинской семье, то естественным образом впитала дух местной гастрономии.

Летом, когда баклажаны готовятся каждый день и по-разному, наступает азарт – что бы еще придумать?



– А вот с сельдереем меня научили, – туманно сказала Марина, и я немедленно отправилась закупать все необходимое.

Во-первых, сами баклажаны – либо совсем маленькие, либо длинные и тонкие – их можно разрезать пополам.

Во-вторых, помидоры, крупные и очень спелые.

В-третьих, чеснок и листовой сельдерей – хотя можно взять и стебли.

Лук-морковка-базилик-масло и прочее должны быть в доме всегда.

Итак, тонко снимаем кожицу с баклажанов. Разрезаем их сбоку вдоль не до конца таким образом, чтобы получилась тугая «книжечка», натираем солью со всех сторон и откладываем на время.



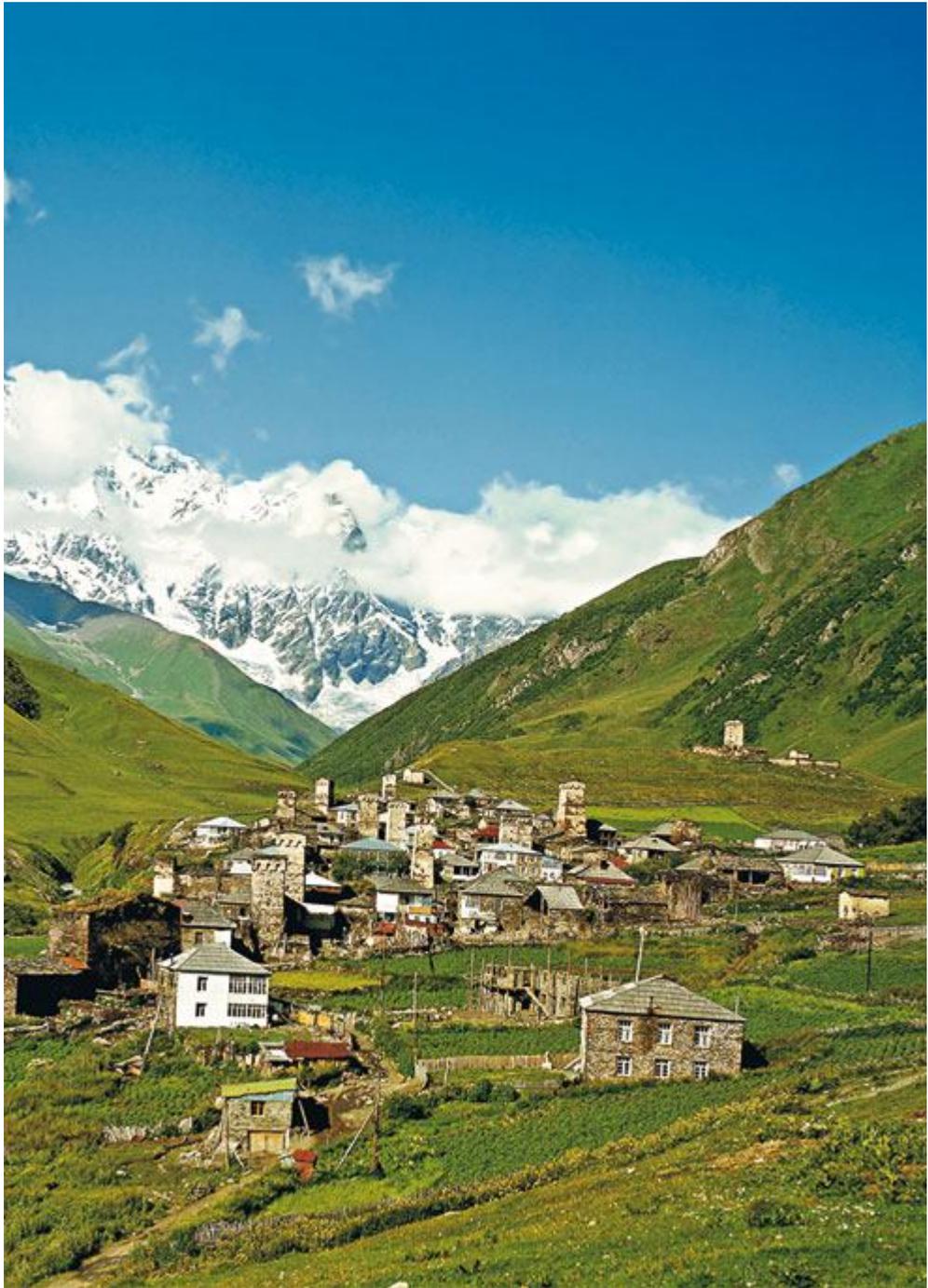
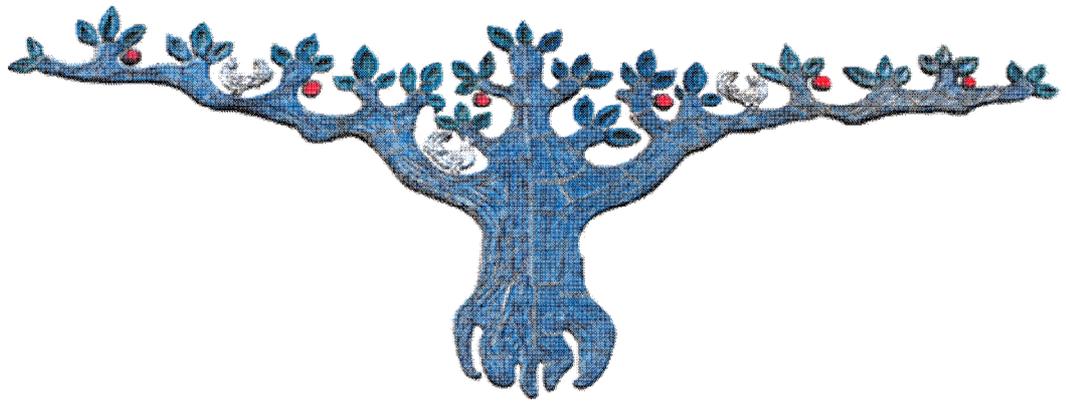
Мелко режем чеснок и сельдерей, перемешиваем – это наша начинка. Твердое сливочное масло нарезаем брусочками. Отжимаем баклажаны от лишней влаги и начинаем их смесью сельдерея и чеснока, вкладывая внутрь по брусочку масла.

На сковородке нагреваем подсолнечное масло и обжариваем баклажаны до румяной корочки, затем накрываем крышкой, уменьшаем огонь и даем полностью протушиться.

Тем временем на другой сковородке готовим традиционную заправку, в которой нет никаких неожиданностей: сначала в масле жарим мелко нарезанный лук, туда же отправляем тертую морковь, затем кинзу, базилик, петрушку (но это не обязательно) и под конец выкладываем протертые помидоры без кожицы. Любителям острого рекомендую добавить мелко нарезанный зеленый перчик. Все это готовится на среднем огне, при помешивании – процесс отлажен и идет без помех.

Финальная стадия: оба компонента готовы, осталось их соединить. Выливаем помидорную массу в баклажаны, закрываем крышкой, включаем маленький огонь и оставляем в покое на 10–15 минут. Для пущей ароматности не возбраняется бросить пару лавровых листьев.

Надо сказать, что при видимой простоте этого блюда оно имеет совершенно особенный вкус – главным образом благодаря сельдерее, конечно. И летом его хорошо бы охладить – вот вам идея обеда в жаркий день.



Мясо



Хашлама



Пропорции (на 6–8 человек): *упитанная говяжья грудинка – 2 кг / лук – 3–4 головки / стручки красного перца, лавровый лист, соль – по вкусу*

Если вас интересует мясо – вам в Кахетию. На втором месте после шашлыка в этом регионе по популярности стоит хашлама.

Признаюсь, для жителя Западной Грузии такая простота в кулинарии приближается к варварству: то ли дело наши изысканные закуски с грецкими орехами, травками и специями! А тут – огромные блюда с наваленным вареным мясом. Вкусно-то вкусно, черт возьми, но с другой стороны: что тут может быть интересного для кулинара?!

И тем не менее настоящую хашламу приготовить не так-то просто.



Вся премудрость опять-таки упирается в выбор правильной части туши.

Только говяжья грудинка с боками: никаких вырезок, филе и бедер! Сплошное мясо в данном случае – совершенный нонсенс, потому что нам нужна не просто отварная говядина, а именно хашлама, в которой много хрящиков, косточек и жировых прослоек.

В объемистый котел закладывается нарубленная крупными кусками говядина на косточках, заливается холодной водой с верхом и варится с головками лука, лавровым листом и целыми стручками красного перца. Варится она долго, часа три-четыре, при ровном побулькивании, содержимое котла перемешивается и пена тщательно снимается – и так до тех пор, пока мясо полностью разварится и получится прозрачный крепчайший бульон (его можно посолить, уже достав из него мясо).

Готовое дымящееся мясо выкладывается на огромные блюда и посыпается крупной солью и петрушкой: все, можно нести его пирующим.

Когда блюдо ставится на стол, мясо должно дрожать, как желе: вот это настоящая хашлама! Это еда простая, основательная и щедрая, рассчитанная на серьезных едоков и выпивох. Если вы готовы принять участие в кахетинском застольном марафоне, то хашлама поможет вам достойно продержаться пару часов и десяток-другой тостов. Приличные люди не едят хашламу вилкой и ножом: куски надо брать руками и вкушать, причмокивая, обсасывая и смакуя все сочные косточки с их укромными уголками.

Неизвестно, сколько времени продолжается пир и когда расходятся хмельные гости, но на

следующее утро не будет вопросов, как лечить последствия безудержного веселья: вот тут-то и становится ясно, куда девается роскошный бульон от хашламы: оставшееся холодное мясо режется на мелкие кусочки, вываливается обратно в котел, и все это кипятится заново.

Получается так называемая татар-яхни: хаши на скорую руку, сытная и здоровая еда, которая пробудит страждущего к жизни и вернет ему силы и ясность разума.



Дело за малым: обзаведитесь хорошим мясником, съездите разок в Кахетию и потом варите себе хашламу сколько душе угодно.

Суки (мясные рулетики)

Пропорции (на 10–12 рулетов): *говяжья вырезка – 1 кг / лук репчатый – 5–6 головок / петрушка, кинза, базилик – по большому пучку / болгарский перец – 1 шт. / морковь – 1 шт. / соль, молотый черный перец, аджика, уцхо-сунели – по вкусу / масло сливочное – 100 г или масло растительное – 50 мл*

Начну издалека. У нас, филологов, есть критерий определения знания языка: если начинаешь понимать шутки и сам шутить на языке, значит, язык уже поддается.

Но это еще не все.

Далеко не все, оказывается. Вот я думала: если знаю, как называется такая штука для нижней нитки в швейной машине, а именно – шпулька, значит, русским владею в совершенстве. А наоборот, на грузинском я не знаю, как будет шпулька. Этого не знал даже мастер, вызванный для смазки и наладки моего «Ягуара»: он посмотрел на меня задумчиво из-под очков и ответил, что я неправильно заправляю верхнюю нитку, а это гораздо хуже,

чем не знать название шпильки.

Теперь ближе к мясу. Есть такой кусок, он возле хребта располагается, по-грузински называется «суки». Я не шучу. Один наш друг в дни молодости угощал русских девушек в ресторане:

– Ешьте суки, пока горячие! – и не понял, почему они насмерть обиделись. А суки-то правда знатное мясо: «ремень» такой толстый, сплошное филе, мягкое и нежное.

Я его готовлю таким образом, что люди только мычат и незаметно для себя съедают пару собственных пальцев – а потом претензии, что это бесчеловечно.



Иду я к мяснику Гоги и беру у него эту суки. Попутно покупаю по мощному пучку кинзы, петрушки, базилика, потом один болгарский перец, а лук, чеснок и морковка в доме найдутся.

Дома я сажаю детей за компьютер, чтобы не мешались под ногами, и начинаю ровненько строгать острым ножом мясо на пласты – как на обыкновенные отбивные. Потом беру и беспощадно отбиваю их скалкой – структура мяса повреждается не так сильно, как молотком для мяса или тяпкой. В результате куски трансформируются в более плоские и просторные, как носовые платки.

Пока мясо приходит в себя после потрясений, мою в проточной воде все причиндалы вегетарианские: я уважаю вегетарианство, особенно вместе с суки. Вся эта пестрая братия кромсается мелко и ровно и сыпается в миску. Туда же – соли, черного перца и аджики. Только не той самозваной аджики, которой исключительно тараканов пытаться, а настоящей, сделанной дома. Ну не я ее делаю, моя мама, ну и что? Можно еще при желании насыпать разных сунели – тут уж не смею вами руководить, оставляю простор для вашей фантазии.

Не отвлекайтесь. Перемешиваем всю эту мелкую ситцевую крошку, и начинается самый ответственный этап: кладете на левую ладонь кусок мяса, правой рукой зачерпываете

зелень-мелень и распределяете по мясу. Потом сворачиваете плотный рулетик. Понятно? Давайте еще раз. Неплохо.

Они такие поросята получаются, рулетики эти самые. Теперь вы складываете их в кастрюльку с толстыми стенками.

Ваши предпочтения в жирах не имеют значения: хотите, сливочное масло кладите, хотите, подсолнечным полейте, можно и напололам. Главное – в достаточном количестве, но и не переусердствуйте: лишний жир он всегда лишний. И никакой воды: жидкость из ингредиентов плюс жир – как раз достаточно для прекрасных мягких рулетов!

А теперь ставьте на средний огонь и ждите. Вот, закипело, и по кухне поползли запахи – змеи-искусители; тут вы уменьшаете огонь до самого маленького, и пусть наши рулетики тихонько булькают хоть целый час.

Теперь можете отмыть ваши ручки, пропахшие любовью к жизни, и сделать себе маникюр – а можете сделать гарнир к рулетикам. Лично у меня два варианта: картофельное пюре или рис. Можно просто отварить целые аккуратные картошинки.

Для улады души что нам надо? Кофе и потрепаться. Так как там насчет хребтины этой? Не знаете, как по-русски? А вообще интересно было, помню: ругаются между собой два студента-африканца, строчат по-французски как пулеметы, а матерятся исключительно по-русски... Язык – сильная вещь.

Час прошел? Прощел, прошел, чувствую божественный аромат моих рулетиков, проникающий в подсознание и пробуждающий первобытного человека: так вкусно было лишь изжаренное на костре в пещере мясо мамонта после долгой охоты и голода...

На огромные тарелки кладу по два рулетика, рядом рис, ломтики помидора, ломтики сулугуни, слегка капаю ткемали – красное...

Ешьте суки, пока горячие!

Хинкали

Пропорции (на 40 штук) *тесто*: / мука пшеничная – 5–6 чашек / вода холодная – 300 мл / соль – шепотка / *начинка*: / мясо (мякоть говядины, свинина – 3:1) – 1 кг / лук репчатый – 3–4 головки / соль, молотый черный перец – по вкусу / петрушка, кинза – по желанию / вода теплая – ½ чашки

– Поставь большую кастрюлю, я несу хинкали, – сообщил отец-кормилец по телефону.

Через полчаса ужин начался.

– Подожди, не вынимай пока – они должны вариться долго и на медленном огне!

– Что-о?! Папа, да ты ничего не смыслишь в варке хинкали: их, наоборот, надо варить на большом огне и всего пять минут!!

– Я то же хасю хинкали!

– Мишка, успокойся, ошпаришься, они очень горячие.

– Мам, ну смотри, как Миша ест: всё мясо вывалил и ест одно тесто вместе с пупочками!



– Миша!!! Ты что, сдурел?! У тебя засорение желудка будет, они же декоративно-функциональные!

– Хасю пичь!

– Что тебе налить, сок?.. Стой, кто принес эту гадскую газировку?! Да куда ты ему полный стакан льешь, он же надует на всю постель!!!

– Вот видите, я же говорил, что не надо долго варить: они совсем разваливаются.

– Да наоборот, впервые ем такие проваренные в меру хинкали!

– Боже, как вам не надоест столько спорить?! Это же не политический вопрос! В следующий раз я сварю каждому по его методу.

– Дайте мне мои две штуки, и я уйду с глаз долой – а то вы до утра будете спорить...

– А ты почему не ешь? Диета?

– Это мое дело. Если останутся, завтра поджарю – так вкуснее.

– Ха, насмешила: останутся! Да кто тебе хинкали оставит до утра?
– Ну и что у тебя было по математике? Как ты считал, интересно? Нас шестеро, а принес каких-то жалких двадцать штук.

– Откуда я знал, что эта малышня уже начала есть хинкали по-взрослому?!

– Ма-ам... Я так наелся, что уроки утром доделаю... Ладно?

– Перед сном так наедаться?! Сейчас даже уснуть не сможешь. Давай в душ и спать.

(Грохот разбитого стакана.)

– Мишка!!! Ты Терминатор, что ли?! Все вокруг изгвадал, стул залил, мясо уронил, а теперь и стакан кокнул!

(Мишка хладнокровно доедает тесто в складочку и плевать хотел на наши визги.)

– Ик!.. Мам!.. Я спачь ни буду, я пашматрю «Джимми Нитрона».

– А ну давай бегом в ванную! Боже мой, у него пузо, как у беременного таракана...

– Когда они выросли?! Придется теперь приносить хинкали почаще – и штук по десять на каждого!

(Дети замертво валяются в постели и заводят храп буквально через секунду.)

Мораль сей басни такова: если ваши дети плохо едят, дайте им попробовать хинкали! Они мгновенно приобретают зверский аппетит и начинают обожать мясо.

В основном нормальные люди ходят в специальные места – хинкальные и заказывают по десять-пятнадцать штук на брата: в основном с мясом – баранина, говядина, свинина, но в последнее время появились модерновые – с индюшатиной, с грибами, с сыром, с тархуном и еще бог знает с чем.

Настоящие хинкали, конечно, готовят в горах – пшавы, хевсуры, мтиулы: они мелко строгают мясо, одну только баранину, ножами или топориком и добавляют разве что лук и соль и готовят за раз не меньше тысячи штук хинкали (это я вру, конечно), но у них такой воздух и такая природная сноровка, что вроде бы нечего и пытаться повторить за ними.

Готовить хинкали дома, что бы ни утверждали снобы-хинкальщики, все-таки возможно и совсем несложно: накрутить или нарубить топориком фарша – жирную говядину со свиной или с бараниной плюс лука туда и черного перца, можно аджики и свежей петрушки-кинзы, и развести кипяченой водой, которую надо добавлять понемногу, пока вся не впитается, чтобы начинка была сочной.

К слову, эта начинка гарантированно вкусная, но экспериментировать с другими сочетаниями – вполне допустимо и даже приветствуется.

Замесить крутое тесто: мука плюс холодная вода и немного соли, месить бодро и тщательно до гладкости и эластичности.

Раскатать тесто довольно толстым слоем миллиметра три, вырезать в нем стаканом кружочки, затем каждый толстый кружочек раскатать до диаметра примерно сантиметров двенадцать, положить в центр каждого кружочка щедрю ложку влажного фарша, присборить края теста в котомочку – тут самое главное, чтобы получилось не меньше девятнадцати складочек (это особый шик мастера-хинкальщика) – и плотно защипать в пупочек, чтобы хинкали не развязались при варке. Пупочек надо немного оттянуть кверху, чтобы внутри образовалась полость, и лишний конец теста оторвать.



Кстати, можно сделать из теста колбасу, разделить на шарики и сразу раскатать из них блины – так не будет сохнувших обрезков теста, которые потом трудно использовать.

В чан с кипящей подсоленной водой аккуратно спустить готовые кораблики, дождаться повторного закипания и поварить минут десять-двенадцать.

Потом вытащить плавающие кверху брюхом хинкали в большую миску и поставить на стол, где в компании с черным перцем и холодной водкой (или пивом – тоже вариант) скрипят зубами изошедшие слюной волки-гости. Никаких соусов и тому подобной ереси! Вы уж бегите варить следующую партию, а то не ровен час начнется драка из-за последней хинкалины!

Яхнэ

Пропорции (на 10–12 порций): *жирная говяжья грудинка на косточках – 2 кг / масло сливочное – 100 г / грецкие орехи очищенные – 500 г / лук репчатый – 5–6 головок / чеснок – 5–6 зубчиков / молотый имеретинский шафран, молотый кориандр – по 1–2 ст. ложки / молотый красный и черный перец – по 1 ч. ложке / соль – по вкусу*

В деревне соседи играли свадьбу. Прямо в доме напротив, во дворе, под шатрами. И в зимнем воздухе под звуки дудуков и барабанов плыли ароматы сытые, нетонкие, первобытные, когда все варится в окутанных клубами пара больших котлах, пылает, шкворчит и измеряется сотнями приглашенных.



– Не пойдешь? – спросила мама.

– Не пойду, – утомленно отмахнулась я, ибо светским барышням не место на плебейской обжираловке в духе пиров Чингисхана, барышням надо следить за весом и комильфо.

– Ну смотри, – усмехнулась мама.

Через полчаса она принесла кастрюльку вулканической лавы.

И вид и запах явственно предупреждали, что светская барышня должна тут же отвернуться, зажать нос и пойти выпить чашечку зеленого чая без сахара.

Вместо этого я придвинула к себе тарелку огнедышащей лавы, съела ее в беспамятстве, залила пламя в организме папиным вином и только после этого спросила, чуть дыша:

– Что это было?!

– Яхнэ, – назидательно сказала мама.

В этом названии было что-то восточное, экзотическое и праздничное. Так оно и оказалось: яхнэ готовят в Аджарии на свадьбах, варят из свежей говядины в огромном котле и всего туда бросают много, и душа от головокружительного аромата становится простой и ясной, как у голодного волка – разве волки помнят про фигуру, про несварение желудка, про гликемический индекс и прочие антигуманные вещи?

Зубы начинают клацать и не успокаиваются до тех пор, пока не обглодают последнюю косточку с тарелки.

И ничего с вашим индексом не сделается: это такая еда, что вы мгновенно излечитесь от зимней хандры и прочих издержек цивилизации. Есть, говорят, у болгар, турок и татар блюдо «яхния» – наверное, и у нас оно появилось откуда-то с Востока.

А готовить яхнэ между тем совсем несложно – хоть у нас и не свадьба.

Пригласите людей, которые знают толк в еде и ради этого могут подождать пару часов – и сварите им пока что кофе по-турецки, пусть себе играют в нарды и не мешаются под ногами.

А мы наварим – ну хоть 2 килограмма хорошей, жирной говяжьей грудинки на косточках.

Мясо порублено на увесистые кусочки, сложено в котел и покрыто водой.

Пока оно варится, почистите 5–6 луковиц, 5–6 зубчиков чеснока и прокрутите граммов 400–500 грецких орехов – как на сациви.

А теперь самое главное – возьмите 2–3 столовые ложки молотого имеретинского шафрана и прокалите на сухой сковородке при постоянном помешивании: он должен потемнеть и приобрести тот самый вулканический оттенок.

Затем потолките в ступке сначала чеснок с солью, потом ложку-другую грецких орехов вместе с шафраном, еще добавьте столько же молотого кориандра, под конец красный молотый перец (острый!) и немного молотого черного перца.

Теперь все это перемешайте с остальными грецкими орехами в однородную массу.

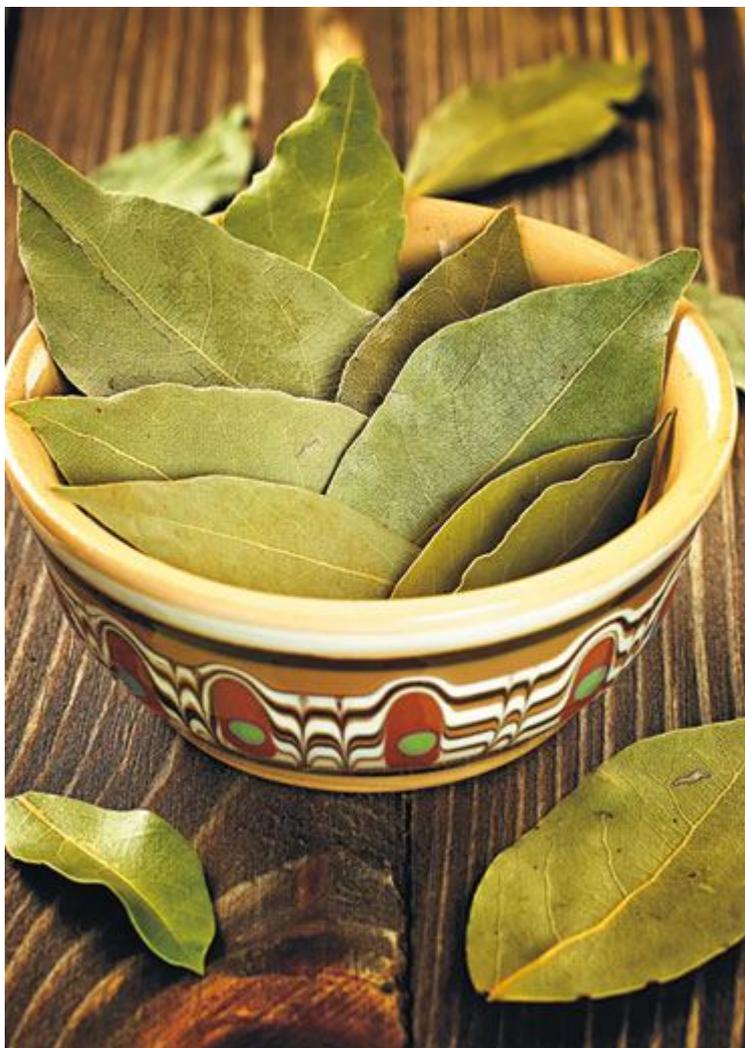
Мясо сварилось? Бульон сцедите в миску, а мясо подрумяньте в котле со сливочным маслом. Потом всыпьте мелко нарезанный лук, и пусть они вместе потушатся до мягкости.

Теперь можно приготовить извержение вулкана: добавьте грецкоореховую заправку и не забывайте помешивать в огнедышащем жерле длинной деревянной ложкой.

И под конец разведите бульоном до нужной вам густоты: должно получиться темно-красное варево, острое и аппетитное.

Пусть на поверхности лавы еще несколько минут полопаются пузыри – и выключайте.

Сервировать там особо нечего: тарелки, хлеб, зелень и хорошая водка (это не обязательно).



Помучайте окончательно ошалевших от голода и запахов гостей возле выключенного котла еще хоть какое-то время – просто так, из вредности, и давайте уже садиться к столу и поглощать обжигающее яхнэ. После такого обильного пиршества будет очень кстати и

повалиться на подушках, и насладиться гаремным танцем живота, и выпить освежающего зеленого чая без сахара...

И даже зима станет казаться вполне осмысленным временем жизни.



Суп-харчо из говядины или другого мяса

Пропорции (на 8–10 порций): *упитанная говядина на ребрышках или грудинка – 1 кг / рис длинный – 1 чашка / вода – 1,5–2 л / лук репчатый – 5–6 головок / петрушка, кинза – по 2 пучка / приправа для харчо – 1½ ч. ложки / чеснок – 3–4 зубчика / стручковый перец – 1 шт. / помидоры – 4–5 штук / тклапи – квадратик 10×10 см (или по вкусу) / душистый перец – по вкусу / соль, молотый черный перец, лавровый лист – по вкусу / для харчо с орехами: грецкие орехи очищенные – 1 стакан / мука кукурузная белая (вместо риса) – ½ чашки*

Поскольку суп-харчо из говядины в смысле брендовости, культовости и знаковости перещеголял даже сациви, мне не удалось от него отвертеться.



Я люблю харчо из курицы, потому я его так цветисто расписала в соответствующей главе, но должна признать, что по-настоящему харчо делается из говядины, реже из баранины. Наверное, в случае крайней нужды можно его варить и из свинины – но в самом сочетании этих слов мне чудится некое извращение.

Нет уж, давайте сделаем простое, незатейливое говяжье харчо.

Борцов с холестерином прошу удалиться.

Да, нам нужно мясо, и – стыдно признаться – именно жирное мясо. Грудинка на ребрышках, порубленная на кусочки размером со спичечный коробок – то, что надо. Мой мясник Гоги так и спрашивает – что будешь готовить, красавица? Вот тебе антрекоты, а вот тебе для соуса или харчо – мясистые ребрышки.

Закинули мясо в кастрюлю, залили холодной водой, чтобы ее было в два раза больше мяса – и поставили варить.

Пусть варится долго, обстоятельно, а вы не отвлекайтесь на посторонние дела и снимайте пену.

Через два часа, когда мясо начинает испускать восхитительные ароматы, забросьте в кастрюлю полчашки длинного риса, мелко нарезанный репчатый лук, положите букет зелени – по пучку петрушки и кинзы, и поварите еще минут пятнадцать на медленном огне.

Толченые в ступке чеснок, соль, стручковый перец выкладываем в варево и размешиваем.

Букет вынимаем, зато вместо него засыпаем мелко нарезанные кинзу и петрушку.

Сухие молотые специи – кориандр, уцхо-сунели, имеретинский шафран – по половине чайной ложечки.

Напоследок нужна кислинка: положите пастилу тклапи, которую и варят-то из-за харчо, если нет тклапи – можно налить ткемали или добавить пюре из помидоров. Что-нибудь одно – а то перекислите, и никто есть не будет.

Еще минут пять – и можно выключать.

Теперь, когда вы освоили базовый рецепт, можно поговорить о вариациях.

Во-первых, технологический процесс и порядок закладки продуктов может быть такой: мясо сварили как положено – а лук тем временем потушили в отдельной кастрюле в снятом с бульона жире.

Затем к луку добавили отваренное мясо, накрыли крышкой, потушили на маленьком огне, минут через двадцать залили пюре из помидоров (или протертые помидоры, или нарезанные кусочками), дали им закипеть, затем залили процеженный бульон.

Закипело – бросаем рис, перемешиваем, продолжаем варить.

Рис должен быть в кондиции минут через пятнадцать тихого бульканья – и можно играть финальные аккорды.

В кастрюлю положить толченые чеснок с солью и стручковый перец, мелко нарезанные зелень петрушки, кинзы, укропа, горошинки душистого перца, пару лавровых листиков, добавить соли, если маловато.

Вот вам вожделенное харчо из говядины – ешьте его с грузинским лавашом или лепешкой мчади, и в холодный зимний день вы почувствуете себя совершенно довольным жизнью.

Во-вторых, можно потрудиться и сделать харчо с орехами...

Это будет не просто какой-то говяжий суп, а божественная еда, от одного аромата которой вы в два счета преодолеете путь к сердцу мужчины (это я женщинам говорю).



Ничего особенного менять не надо: опять отварите мясо до готовности, только в конце рис не нужен, – положите сначала мелко смолотые грецкие орехи, затем полчашки кукурузной муки, разведенной в бульоне как для киселя (но это если орехов маловато или протромбин высокий), влейте струйкой при помешивании, затем все то же самое, что и в базовом рецепте: чеснок, кинза-петрушка, кислая пастила тклапи или ткемали, приправа для харчо, соль, лавровый листик, душистый перец.

Вот теперь – полная гармония.

Кстати, мегрелы категорически не признают харчо без грецких орехов, но у меня есть еще и имеретинцы!

Чанахи

Пропорции (на 10–12 порций): *молодая баранина с костями или мякоть – 3 кг / курдючное сало – 300 г или масло сливочное – 200 г / лук репчатый – 1 кг / баклажаны – 1 кг / помидоры – 1 кг / перец болгарский – 0,5 кг / картошка – 0,5 кг / базилик, петрушка, кинза, укроп – по большому пучку / лук зеленый – 100 г / чабер – небольшой пучок / чеснок – 1 головка / зеленый стручковый перец – 3–4 шт. / соль – по вкусу (или 1 ст. ложка с верхом) / молотый кориандр – по желанию*

Это настоящая мужская еда: обильная, сытная, как будто с пира Гаргантюа, – и готовить и есть ее лучше мужчинам под хорошую выпивку.

Я вам расскажу про два варианта приготовления: один попроще, с другим возни больше.

Хотя состав полезных ископаемых одинаковый.

Готовить будем с размахом – на десятилитровый казан.

Барашек! Хорошо бы взять молодого барашка с костями и порубить на средние куски – граммов по 30–50. Можно взять баранину без костей и ее порезать на куски – тоже удобно.

И непременно курдючное сало – граммов триста.

Далее – овощи: лук репчатый, баклажаны, картошка, помидоры, болгарский перец – по

килограмму или по полкило, чеснок – большую головку.





Постарайтесь найти мелкие баклажаны, помидоры и картошку, чтобы класть их целыми. Хотя это не принципиально, все мелкое и целое имеет отчасти эстетическое значение: можно взять все большое и тоже порубить на куски, на ваше усмотрение, или взять мелкие только баклажаны и помидоры, а все остальное нарезать, главное – чтобы все куски были примерно одного размера. Хотя чеснок режем мелко, а болгарский перец – крупно (все вам надо разъяснить!).

Далее – зелень: всякой и много, общим количеством с небольшой веник – петрушка, кинза, базилик, лук зеленый, укроп, кондари, он же чабер (его как раз надо немного), острый зеленый перчик – это песнь песней, летняя еда с обилием травы.

Приправки – максимум щепотка молотого кориандра. В этом вопросе имеются разночтения, но, на мой взгляд, в чанахи лишние пряности – ерунда.

Все почищено – и картошку не забудьте, – помыто, порублено (или не порублено) и разложено для услады глаз.

Вариант первый.

На дно казана кладется мелко нарезанное курдючное сало.

Затем – один слой мяса.

Затем – лук.

Баклажаны.

Картошка.

Помидоры.

Болгарский перец.

Зелень.

Посыпали солью, чесноком, молотым кориандром и мелко порубленным острым перчиком.

Уфф... Ничего не забыли? А теперь все то же по второму кругу, и так далее, пока все не кончится.

Можно накрывать крышкой и ставить в горячую (градусов 180) духовку на полтора часа, а можно и просто на огонь – сначала сильный, а потом умеренно средний.

Да, кстати, баклажаны, если они крупные, можно надрезать вдоль и нашпиговать маленькими кусочками курдючного сала и мяса.

Вариант второй.

Все обжаривается в подсолнечном масле по отдельности.

Потом точно так же слоями в казан – и в духовку. Впрочем, на плите тоже выходит отлично.

Жареные баклажаны придают совсем другой вкус.

Этот вариант еще можно сделать по-светски, в небольших порционных глиняных плошках, только все компоненты по одному слою – чтобы ничего не вываливалось.

И подавать с пылу с жару на самое роскошное застолье!

Чакапули

Пропорции (на 10–12 порций): *молочная ягнятина (телятина) с костями – 3 кг / лук репчатый – 1 кг / зеленый лук, тархун, кинза, побеги молодого чеснока, кресс-салат – по 200 г (по 1 большому пучку) / ухцо-сунели, молотый кориандр, красный молотый перец (в меру острый) – по 1 ч. ложке / кислые ягоды (неспелый виноград, ткемали или алыча) – 100 г / сухое белое вино типа цинандали – 1–1½ стакана / масло сливочное – 100 г (опционально – если мясо нежирное) / соль, перец – по вкусу*

Вообще-то это блюдо делается на Пасху – вроде как жертвенный агнец, иначе как оправдать убиение практически молочных барашков?!

Но можно и из телянка. Мой Саныч, когда был маленький, увидев меня в процессе разделки телятины, подошел и горько заплакал:

– За что ты убила этого телянка?! Что он тебе сделал плохого? Разве он пришел и пнул ногой твою дверь?



От таких библейских причитаний у меня кровь застыла в жилах: если бы я не была матерью Сандро, я бы бросила нож, и мы причитали бы вместе.

Но мне надо было варить обед, поэтому я поставила ему мультик «Король Лев», где очень доходчиво разъясняется круговорот вещей в природе. Когда вам нужно кормить семью, тут не до экзистенциализма. Однако ближе к делу.

Три килограмма ягнятины (или телятины), притом животинка должна быть чуть постарше молочной – поскольку она маленькая, то не приходится рассуждать о том, какую именно часть тушки предпочесть, так что возьмите любую четверть, а еще килограмм лука репчатого, по хорошему пучку лука зеленого, тархуна (он же эстрагон), кинзы, молодые побеги чеснока, кислые ягоды ткемали (или алычи, или незрелого винограда), уцхо-сунели, молотый кориандр, красный молотый перец и полбутылки сухого белого вина, предпочтительно цинандали или что-то похожее – кисло-сладко-терпкое. Ну и соль, ясное дело.

С жиром – дело хозяйское. Можно масло сливочное, можно оливковое (но оно придаст специфический неправильный привкус).

Мясо на косточках порублено на куски – не мелко, примерно 5×5 см.

Вся зелень вымыта и порезана тоже не слишком мелко. Тархун лучше порвать руками и избавиться от жестких стеблей. Лук репчатый – режем тщательно, но тоже не слишком мелко.

На дно казана кладете первый слой мяса. На него – кусочки масла. Сверху посыпаете луком, чесноком, зеленью (ее должно быть действительно много), специями, солью, бросаете ткемали.

Далее – до победного конца продолжаете строить композицию и размышлять о спиралеобразном развитии цивилизации или о Вавилонской башне...

В общем, уже все сложено в лучшем виде. Никакой воды!

Теперь накрывайте крышкой и ставьте на огонь. Сначала на большой, потом, когда начнет кипеть, можно на средний.



Минут через сорок вливаете вино и, пока оно томится в объятиях чакапули, быстренько ставите на стол хлеб, сыр – можно любой по вашему вкусу, свежие овощи, тарелки, стаканы, вино – сорт выбираете в зависимости от предполагаемого времени застолья: белое – на долгий марафон, красное – посмаковать и послушать песнопения, а вилки как раз не обязательно: ритуальную пищу можно есть руками.

Получается нежнейшее мясо в ароматной кисловатой подливке, скорее даже похлебка или густой суп, – и даже кости такие мягкие, что любителям их погрызть есть где развернуться. Очень удобно и приятно доверить приготовление чакапули мужчинам – его трудно испортить, заодно устроить пикник – вместо шашлыков.

Оджахури

Пропорции: *говяжья вырезка – 1 кг / картофель – 1 кг / лук – 2 шт. / красный винный уксус – 2 ст. ложки / растительное масло – 100 мл / кореандр, кондари – 1 ч. ложка / свежемолотый черный перец – 1 ч. ложка / соль*

Слово «оджахи» на грузинском означает «семья». Недолго думая понимаем, что блюдо «оджахури» переводится как «семейное» или, точнее, «для семьи» – и начинаем разбираться почему.

Жареное мясо с картошкой – что может быть проще? Вряд ли найдется много народов, обходящихся без вариаций этого сочетания – без особых вывертов, соусов, начинок и панировок, элементарная картошка с мясом. А семья – это такая сложная организация, в которой необходимо создать комфорт каждому, кто в нее входит. Придумать такое блюдо, чтобы оно нравилось большинству, накормить досыта, притом сделать это быстро и гарантированно вкусно – именно сочетание «мясо плюс картошка» не знает себе равных, и его выбирают чаще всего.

Или еще пример: поехали всей семьей отдохнуть в дальние страны, и с ходу привыкнуть к незнакомой пище сложно, особенно детям, и если взор падает на родное и простецкое мясо с картошкой, пережить адаптацию гораздо легче.

Итак, почему «оджахури» так называется – уже понятно.

Как его готовить – тоже не проблема, каждая хозяйка готовит по-своему с некоторыми

бантиками и рюшечками. Предлагаю вариант моей мамы.



Картошку надо выбирать подходящего сорта, среднего размера и примерно одинаковую по форме. Мы ее чистим, режем на длинные «арбузные» дольки, кладем в миску и заливаем холодной водой.

Мясо – гладкую мякоть говядины без прожилок и пленок – нарезаем ломтями в полсантиметра толщиной и старательно отбиваем тупой стороной ножа с двух сторон, образовав на поверхности «решетку».

Смешайте в мисочке специи – кориандр, кондари, перец, соль, уксус, – перетрите мясо в этой смеси, накройте крышкой или пленкой и поставьте в холодильник на полчаса.

Картошку можно откинуть на дуршлаг и поставить обсушиваться в нем же.

А теперь поставьте сковородку на маленький огонь, разложите в ней мясо, полейте маслом, накройте крышкой и забудьте на час.

Через полчаса можно начинать жарить картошку: поставьте другую сковородку, разогрейте, налейте масла, дайте ему прокалиться до белого дымка и выложите картошку. Дайте хорошо схватиться с одной стороны – и переворачивайте. Жарьте ее бережно, не повреждая – чтобы на столе были ровные золотистые ломтики.

Не теряйте времени даром и нарежьте луковицы тонкими полукольцами: когда мясо будет почти готово, надо его посыпать луком, перемешать и дать поджариться вместе.

Тем временем и картошка подспела – осталось выложить на большое блюдо мясо в центре, красиво окружить его картошкой, посыпать нарезанной зеленью и подавать на стол.

Вариантов тут может быть множество: начиная от замены говядины на телятину, свинину или баранину и заканчивая финальным запеканием мяса и картошки в духовке вместе с помидорами, зеленью и кусочками сулугуни.

Можно поэкспериментировать с набором специй, а картошку, уже готовую, посыпать

давленным чесноком и запечь на кеци.

В общем, прекрасное демократичное блюдо оджахури дает широкое поле для гастрономических фантазий.



Баранина с айвой

Пропорции: баранина – 1 кг / айва – 800 г / лук – 3–4 луковицы / топленое масло – 2 ст. ложки / кинза – 100 г (пучок) / звездика – 3–4 бутона / корица – на кончике ножа / соль

Это блюдо было мною обнаружено в маминной книге рецептов – в поисках хоть одного мало-мальски приемлемого бозбаши наткнулась на простенький рецепт баранины с айвой, долго думала над ним, как Бетховен над партитурой, – уж очень не хотелось рисковать. В конце концов на рынке набрела на баранину, чудом по пути попалась айва, а то бы я ее специально искать не пошла, рискнула, – и вышел очень вкусный обед, даже праздничный.

Баранина нужна жирная, сказано было в рецепте. Ну что ж, жирная так жирная, режем ее на небольшие аккуратные кусочки, кладем в кастрюлю и заливаем кипятком, чтобы вода покрыла все мясо.

Ставим на огонь, доводим до кипения, снимаем пену, огонь уменьшаем и варим до готовности примерно час.

Пока мясо варится, ставим на маленький огонь сотейник, кладем сливочное масло. Пока оно растопится – тонко режем лук полукольцами. Бросаем в масло, а пока он медленно доходит до мягкости – займемся айвой.



Ее нужно очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими красивыми ломтиками – понадобится очень острый нож. Хотя, если айва некрупная, то можно резать на четвертинки или даже оставить половинками – будет интереснее выглядеть. Добавьте айву к луку и

продолжайте готовить еще минут пять-семь.

Возьмите половник бараньего отвара, влейте в сотейник к луку и айве, закройте крышкой и томите минут тридцать – пока айва не размягчится.

Итак, мясо готово, айвовая заправка тоже – соединяем и перемешиваем. В конце быстренько делаем «тонкую шлифовку»: растираем гвоздику в ступке, мелем корицу, мелко режем кинзу, все забрасываем в кастрюлю к баранине и напоследок солим.

Как водится, под крышкой томим все вместе минут пять, выключаем, оставляем в покое на 10 минут, выкладываем на блюдо и несем на стол. Лично мне показалось, что отваренный на пару рис подойдет к этому ароматному блюду лучше всего.



Мцвади – шашлык кахетинский

Пропорции (на 8–10 порций): *свиная грудинка – 3 кг / винный уксус, соль, лук – по вкусу*

Мне тут сильно повезло наемдни: съездила в Кахетию. Стыдно сказать: она тут же рядом,

в часе езды, а я все тянула кота за хвост и удосужилась поехать только однажды на экскурсию с классом своего сына. Но это не дело: ведь надо ехать к кому-нибудь в гости – и нас наконец пригласили.

Всю дорогу я ахала и высовывалась по пояс в окно: Европа! Дороги как масло, обочины гладкие, виноградники причесанные, народ задиристый, но работающий.

Такого вкусного тонис пури я не ела нигде.

А сыр!

А воздух!!!

Но главное ждало меня впереди: нигде в Грузии так мастерски не умеют обращаться с мясом, как тут.

Кахетинцы – народ прямой и бесхитростный. Если в Кахетии вас пригласят к столу и вам почему-то вздумается ломаться, то они вас обложат отборной бранью, притащат, усадят и волюют пару рогов вина без вашего на то согласия. А уж после этого вас не придется уговаривать, и вы сами охотно вцепитесь зубами в аппетитные, пахнущие дымком кусочки шашлыка – мцвади, что буквально означает «жареное».

Жареное мясо – это та еда, которая вполне может сойти за символ объединенного мира: в том или ином виде его готовят во всех уголках земли. Я учитываю интересы вегетарианцев, но все-таки: жареное на углях мясо уютно устраивается в любой национальной среде и является признаком всеобщего веселья и объединенной праздности.

Не буду настаивать на приоритете грузинского шашлыка, думаю, что существенных отличий от других шашлыков не так уж много, а общего – да почти все. Шашлык делается быстро, с ним не нужно никаких сложных технологических выкрутасов, и все необходимое всегда под рукой – идеальная еда для воина и пастуха.

Что главное в шашлыке?

Во-первых, его должны готовить мужчины. Феминистки, отойдите в сторонку: я согласна побыть слабой женщиной в то время, пока мужчины, засучив рукава, уверенно разделявают мясо.

Только они знают совершенно точно, какой именно кусок будет таять во рту, а какой придется выковыривать из зубов, как правильно его нарезать и замариновать и на какой стадии угольного жара водрузить на мангал.



Во-вторых, шашлык непременно должен готовиться на свежем воздухе, где ничто не помешает вернуть первобытное чуткое обоняние и способность ощущать зверский голод. Шашлык в закрытом помещении – не скажу, что нонсенс, но он там теряет две трети своего мистического очарования.

В-третьих, нужно очень-очень хорошее мясо – я бы даже сказала, что это и во-первых, и в-четвертых, и в-двадцать пятых. Что бы там ни выдумывали дилетанты, в каких диковинных маринадах и соусах ни вымачивали мясо, из него ничего не получится, если оно само по себе никуда не годится.

Какое именно – на ваше усмотрение: свинина, баранина, телятина, козлятина, косулятина и какая-то еще «ятина», короче говоря, это должно быть молодое и свежее мясо правильно откормленного животного. Звучит кровожадно – но что поделаешь, такая у нас тема. В Кахетии самый распространенный вариант – свинина. Берется грудинка – это лучше всего, потому что в ней самое удачное распределение мяса и жира. Второе место занимают ребрышки и далее – все остальное.

Баранина наилучшим образом звучит только высоко в горах: как мне туманно объяснили, там из-за другого атмосферного давления есть какие-то температурные особенности, которые позволяют мясу прожариться так, как надо. За что купила, за то и продаю, с кахетинцами спорить – себе дороже.

В-четвертых, если мясо готовится для жарки на следующий день, то его стоит-таки замариновать, но для этого нужно всего лишь немного качественного винного уксуса, репчатый лук, соль и черный молотый перец. Если мясо так себе, не слишком роскошное, то в порядке исключения можно на помощь призвать аджику и всяческие украшения – я в них не дока.

Но давайте проследим весь процесс подробно.

По пути в Кахетию наш хозяин купил свежайшую свиную грудинку – большой кусок вместе с кожей и костями. Одну непреложную истину мы уже усвоили: мясо должно быть

очень свежим и правильно выбранным.

И вторая истина: мясо не нужно мыть!!!

– Там такая температура на углях, – пояснил специалист по шашлыку, – что все микробы сдохнут сами, так что за гигиену будьте спокойны.

Следующий важный момент: шампуры.

Они должны быть не тонкие, а широкие, чтобы наколотые куски мяса хорошо переворачивались и равномерно обжаривались со всех сторон, а не вертелись вокруг собственной оси.

Мясо режется крупными кусками, кубиками или параллелепипедами, как получится, – примерно 5×5 см, а то и больше, в зависимости от сорта – а не то во время жарки оно пересохнет. И кусочек мяса должен сопровождаться тонким слоем сала, это непременно.

Накалываются на один шампур куски, равные по размеру и одного сорта, чтоб прожаривались одновременно: если с круглой косточкой – значит, все с косточкой, если на ребре – соответственно все на ребре, просто мясо – и так далее... Но есть еще один нюанс: накалывать нужно по длине куска, чтобы он не болтался в воздухе. Прямо на шампуре мясо присыпается крупной солью, а перцем – по желанию, потому что на столе будет свежий стручковый перец.

Идем дальше: угли.

У кахетинцев, как вам известно, есть виноградники. Когда лозу обстригают от сухих веточек, их потом сортируют по размеру, вяжут в охапки и аккуратно складывают: это самый лучший материал для углей, так называемый цалами.

Объяснение такое: на цалами огонь вспыхивает мгновенно, горят все веточки одинаково и равномерно, жар дают ровный и мощный. Аромат какой-нибудь особенный, правда, не замечен – но уж наверняка есть.

Итак, шампуры готовы, мясо щедро посолено, угли пылают жаром, их разровняли, плотно уложили в ряд шампуры, чтобы мясо было в 10–15 сантиметрах от углей, – и действие началось.

Пятнадцать минут нечеловеческого терпения!

За это время крупно режется кольцами вышибающий слезу лук, ставится на стол хлеб, сыр, зелень и вино, и наконец наступает священный момент: хозяин берет шампуры и, обхватив куском тонис пури мясо, стаскивает его с шампуров в большую миску с луком: им пересыпается шипящий шашлык, и это дополнительная аппетитнейшая закуска.

А тот кусок хлеба, которым снимали мясо, пропитанный мясным соком, – лакомство для малышни, изнывающей за столом в ожидании пиршества.

Поджаристая корочка снаружи и сочная нежная мякоть внутри – это идеальная формула правильного мцвади. Я все-таки отдаю пальму первенства ребрышкам: во-первых, мясо нежнее, а во-вторых, очень увлекательно обглаживать косточки.

И пошло-поехало: хрустящая зелень, терпкое вино, сыр и хлеб, огромная миска с жареным мясом, душевные разговоры, всеобщая любовь – и жизнь удалась.

Для шашлычников-гурманов есть вариант «косичка из суки» (кажется, я уже объясняла, что суки – это вырезка?): берете «ремень» мяса с хребта, режете на три продольные ленты – не до конца, в форме длинной буквы «Ш», заплетаете в косу и протыкаете шампуром.

Вы представляете, какая это получится красота?!



Птица



Чахохбили



Пропорции (на 8–10 порций): курица (утка, перепелки) – 1,2–1,5 кг / лук – 5–6 головок / помидоры – 1 кг / чеснок – 3–4 зубчика / кинза, базилик, петрушка – по 1 пучку (по 100 г) /

морковка, болгарский перец – по 1 шт. (по желанию) / молотый кориандр, уцхо-сунели, аджика – по 1 ч. ложке / соль – по вкусу

Когда на первом курсе мы ехали на «картошку», как-то само собой в пути девочки мне безальтернативно вручили поварешку и повесили медаль: лучший повар факультета. Типа раз грузинка, то и готовишь лучше всех. Кто их просил?! Пришлось спешно вспоминать маминьы рецепты, и среди них, как говорила староста группы Маргуша, «чахамбили». Причем из мяса мне выдали кабана – в количестве одна штука.

Целая. Целый кабан.

И я все блюда готовила из него! Ладно котлеты какие-нибудь, а чахохбили из кабана – это, как говорится, жесть.

А на самом-то деле...

Чахохбили настоящее готовится из фазана: по-грузински фазан звучит как «хохоби», а с приставкой «ча» означает что-то вроде «уфазаненное». Так что, если у вас нет личной фазаньей фермы или вы не охотник, и не мечтайте о достижении идеала – удовольствуйтесь курицей вульгарис, тем более что она относится к тому же благородному отряду пернатых.

Если быть последовательным, то с курицей блюдо должно называться «чакатмули», поскольку «катами» – это курица, но из песни слова не выкинешь.

Чахохбили – одно из самых любимых домашних блюд на грузинском столе, на праздничном застолье вы его вряд ли увидите, а жаль!

Курица допустима любая, но желательно неспортивная клуша, потому что в противном случае ее придется готовить часа три, не меньше. Если курица была в самом деле деревенская, то лучше ее заранее отварить – потому что жевать ее будет невозможно.

Итак, курица, вымытая и расчлененная на правильные анатомические части – их должно получиться где-то 12, не меньше – бросается в кипящее в казанке масло и быстренько обжаривается до корочки.

Мне сделали замечание, что Похлебкин, царствие ему небесное, ратовал за сухую обжарку мяса для чахохбили. Я честно пыталась выяснить у мэтров, насколько справедлива эта догма, однако мне в ответ лишь недоуменно пожимали плечами: это непринципиально. Будем считать, что если курица очень упитанная, то в этом случае масла можно не лить, или уж совсем капельку.

При появлении золотистого загара на бледном курином тельце утихомирьте огонь, сделав его совсем маленьким, накройте посудину крышкой, и пусть мясо немного потушится – до полумягкости. Если начнет подгорать – пожар притушите чашкой кипяченой воды.



Тем временем предстоит сражение с армией лука: несколько средних луковиц, штук эдак пять-шесть, должны быть искромсаны в пыль – и не как попало, а ровненько!

Поверженная луковая армия бросается на загорелые куриные тела, перемешивается, и все это тушится в одной компании.

А теперь – маленькая ремарка в сторону: понимаете, я люблю, чтобы болгарский перец и морковь были везде. Поэтому я их тоже бросаю в чахохбили, но это авторские заморочки, вам так поступать не обязательно.

Помидоры – тоже штук эдак пять-шесть – каким-нибудь образом превратите в кашичу. Если вы привыкли ошпаривать кипятком, потом остужать в холодной воде, потом пачкать блендер – дело хозяйское. Я просто срезаю крышечку и натираю помидор на терке. Шкурка при этом выбрасывается на помойку.

Если вам взбрело в голову готовить чахохбили не в помидорный сезон, купите консервированные – рубленные кусочками и без добавок, они близки к идеалу, но только упаси вас Господь использовать томатную пасту!

Толчете несколько зубчиков чеснока в ступке вместе с солью и резаной кинзой – до получения однородной массы! – и вмешиваете в помидорное озерцо.

Теперь я поясню, почему нигде нет временных ориентиров: ну откуда я могу знать, какая именно вам попалась курица, помидоры, плита и все остальное?! У кого-то обжарка займет 15 минут, а у кого-то полчаса. Поэтому давайте ориентироваться на степень готовности продукта, а не на цифры.

Пришло время добавить к курице и луку вышеописанную яркую композицию из помидоров.



И что обязательно, так это бросить мелко нарезанные петрушку и базилик и щепотку уцхо-сунели – это для головокружительного аромата.

Когда курица окончательно размлеет и начнет таять во рту, смело можно выключать.

Видите, как все просто?

Сели за стол, нарезали любимый хлеб – и макайте в подливку.

Могу добавить в утешение, что если уж не достанете фазана, то попытайтесь добыть хотя бы утку или перепелок: из них чахохбили получается – просто пальчики оближешь!

Сациви

Пропорции (на 8–10 порций): *молодая индейка (или курица) – 2 кг / грецкие орехи очищенные – 500–800 г / лук репчатый – 1 кг / молотый имеретинский шафран – 1 ст. ложка / молотый кориандр – 1 ст. ложка / молотый черный перец – 1 ст. ложка / молотая корица, гвоздика, соль – по вкусу / сок кинзы – сколько получится из большого пучка зелени / белый винный уксус – 1 ст. ложка / соль, чеснок – по вкусу / лавровый лист – по желанию*

Если мне кто-то скажет, что мамин способ приготовления сациви в чем-то грешит против истины, то я сразу возведу защитные бастионы и буду отстреливаться до последнего патрона.

Во-первых, моя мама – биолог. Это я к тому, что она ко всему на свете и более всего к приготовлению пищи подходит строго научно и не признает никаких отклонений от догм и канонов.

Во-вторых, сациви – это мегрельское блюдо, а моя мама несколько лет прожила в Зугдиди, и если это вам ни о чем не говорит, то это такая же гарантия аутентичности в

отношении сациви, как путешествия Карлоса Кастанеды по отношению к его специфической теме.

Ну и в-третьих, общественное мнение единодушно признает, что такого идеального сациви, как у моей мамы, просто не существует.

Патроны кончились.

Теперь по существу.

Готовится сациви долго, так что отключите телефон, факс, расслабьтесь и настройтесь на подвиг.

Канонический рецепт предполагает индейку. Обычно у несчастных индеек наступает апокалипсис к Новому году: их убивают почем зря, но такова живодерская традиция.

Не будем это обсуждать: нет индейки – берите крупную курицу. Здоровую, упитанную курицу, желательна вскормленную из хозяйских рук отборной кукурузой. Если берете мороженую – все погрешности списывайте на ее нездоровый образ жизни.

Птицу сварите в несоленой воде в большой эмалированной кастрюле, так чтобы она не высовывала свои неприличные голые ноги – разве что самую малость щиколотки.

Внимание: не переварите! Потом вы ее выложите на блюдо, она остынет – на случай, если все-таки переварилась, мясо успеет схватиться и принять четкую форму; потом засуньте ее в духовку для подрумянивания на час при 180 градусах и туда же поставьте мисочку с водой – для сочности мяса.

Теперь выпейте валерьянки (или водки граммов пятьдесят), сделайте вдох-выдох и приступайте к священнодействию.

Остуженный бульон процедите через марлю. Жир соберите, положите на сковородку и в нем, не торопясь, до розового цвета обжарьте 1 килограмм (да-да!) мельчайше нарезанного лука.



Это чудовищно, но искусство требует и не таких жертв.

500–800 граммов максимально светлых грецких орехов (лучше прошлогоднего урожая, в них масла больше) смолоть в пудру и в них добавить: 1 столовую ложку молотого имеретинского шафрана, 1 столовую ложку черного перца, чуть меньше столовой ложки просеянного через ситечко молотого кориандра, 1 кофейную чашечку процеженного сока кинзы.

Уф! Ассистент, промокните мне лоб марлей.

Эта кофейная чашечка сока кинзы может вызвать судороги: сначала свежую сочную зелень надо потолочь в ступке, а потом отжать через марлю. Я не смею спорить с мамой, но это у нее пунктик. Впрочем, можете обойтись и без сока кинзы.

Еще 4–6 растертых с солью в керамической ступке гвоздичек, на кончике ножа (не больше!) корицы.

Орехи со специями хорошенько перемешать (можно рукой, можно деревянной ложкой), развести в кашицу, влив половник бульона, и добавить 1 головку толченого с солью чеснока.

Есть вариант, когда добавляется еще столовая ложка белой кукурузной муки тонкого помола, но это для густоты и чтобы оттенить вкус специй.

Теперь завершающий этап, когда все наши труды сойдутся воедино и сотворят чудо.

Прочитайте молитву и приступайте.

Бульон – весь не бухните, смотрите, жидко будет, стаканов примерно 6–8, – поставить на огонь, довести до кипения, огонь убавить до микроскопического.

Смесь добавлять в бульон понемногу, помешивая деревянной ложкой, чтоб не пригорело, не свернулось, не перекипело!



Затем туда же – лук! И помешивайте, помешивайте, медленно, но верно!

Затем туда же – нарезанную примерно равными по размеру кусками птицу.

Когда все это хорошенько закипит, влейте 1 столовую ложку белого винного уксуса.

Можно положить пару лавровых листиков.

Еще пять минут равномерного бульканья на несильном огне. Проверьте соль-перец и выключайте.

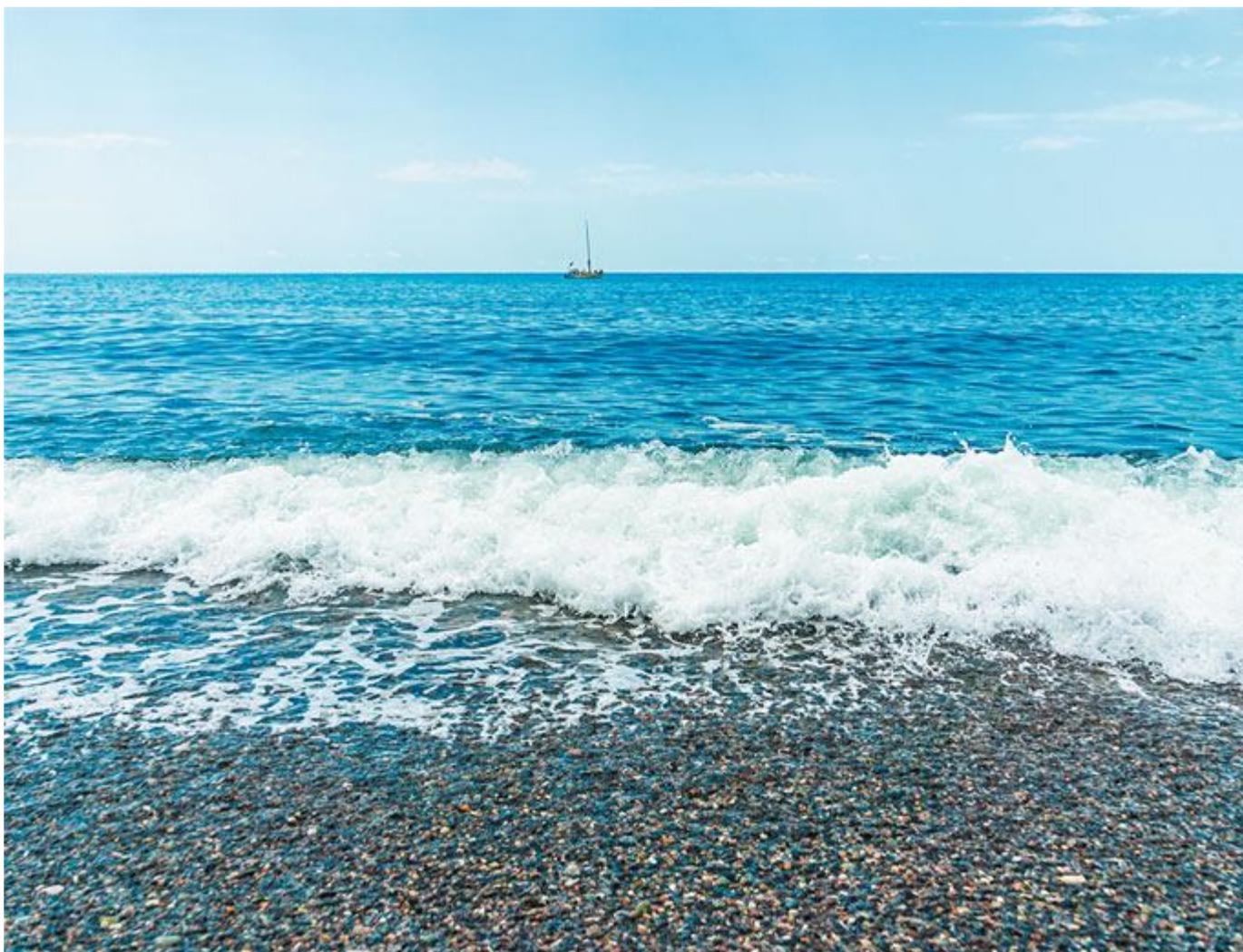
Если вы все еще живы, поздравляю: вы сделали настоящее сациви!

Утка с кизилом

Пропорции: утка – примерно 1,5 кг / лук репчатый – 5–6 шт. / кизил (сушеный или свежий) без косточек – 1 стакан / кинза, петрушка – по 1 среднему пучку / соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

До тех пор пока Христофор Колумб не съездил в Америку и не навез на наш континент всякого добра, в том числе и томатов, – представьте себе, наши пращуры справлялись и без них.

Вероятно, лучшее в самом деле враг хорошего, потому что избытие, универсальность и бесспорно богатый вкус помидора безбожно отодвинули на аутсайдерские позиции все исконные ягоды. Хотя, как мы с вами убедились, они кое-где стойко держатся – например, ткемали, барбарис, вишня, малина, ежевика, кизил. Помимо всевозможных сладостей и соусов эти красавицы ягоды принимают участие в редких старинных кушаньях: это, например, гурийский цыпленок в ежевике или утка с сушеным кизилом.





Допустим, готовить эту утку можно и со свежим кизилом, но если его уродилось много, хозяин его соберет, часть протрет с сахаром, а часть – притом слегка недозревшую – высушит. А зимой, когда захочется свежего вкуса, достанет из мешочка и приготовит эту самую утку.

Подготовленную птицу надо разрезать на порционные куски, залить кипящей водой и варить на среднем огне до готовности – время варки зависит от конкретной утки: если жестковатая, то часа полтора. Затем бульон нужно слить, утку слегка поджарить в масле. Тем временем сушеный кизил (если свежий – то все проще) замачивается в кипятке на полчаса, затем протирается в пюре. Свежий лучше брать очень спелый, промыть и протереть через дуршлаг.

Лук режется тонкими кольцами или полукольцами, кинза и петрушка режутся просто мелко, затем все это добавляется в кастрюлю к утке, перемешивается и тушится под крышкой полчаса. Можно немного развести бульоном – чтобы получить подливу. Соль-перец по вкусу, минуту потомить. Готово.

Подается горячим с хлебом – и с вином, конечно.

Как вы уже успели убедиться, Восточная Грузия не изощрялась в количестве ингредиентов и гастрономических вывертах: хорошее свежее мясо и немного изюминки, и хватит, главное – накормить посытнее побольше народу.

Шашлык из индейки

Пропорции: *филе индейки – 500 г / лук репчатый – 2 шт. / оливковое масло – 2 ст. ложки / лимонный сок – 2 ст. ложки / шафран имеретинский – 1 ст. ложка / красный молотый перец, / соль – по ½ ч. ложки*

Любимый вид спорта нашей большой семьи – поехать теплым днем куда-нибудь за город,

немного побросать мячик, поиграть в нарды в тени, а потом поехать выбирать придорожную таверну – как правило, они бывают в разы лучше городских кафешек с интерьером: во-первых, дешевле, во-вторых – продукты свежие и деревенские, в-третьих – уже проверено, что тут клиентов много не потому, что модно, а потому, что кормят вкусно, дальнбойщиков не обманешь.

Набираем мы обычно всего понемножку – и потом пробуем из всех тарелок, ставя очки выбиральщику.

– Я попробую шашлык из... заки. Что такое заки?

– Буйволенок, – ровным голосом объяснила официантка.

– Мне, пожалуй, шашлык из индейки, – ткнул пальцем в меню муж.



– И зачем ты взял такую ерунду?! Индейка же будет совершенно сухая, какой из нее шашлык!

Когда принесли кеци с разными шипящими шашлыками, муж уныло взял свою индейку, попробовал и подозрительно замолчал.

– Ужас, да? – спросила я и потянулась пробовать.

– Не трогай, – поспешно отодвинул муж сковородку, – тебе не понравится.

Однако вилка успела ухватить один ярко-оранжевый кусочек.

Боже!

Это было что-то нежное, сочное и ароматное, с похрустывающей корочкой, и все присутствующие за столом немедленно потянулись за пробой.

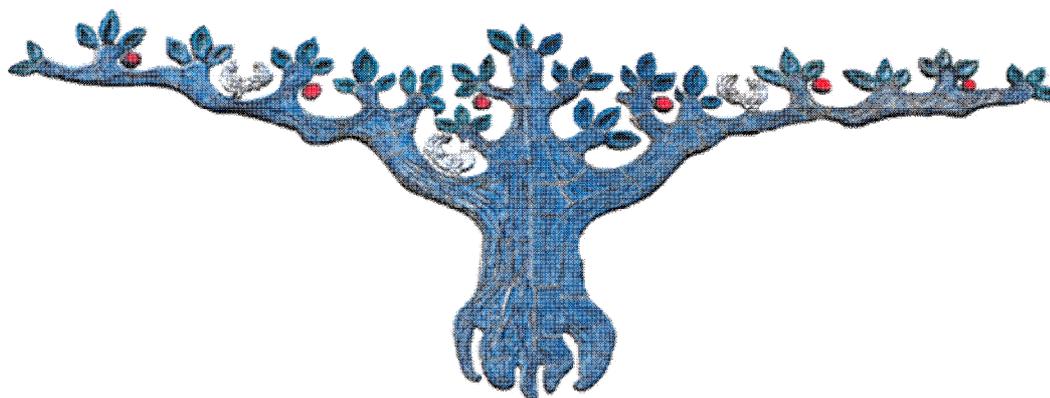
Пришлось брать еще одну порцию. Официантка рецепт не выдала, на кухню нас не пустили – тоже мне, мишленовский ресторан! Путем некоторых экспериментов удалось придумать свой вариант шашлыка из индейки.

Итак, филе индейки режется довольно крупными кусками и складывается в маринад: нарезанный кольцами лук, лимонный сок, оливковое масло, красный молотый перец и имеретинский шафран. Миску накрываем пленкой и ставим в холодильник – не меньше чем на два часа.

Перед нанизыванием кусочков индейки на шампур надо развести томатную пасту водой до получения густого соуса и обмакивать в него мясо: для получения сочного румянца.

Угли на мангале готовятся как обычно: прогорают они до белого пепла. Затем нанизываем куски индейки на шампуры, можно перемежать кусочками свиного сала – если важнее вкус, а можно и без лишнего жира, и затем жарим 12–15 минут, переворачивая и контролируя равномерность жарки. Солим прямо в процессе, минут за пять до готовности.

В конце концов, можно это все запечь в духовке при 200 градусах. Как только шашлык зарумянился со всех сторон – несем на стол с лавашом, ткемали и зеленью.





Рыба



Калмахи (форель)



Пропорции (на 4 штуки форели общим весом примерно 1,5 кг): *грецкие орехи*

очищенные – 100 г / кинза – пучок / чеснок – 3–4 зубчика / перец, любой острый – 1 стручок / уксус винный домашний – по вкусу / соль – по вкусу

Папа, когда был помоложе, частенько рыбачил в нашей деревенской реке Кинтриши.

Это территория заповедника, вода там чистейшая: во-первых, водятся раки, а во-вторых – ловится форель.

И не какая-то там дрессированная американская форель, которую разводят в бассейнах, а настоящая – пестрая, в алых крапинках, чудо красоты!

Мальчишки ловят ее в масках и длинной вилкой, а то и ставят плетенные из ореховых прутьев загоны. Папа же забрасывал несколько крючков с вечера, а ранним утром забирал улов. Я каждый раз просилась пойти с ним, уговаривала бабушку разбудить на рассвете, но просыпалась уже от головокружительного аромата приготовленной рыбы.

Бабушка эту форель готовила очень просто.

Зачем свежепойманной рыбе какие-то изыски?! Она сама по себе, просто жаренная в кипящем масле, – невероятно вкусная, но иногда хотелось чего-нибудь такого-эдакого.



В камине всю тлеют угли, а форель тем временем, выпотрошенная и нафаршированная ореховой пастой, укладывается на листья грецкого ореха или лавровишни в кеци (вы ведь помните, это глиняная сковородка), сверху накрывается железным листом, ставится на угли и присыпается ими же сверху.

И в духовке можно сделать то же самое: градусов двести, в чугунной сковороде, например.

Про ореховую пасту, так и быть, расскажу еще раз.

Орехи, чеснок, кинзу, острый стручковый перец – прокручиваете через мясорубку или толчете в ступке, добавляете соли и немного уксуса, тщательно перемешиваете и намазываете, по желанию, на рыбу, на жареные баклажаны, на бланшированный болгарский перец...

Хотя сейчас у нас разговор о рыбе, да.

Через полчаса проверяете готовность, падаете от убийственного аромата – и наслаждаетесь форелью с кукурузными лепешками и ткемали. И свежей зелени на стол побольше!

Сациви из осетрины

Пропорции: *осетрина – 1 кг / грецкие орехи – 2 стакана / белый винный уксус – ½ стакана / лук репчатый – 4–5 штук / чеснок – 2–3 зубчика / яичные желтки – 3 шт. / сливочное масло – 2 ст. ложки / петрушка и кондари – по 100 г / шафран имеретинский – 1 ч. ложка (молотый) / красный перец молотый, черный перец молотый – по ½ ч. ложки / соль*

Надо признать, осетрине почти никогда не удастся добраться до сациви. Почему?

Ответ очень прост: это излишество! Осетрина считается в Грузии праздничной едой, к тому же она сама по себе так хороша, что просто отваренная и уложенная красивыми кусочками на блюдо поднимает ранг застолья сразу на два порядка. Но к ней подают соусы – неперенные ткемали и бажэ. Последний вполне хорошо демонстрирует неземной вкус рыбы в сочетании с грецкими орехами.

Короче говоря, руки до сациви из осетрины просто не доходят. Однако чем черт не шутит, а вдруг нам подфартит и кто-то подарит увесистое полено – осетра, да еще и мешок орехов. Дальнейшее никаких особых трудностей не представляет.

Итак, начать готовить лучше за день до застолья.

Рыбу чистим от кожи, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и варим до полуготовности (доводим до кипения и сразу убавляем огонь). Через 20 минут осетрину выкладываем на блюдо и остужаем. Затем рыбу надо нарезать красивыми аккуратными кусочками и обжарить на сливочном масле до готовности и румянца.







Бульон надо процедить через марлю, тоже остудить и поставить в холодильник, чтобы на поверхности образовался слой жира – он нам пригодится.

Грецкие орехи обрабатываем как обычно: измельчаем в муку, смешиваем с шафраном и толченым чесноком, скатываем в шар и терзаем руками, давя и сжимая, чтобы выдавилось ореховое масло. Если получилось – почувствовав себя виртуозом, слейте масло в отдельную чашку.

Дальше работаем со ступкой: кориандр, черный и красный перец, мелко нарезанные петрушку и кондари толчем вместе с солью до получения однородной пасты. Затем перекладываем полученную массу в посуду с орехами и тщательно перемешиваем, разведя уксусом и снятым с бульона жиром.

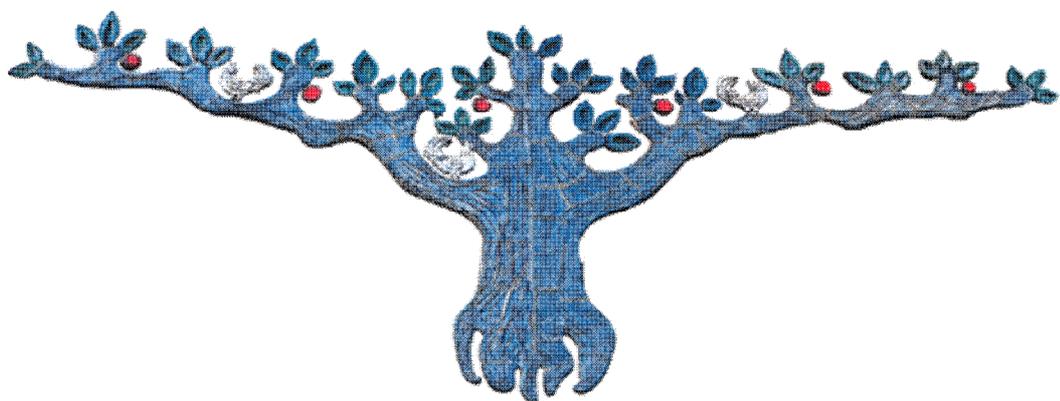
Кастриюлю с бульоном ставим на огонь; пока он закипает, мелко-мелко режем лук, бросаем в бульон. Берем один-два половника бульона из кастрюли и размешиваем в нем орехи до однородной густой консистенции, затем осторожно выливаем эту ореховую массу в бульон при непрерывном помешивании – важно, чтобы не образовалось комков.

Проварили 5 минут – огонь выключаем, кастрюлю отставляем.

Теперь надо взбить желтки и влить их в соус, помешивая деревянной ложкой или венчиком.

Осталось осетрину сложить в глубокую фарфоровую миску, залить ореховым соусом и сбрызнуть маслом – тем самым, которое нам чудом удалось выдавить: должны получиться золотистые «монетки», очень красиво!

Естественно, надо заранее сварить гоми и подавать его вместе с сациви на маленьких тарелочках – каждому гостю по порции.



Приправы и соусы



Ткемали



Пропорции (на 800 мл соуса): алыча (ткемали, терн) – 1 кг / цветущая кинза, укроп, зелень чеснока, мята болотная (омбало) – по пучку / соль, перец красный стручковый – по

вкусу / аджика

Если весна в Грузии наступила окончательно и бесповоротно – везде стоит запах баклажанов, помидоров, зеленой фасоли, базилика, клубники, черешни, цветущей кинзы (да-да, она по-другому пахнет и по-другому употребляется) и всякого другого разнотравья и овощей.

Но самое главное, основное, базовое и незаменимое – это появление долгожданных зеленых ткемали, которые сразу напоминают истощенному зимним авитаминозом организму, кто в доме хозяин, и с которыми любая незатейливая яичница или картошка становятся пищей богов.

В моем холодильнике полно всяких соусов, которые скорбно ожидают своего часа месяцами, но только соус ткемали улетает по бутылке в неделю, а в сезон – и по две бутылки за день.

Делается соус вроде бы элементарно: купите два килограмма зеленых ткемали или алычи (это разные сорта слив – и по размеру, и по вкусу, отличие в том, что ткемали впоследствии становятся желтыми или красными, а алыча, даже спелая, остается зеленой или чуточку желтеет), по пучку зелени – цветущей кинзы, укропа, перышек молодого чеснока, но вот первое затруднение: есть еще такая травка душистая, «омбало» называется, по-русски «блеховник», или мята болотная (*Mentha pulegium*).



Пахнет она, конечно, на любителя, да и найти ее будет затруднительно – у нас-то она идет в комплекте к зеленым ткемали, но можно обойтись и без нее или заменить мятой луговой, перечной или обыкновенной. Так вот, приносите все это домой, моете и раскладываете на чистом полотенце.

В большой кастрюле залейте сливы холодной водой, чтобы сверху было воды на четыре пальца, прокипятите минут пять и слейте воду, чтобы ушла лишняя кислинка. Протрите

мягкие ягоды через эмалированный дуршлаг с крупными дырочками, избавляясь от косточек и кожицы, а однородная зеленая масса пойдет в дело.

Всю зелень мелко режете вручную на доске, или прокручиваете через мясорубку, или крошите в блендере, главное – однородно измельчить; вмешиваете ее в ткемалевую кашу. Можно еще раз протереть через дуршлаг – но вы хорошо подумали? Под конец добавляете соль и аджику. Если нет приличной аджики – просто красный молотый перец.

Капните на ладонь и пробуйте: если любите острее и солонее – добавляйте специй, если любите чуть пожеже – разбавьте кипяченой водой.

И учтите, что все равно может быть слишком кисло, тогда добавьте сахарный сироп.

Хорошенько размешайте, разлейте через воронку по бутылкам и ставьте в холодильник. Если, конечно, не выпьете половину ткемали прямо из чашки – как я.

Это именно летний вариант для быстрого употребления, а не для хранения на зиму – для зимы лучше взять спелые ткемали густого красного цвета, добавить спелый тернослив (*Prunus insititia*).

Вот вам и вторая загвоздка: конечно, можно ограничиться одними лишь ягодами ткемали, но если бы вы знали, как расцвечивает вкусовую картину тернослив! Иногда вообще берут только его – получается сладкий вариант ткемали.

Мне больше по душе пропорция 1:1.

Так вот, берем ягоды и делаем все точно так же, но:

– воду после отваривания ткемали не выливать, а разбавлять густоту ею же – это раз;

– уж точно еще раз протереть через дуршлаг (есть такой специальный эмалированный дуршлаг с крупными дырочками именно для подобных процедур) для однородности – это два;

– и все вместе прокипятить минут десять – это три.

Экспериментаторы добавляют в ткемали кизил, ежевику, малину, смородину – но это все чистая самодеятельность и к классике отношения не имеет.

Залить готовый кипящий соус в стерилизованные бутылочки, сверху можно добавить тонкий защитный слой из растительного масла, закрутить крышки и поставить в прохладное темное место.

У хороших хозяек множество вариантов ткемали в кладовках: всевозможные оттенки красного, желтого, зеленого и коричневого, различаются они и по степени остроты и кислоты.

Можно поливать: картошку, мясо, рыбу, курицу, сосиски, макароны, омлеты, разве что в чай или в пирожные добавлять, наверное, не стоит.



В этом соусе масса витаминов, зимой он возвращает вкус лета, притом это совершенно натуральный продукт без консервантов, а уж вся еда, особенно жареная, становится с ним невыносимо вкусной, и если учесть, что ткемали нейтрализует жиры и не дает вам сильно поправиться – то я не понимаю, чего вы ждете?!

Аджика

Пропорции

1-й вариант (на 5,5 кг готового продукта): *острый стручковый перец – 5 кг / чеснок – 0,5 кг / молотый кориандр – 1 стакан (200 г) / соль нейодированная – 1 кг (любая, но мы берем крупную)*

2-й вариант (на 3 кг готового продукта): *острый перец – 2 кг / болгарский перец – 1 кг / чеснок – 200 г / кипяченый уксус – 50 мл / молотый кориандр – 1 ч. ложка / соль нейодированная – 400 г*

Как-то раз вечно голодный Толик, приволокший с почты в студенческую общагу тяжеленную посылку от моей мамы с разнообразной соблазнительной грузинской едой, решил вознаградить себя за труды, вытащил из ящика баночку с ярко-красным содержимым, живенько намазал на хлеб и, прежде чем я успела с криком «Стой!!! Это аджика!!!» в прыжке пересечь комнату и вырвать у него изо рта горячее, слопал бутерброд и погубил на моих глазах в протуберанцах адского пламени.



Через полчаса, вернув к жизни несчастного водой, сахаром и хлебом, я настучала ему по мозгам и задала простой вопрос: за каким чертом мама из Грузии в Белоруссию стала бы

присылать варенье?!

И самое главное: не зная броду – не жуй все, что красиво выглядит! Ибо аджика предполагает привычку к острому – это раз, и бывает эта самая аджика разная – это два. Считается, что настоящая аджика – абхазская, она заметно суше и темнее и готовится по особенной технологии. Я ее не очень хорошо знаю – поэтому рассказываю про обычную грузинскую аджику.

Сезон, когда во всех семьях начинают ее готовить, – конец сентября – начало октября.

Итак, ближе к делу:

1-й вариант, классический, ужасно острый. Для начала обзаведитесь большими эмалированными емкостями – мы будем готовить запасы на весь год – и стеклянными или керамическими банками, чтобы окисления не было.

Топаете на базар и покупаете 5 килограммов отборного красного стручкового острого перца. Он длинный и тонкий. Если вы купите любой другой, кайенский там или хабанеро, – дело ваше, но за результаты не ручаюсь. Выбирайте самого роскошно кровавого цвета.

Итак, перец купили, вымыли, раскидали на чистом полотенце на подносе, и пусть он подвялится в тени при сквозняке дня три.

Потом надо его очистить от семян.

Вообще аджику лучше готовить не голыми руками, а предварительно смазанными подсолнечным маслом и в плотных перчатках: во-первых, будете потом орать, почесав глаз, а во-вторых, руки выглядят как у Джека Потрошителя – по локоть в крови, и в-третьих – кожа может элементарно сгореть и облезть.

Полкило чеснока, килограмм соли, 1 стакан молотого кориандра (лучше купить целые семена и смолоть дома самим).

Теперь внимание: я не знаю, как это все получится в блендере! Говорят, что-то невразумительное. Зато я точно знаю, что надо взять мясорубку, очень мелкую сеточку к ней и трижды – трижды! – прокрутить всю подготовленную продукцию. Соль добавить в самом конце.

Все перемешать архистарательно и однородно и разложить по баночкам. На баночки наклеить этикетки: «Огнеопасно».

Использовать во все мыслимые блюда, кроме сладких.

Особенно хорошо обмазать этой штукой новогоднего поросенка или индейку и зажарить в духовке.

2-й вариант, не очень острый, но очень ароматный, его-то и можно намазывать на хлеб с маслом и разыгрывать окружающих, будто это кизилковый джем.

2 кг острого перца, 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 1 ч. ложка кипяченого уксуса, 1 ч. ложка молотого кориандра, 400 г соли.

Технология – см. выше.

Немного об уксусе: он нужен для лучшей консервации. Не пожалейте бутылку сухого вина (можно и белого и красного), выпейте по стаканчику и оставьте ее открытой под марлей в темном месте, и через пару недель у вас будет натуральный винный уксус собственного производства. Кипятить его можно в необходимом количестве в эмалированной кружке буквально пару минут, затем его нужно остудить и пустить в дело.

Аджика зеленая

Пропорции: *острый перец – 2 кг / болгарский перец – 1 кг / чеснок – 200 г / кипяченный уксус – 50 мл / молотый кориандр – 1 ч. ложка / соль нейодированная – 400 г / кинза – 2 пучка / сельдерей – 2 пучка / петрушка – 1 пучок*

3-й вариант – берем вариант 2-й плюс зелень: 2 пучка кинзы, 2 пучка листового сельдерея, 1 пучок петрушки. Зелень вымыта и обсушена.



Можно варьировать остроту по своему личному усмотрению и выбирать перец различной степени жгучести.

Есть всяческие новообразованные аджики, которые базируются на перце, но чего туда только не кладут импровизаторы: и свеклу, и морковь, и помидоры, и даже яблоки! Это, конечно, профанация. Это очень вкусно, но должно называться либо холодной овощной

закуской, либо сацебели – как угодно.

По одной версии, аджика требует добавления еще такой специи, как уцхо-сунели (он же пажитник голубой), однако учтите, что очень ярко выраженный специфический вкус грецкого ореха в этой приправе ограничит ваше последующее творчество: аджика все-таки должна быть нейтральна, и вы сможете в готовое блюдо подсыпать чего угодно.

В общем, искатели подлинных старинных рецептов могут быть довольны.

Тем временем аджика, простая как кирпич, суровая как совесть и незаменимая, как сванская соль в Сванетии, идет в дело ежедневно и незаметно съедается в год тоннами, не дожидая до следующего урожая.

Сацебели

Пропорции (на 4 кг готового продукта): *помидоры – 3 кг / красный болгарский перец – 1 кг / чеснок – 2 кг / соль – по вкусу / уксус винный – 1 чашка*

Слово «сацебели» означает буквально «то, во что макают», соус вообще, а не какой-то конкретный его вид. Так можно назвать любой соус из помидоров, терна, кизила или ежевики, но, поскольку ткемали выделен в отдельную категорию, словом «сацебели» можно назвать остальные вышеперечисленные «макалки».



Все-таки в первую очередь на ум приходит помидорный вариант.

И делается он элементарно.

Нам понадобятся:

- помидоры – очистить от кожуры и семян,
- красный болгарский перец – очистить от семян,

- чеснок – очистить от шкурки,
- белый винный уксус – ни от чего не чистить, просто вскипятить и остудить,
- ну и соль – по вкусу.

Все овощи прокрутить в мясорубке, добавить соль и уксус, перемешать, залить в стеклянные бутылки, закрыть пробками и поставить в темное место.

На мой вопрос, не взорвутся ли бутылочки без термической обработки, мама подчеркнула, что надо все, абсолютно все, мыть просто до стерильности и напоследок посуду ошпарить кипятком – это раз; и второе – уксус имеет консервирующие свойства.

Это классика жанра, есть можно с чем угодно. Вопросы есть?

Бажэ (ствленное) блюдо

Пропорции (на 8–10 порций): *очищенные грецкие орехи – 500 г / кипяченая вода – 500–700 мл / молотый имеретинский шафран – 1 ст. ложка / молотый красный перец – 1 ч. ложка (или по вкусу) / чеснок – 4 крупных зубчика / кинза – 1 пучок (100 г) / белый винный уксус – 1 ст. ложка / соль – по вкусу*

Это не я придумала, каюсь, а мой муж: про то, какое блюдо бажэ. Это соус из грецких орехов, который дилетанты путают с сациви, – на самом деле это совсем другая технология, аура и философия.



Сациви – это кулинарный снобизм. Можно выучить рецепт как таблицу умножения, подобрать самые лучшие ингредиенты – и все равно получить мутную жижу. Хотя, не спору, есть особо одаренные мастерицы, которые не то что сациви – паштет шефст-плюм-пимпинелла одной левой сварганят.

Я предпочитаю оставлять освоение высоких технологий профессионалам, сама же наловчилась мастерить соус бажэ.

Пока мы с вами тут сотрясаем воздух, вскипятите чайник воды – пусть остывает.

Тем временем вытащите грецкие орехи – хорошие такие, крупные, светлые, похожие на мозги высокоорганизованных существ – и переберите. Нету в доме орехов?! А что у вас вообще есть? Продолжим с теми, у кого есть орехи, чеснок, специи, кинза и уксус из белого вина: я писала, как его сделать самим.

Орехов можно полкило – хотя на первый раз многовато будет. Теперь их надо стереть в

пудру: раньше это делали исключительно в деревянной ступке каменным пестиком, пропахшим смесью жизнеутверждающих ароматов зелени и пряностей. Моя мама не признает ни прокручивание орехов в мясорубке с мельчайшей сеткой (мой вариант), ни измельчение в блендере (вариант моей сестры), она может стучать пестиком в ступке часами – вот это женщина!

Теперь возьмите кинзу и постарайтесь добыть из нее хоть капельку сока. Можно сначала порубить в пыль, потом потолочь в ступке и выжать через марлю – главное, эти несколько зеленых капель, всего одна чайная ложечка, придающие сытому вкусу орехов свежую нотку. Хотя можно обойтись и без этой мороки и просто мелко порубить кинзу, но в этом случае страдает эстетическая составляющая бажэ: соус должен быть нежно-кремового цвета.



Потом разотрите в ступке три зубчика чеснока вместе с солью: соли немного, потому что добавить можно всегда – ну, это вы знаете и без меня. Растереть нужно в кашицу: мы добиваемся однородного состояния всех компонентов.

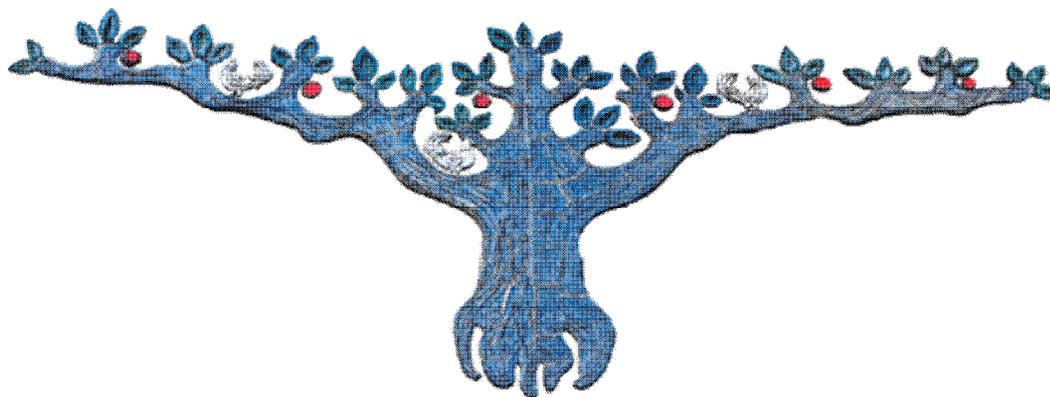
Теперь алхимия: нужно отмерить специи. Возьмите стеклянную или фарфоровую миску. Молотый имеретинский шафран – основная хитрость бажэ. Этот ярко-оранжевый порошок надо смешать с красным острым перцем (капелькой!), с чесноком, с ореховой пудрой, перемешать совершенно однородно (да кладите в блендер, чего уж там), добавить капли сока кинзы и немного белого уксуса.

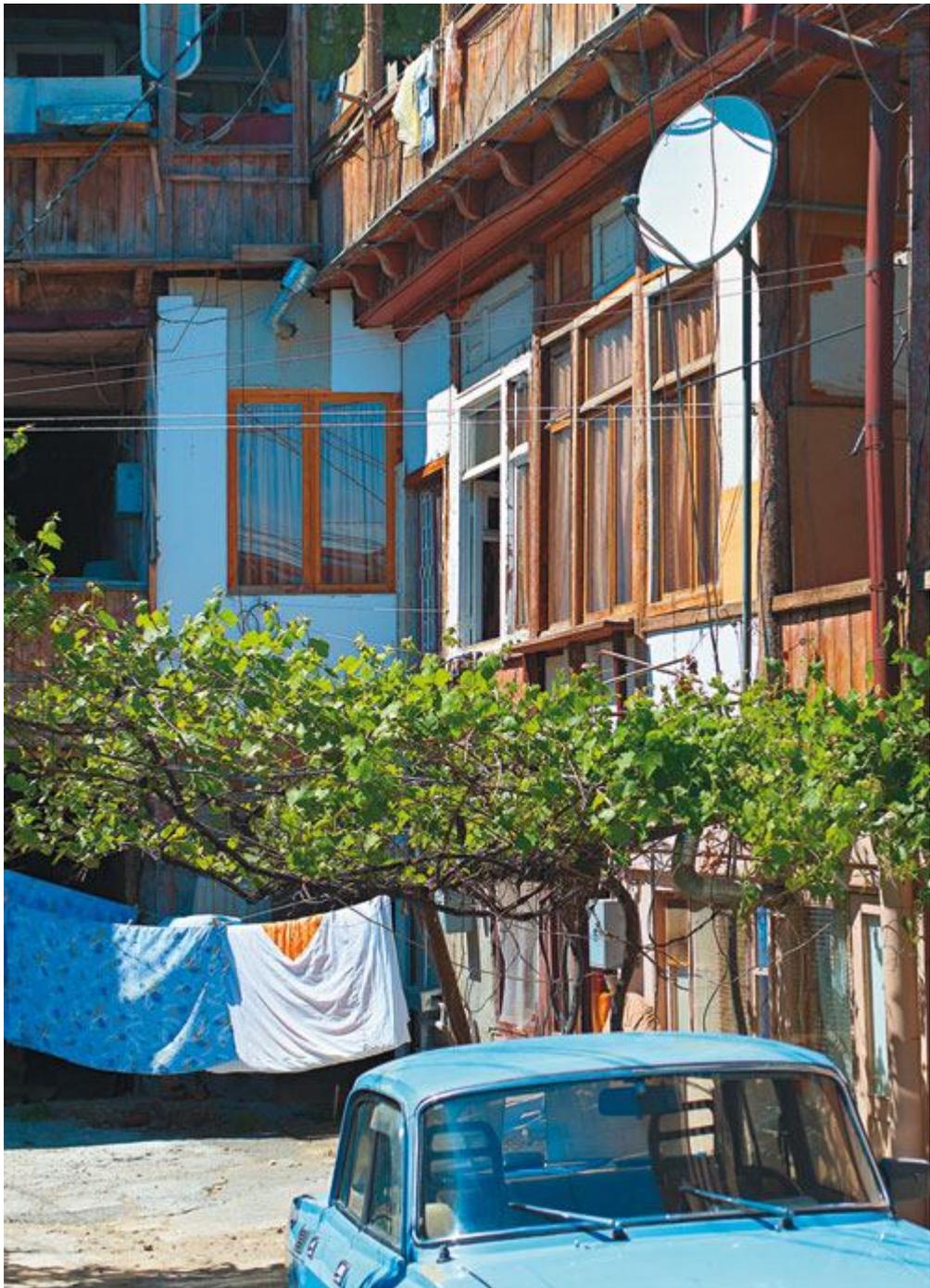
Пока мы алхимичили, вода остыла, и можно разводить ею соус. Налейте в смесь воды – пока немного! – и начинайте перемешивать. Нет комочков? Отлично! Долейте еще воды и продолжайте в том же духе. Не задавайте лишних вопросов – я нервничаю! Разводим до консистенции... ну как это определить? Теста для блинов? Теста для оладий? Откуда я знаю, какой у вас консистенции тесто для оладий? Скажем, негустой сметаны. Воды-то добавить всегда можно!

Теперь капните ложкой на ладонь и лизните. Ну как? Соль, острота? А аромат? Не сшибает с ног? Не вызывает спазмы в желудке?

Да, совсем забыла уточнить: соусом бажэ можно поливать жареную курицу, индюка, рыбу, как жареную, так и вареную, особенно хорошо с камбалой, можно жаренные целиком баклажаны, можно даже яйца вкрутую и – гуляй, банда! – цветную капусту в сухарях! Каково?!

Я, например, подаю бажэ на стол в соуснике, а можно сложить все куски основного блюда прямо в миску с соусом, чтобы они пропитались орехами и стали божественно вкусными. По правилам, бажэ и горячий гоми неразделимы, словно устрицы и лимоны, но Сандрик, например, ест его, просто обмакивая туда белый хлеб...





Выпечка



Хачапури



Пропорции (на 5–6 больших хачапури): *тесто: мацони (или йогурт) – 500 г / молоко – 1 чашка / яйцо – 1 шт. / масло сливочное – 100 г / масло подсолнечное – 150 г / мука пшеничная*

хлебопекарная – 800–1000 г / соль-сахар – по щепотке / дрожжи сухие – 1 ст. ложка с горкой

начинка:

сыр имеретинский – 1 кг (или смесь брынзы и моцареллы) / яйцо – 1–2 шт. (по желанию) / масло сливочное – 50 г (по желанию) / сметана для обмазывания – 50 г

Женский темперамент делится на категории по самым разным критериям, есть и кулинарный уклон: женщины для разделки мяса и женщины для приготовления теста. Это – без нюансов и экивоков, просто и конкретно.



Женщины первой категории экспрессивны, нетерпеливы, носятся с острыми ножами и с упоением разделяют кровавые тушки. Они готовят по вдохновению и всегда по-разному, конфликтны и страстны, бесстрашны и отходчивы.

Вторая категория – уравновешенные, терпеливые и мудрые женщины. Они понимают, что тесто требует сосредоточенности и внутреннего покоя. Тесто гораздо более консервативно и не терпит лишних импровизаций – потому что доза имеет значение. Они сдержанны, нелегко вспыхивают, но гораздо дольше остывают – в том числе и от обид.

Как я страдала, пытаюсь примкнуть к рядам женщин, удачно месящих тесто! Будучи самой типичной представительницей мясоразделочной касты, я феерически экспериментировала со всевозможными котлетами, рулетами и соусами, всыпая приправы, захваченные щепоткой, и добавляя уму непостижимые ингредиенты в только что выдуманные блюда.

А тесто требует порядка и дисциплины. Моя мама печет хлеб – я вас уверяю, это тот самый хлеб, про который пишут в сказках, и он вызывает самое активное слюноотделение и

гастрономические галлюцинации. Я думала, что никогда, никогда уже не буду женщиной, пекущей хлеб.

Как давно известно, главное для достижения успеха – стимул.

У меня их целых два.

Первый стимул – мое тщеславие. Как это – кого-то другого будут нахваливать за бесподобное тесто, а я так и останусь кулинарным недорослем?!

Второй стимул: любовь к хачапури.

Я не знаю в Грузии человека, который бы не любил хачапури. Название переводится как «творог» и «хлеб» – то есть хлеб с сыром вроде как. Я не представляю, какое застолье может обойтись без этого блюда. Каждый уголок Грузии изобрел свой собственный вариант, а аджарцы – даже два: ачма (похоже на лазанью с сыром) и лодочки (открытые, с яйцом). Есть еще:

имеретинские (просто с сыром),
мегрельские (посыпанные сыром и сверху тоже),
осетинские (с сыром и картошкой),
гурийские (с сыром и крутыми яйцами),
сванские (с мясом и приправами)
есть и постные (с лобио, с тархуном)...

Абсолютная классика жанра – это имеретинские хачапури. Я насобачилась-таки их делать, потому что, когда дети не хотят есть ничего вообще, уж их-то они слопают за милую душу всегда.

Начнем разговор с сыра. Здесь у нас с этим все понятно: идешь в сырный ряд и говоришь: «Хочу хачапурный сыр», и все понимают, что тебе нужно. Мягкий молодой сыр, так называемый имерули (имеретинский) малосоленный – хорошо, если он поскрипывает на зубах. Для него есть специальное название – «чкинти-квели», то есть юный, незрелый сыр-отрок, о нем мы с вами уже много говорили.

Пробовать на базаре сыр – это целая история: продавец вырезает острым ножом кусочек из середины и приговаривает, пока вы с умным видом снимаете пробу:

– Не поверите – одни горные травы эта корова ест, какой аромат, чувствуете?

Есть распространенное заблуждение, будто хачапури с сулугуни и есть самый правильный вариант: это более дорогостоящий вариант – что верно, то верно, но сулугуни слишком жирный и тянущийся в горячем виде, а остывая, теряет всю свою привлекательность. Сделать смесь из имеретинского сыра и сулугуни – это уже теплее.

Научить выбирать сыр я не могу: это зависит от интуиции. Что делать тем, у кого нет такого сыра?

Сорт «Адыгейский» более-менее похож на нужный вариант, но нужно слегка досолить. Любители хачапури в Европе предлагают смешивать вымоченную в воде хорошую фету и моцареллу. Наверное, несоленая брынза с моцареллой будет тоже неплохо.

Теперь тесто.

Я не претендую на владение каноническим рецептом, есть разные варианты. Но я нашла, обработала и усовершенствовала универсальное сдобное дрожжевое тесто, которое я применяю для всего.

Я беру стакан теплого молока, всыпаю столовую ложку дрожжей, немного сахара, немного муки и оставляю закваску на пятнадцать минут в покое.

За это время достаю из холодильника банку мацони (замените йогуртом), яйцо, масло сливочное – граммов сто растапливаю на сковородке, и пусть остывает.

Что еще? Ну, пусть бутылка с маслом стоит тут же. Ах, муку забыли – самое главное!

Когда дрожжи изъявили готовность вспухать, вливаете мацони, подсолнечное масло, яйцо, всыпаете где-то 6–7 стаканов просеянной муки и начинаете месить чистыми руками. Не страдайте, если прилипает к рукам и вообще до настоящего теста еще далеко, как до Луны: расслабьтесь и напевайте.

Постепенно тесто начнет поддаваться рукам, и тут вы его и залейте растопленным маслом

и продолжайте месить. Прикиньте на ощупь: нужно добавить муки – добавляйте, если тесто уже крутое, но липнет к рукам – налейте на руку немного масла и обмажьте тесто и продолжайте месить. Должно быть крутое, но не слишком – как на пирожки. И посолить не забудьте.

В общем, никто и не говорил, что это очень легко и быстро. Хорошее тесто говорит без слов: оно однородное, упругое, живое, как свежесмытый младенец.

Поставьте миску где-нибудь на кухне и накройте полотенцем – только не надо в очень теплое место, а то дрожжи начинают кукситься и киснуть. Что вам, невтерпеж? Пусть поднимается часок-полтора. Как раздуется вдвое – обомните и пусть доходит второй раз.

Далее я включаю духовку и начинаю натирать сыр. Если он очень правильный – ничего не добавляйте, если так себе – можно вбить яйцо и размешать, можно добавить масла и соли – как вам нравится.

Теперь отрываем от теста кусок граммов на двести, скатываем в шар и кладем на посыпанную мукой поверхность. Ах, какое оно послушное, какое удачное – просто nirvana в душе! Раскатываем в лепешку толщиной сантиметра полтора и выкладываем слепленный из сыра шар. По объему тесто и сыр должны быть примерно равны. Собираем края, как посылку в платочек, и защипываем – герметично. Получился такой шарик – теперь переверните его швом вниз и осторожно раскатайте.

Размеры диктует посуда: у меня круглые противни диаметром примерно 45 сантиметров. Укладываю готовую лепешку, подхватывая снизу пальцами, смазываю смесью яйца и сметаны, в середине делаю дырочку в тесте – для аэродинамики (чтоб пропеклось и не надувалось, шуток не понимаете!) – и по всей поверхности накалываю вилкой.

И ставлю в горячую (180 градусов) духовку.

Теперь вместе с поющей и танцующей Богиней Еды начинайте готовить настоящий, хороший свежий чай. Ой, только про чай не в этот раз, ладно? Когда-нибудь потом, а то я устала.



Через 15–20 минут вынимаете готовую румяную хачапурку: дети уже сидят за столом и грызут от нетерпения тарелки. Вообще-то пусть немножко отдохнет под полотенцем, минут десять – а то сыр потечет. Режьте хоть квадратами, хоть клиньями – это дело хозяйское.

Р. С. Из этого теста можно делать все, что вашей душе угодно, хотите – пирожков нажарьте. Может, кто-то вообще тесто не уважает.

Есть более быстрый вариант теста – без дрожжей, на соде. Все то же самое, но без закваски: всыпаете столовую ложку соды, вымешиваете тесто, заворачиваете в пищевую пленку и оставляете в холодильнике на полчаса. Вкус и аромат при этом существенно меняется, и оба хороши по-своему – так что попробуйте оба варианта.

Я писала для тех, кто хочет усмирить свой необузданный темперамент.

Да, оставшееся тесто я разделяю на порции и в туго завязанных целлофановых пакетах кладу в морозильник про запас: если наметили утром печь хачапури, вечером вынимайте порцию и кладите на нижнюю полку холодильника.

Кубдари

Пропорции (на 10–12 готовых лепешек): *дрожжевое тесто – 2 кг / мясо (говяжья или свиная мякоть) – 1,5 кг / жир – 300 г / лук репчатый – 4–5 штук / чеснок – 3–4 зубчика / молотый красный острый перец – по вкусу / молотый кориандр, молотая зира, уцхо-сунели, молотые семена укропа – по 1 ч. ложке / соль, аджика – по вкусу*

У каждого народа есть свои «чукчи». Скажем, у французов – это бельгийцы, у шведов – норвежцы, у американцев – техасцы и так далее.

У нас в роли чукчей выступают сваны – с поправками на местный колорит, не без этого.

Анекдотов о сванах в Грузии ровно столько, чтобы каждый день в году рассказывать по одному. Вероятно, это из-за того, что их чувство юмора кардинально отличается от общегрузинского.

Однако они все-таки замечательные люди. Они дали миру футболиста Кипиани, альпиниста Хергиани, целую плеяду кинорежиссеров, начиная с Иоселиани и заканчивая отцом и сыном Баблуани. Как правило, это цельные и сильные натуры и с ними лучше не шутить.

Кухня их проста и сурова, как и образ жизни в фамильных башнях высоко в горах. Они уважают мясо – и вполне понятна реакция свекра моей подруги на гордо предложенную ему аджарскую ачму: «Неплохо, но наши кубдари лучше».

Сваны шли на охоту, на войну или пасти скот и брали с собой в хурджинах стопки холодных лепешек с мясной начинкой. На привале они разводили огонь и разогревали на углях кубдари – и получали полноценный домашний обед.



Тесто тут не самое сложное, обычное дрожжевое тесто, которое можно даже не самому готовить, а пойти в ближайшую пекарню и купить килограмма два готового для тонис пури: оно крутое, эластичное и не очень сдобное. Суровое тесто – такое же, как сваны.

А с начинкой надо повозиться.

Мясо: давайте мы с вами возьмем упитанную телку, хороший кусок мякоти, филейный край или почечную часть, килограмм-полтора. Хотя можно и свинину, вскормленную желудями. Ну и родной жир с этого же мяса – где-то граммов триста.

Заодно нужны четыре-пять луковиц, чеснок, аджика, соль, молотый красный перец и четыре приправы: молотый кориандр, уцхо, молотая зира и укроп.

Обратите внимание на укроп: это именно сушеные молотые семена укропа, а не зелень.

Каждой приправки – по чайной ложечке. Или меньше – чтоб не перебрать на первый раз.

Теперь возьмите доску, самый острый нож в доме и начинайте резать мясо на плоские треугольные кусочки размером с половинку вашего ногтя. Это долгая, нудная и кропотливая работа, и я не могу вам ничего посоветовать касательно замены ручного труда на механический – потому что нарезание мяса имеет мистический, сакральный смысл. Меня так учили сваны, а потому попрошу не спорить.

Когда режете нескончаемое мясо, не нервничайте, а напевайте под нос что-нибудь суровое и мужественное, и пусть в вашем воображении проплывают дремлющие горы, окутанные облаками, и прочая романтическая лабуда.

Если вы разделались с мясом, то мелко начинать лук-чеснок-жир для вас отныне просто детский лепет на лужайке.

Теперь вы должны в миске руками перемешать все компоненты начинки. Руками, голыми руками! Иначе пропадает вся магия действия. Готовая начинка должна постоять полчаса и пропитаться ароматами; заодно прогреем духовку градусов до 180.

А теперь отрывайте кусок теста – граммов двести, раскатайте толстую лепешку, распределите ложкой начинку в один слой мяса и соберите края теста в узелок, как на имеретинские хачапури. Переверните швом вниз и раскатайте до 1 сантиметра.

В центре лепешки сделайте дырочку – чтобы выходил пар. Должна получиться конструкция диаметром 20–25 сантиметров.

Впрочем, размер лепешки – это вопрос предпочтений: я видела, как сваны делали совсем небольшие лепешечки диаметром 10–12 сантиметров. Ее удобнее есть, да и начинка не вываливается.



Печь будем в духовке – можно на противне, можно на сковороде, ничем не смазывая, – минут двадцать-тридцать. Я не понимаю, как успевают пропечься за такой короткий срок, но факт налицо: тетя Цисана режет острым ножом готовые румяные лепешки, и наружу вместе с паром выплывает аромат нежного мяса и специй, и вы будете сметать кубдари со стола, повизгивая от наслаждения и заливая пылающее небо холодным вином, даже если в вас больше не полезет ни кусочка, потому что сваны – серьезные люди и они придумали серьезную еду.

На первый раз лучше сделать со свининой – менее рискованный материал в смысле мягкости, да и руку набьете.

Ачма

Пропорции (20–24 порции – это зависит от размера противня): *тесто: яйца – 5 шт. / теплая вода – 1 стакан (250 мл) / мука пшеничная – около 5 чашек (или сколько возьмет) / сахар – 1 ст. ложка / соль – 0,5 ч. ложка*

сырная начинка: несоленый имеретинский сыр или смесь сыров (адыгейский-брынза-сулугуни или брынза-моцарелла) – 1 кг

мясная начинка: говядина – 0,5 кг / лук репчатый – 3–4 луковицы / масло сливочное – 80 г /

соль, молотый черный перец, харчос-сунели – по вкусу

Итальянцы все носятся со своей лазаньей – как будто они навечно застолбили авторские права на вареное и уложенное слоями тесто с начинкой.

Наш ответ Чемберлену называется – ачма.

В пределах Грузии она считается аджарским эксклюзивным произведением – как и баклава, поэтому скорее всего она – одно из последствий турецкого влияния.

Продуктов в ней всего ничего, но технология требует недюжинного мастерства, хладнокровия и напряжения.

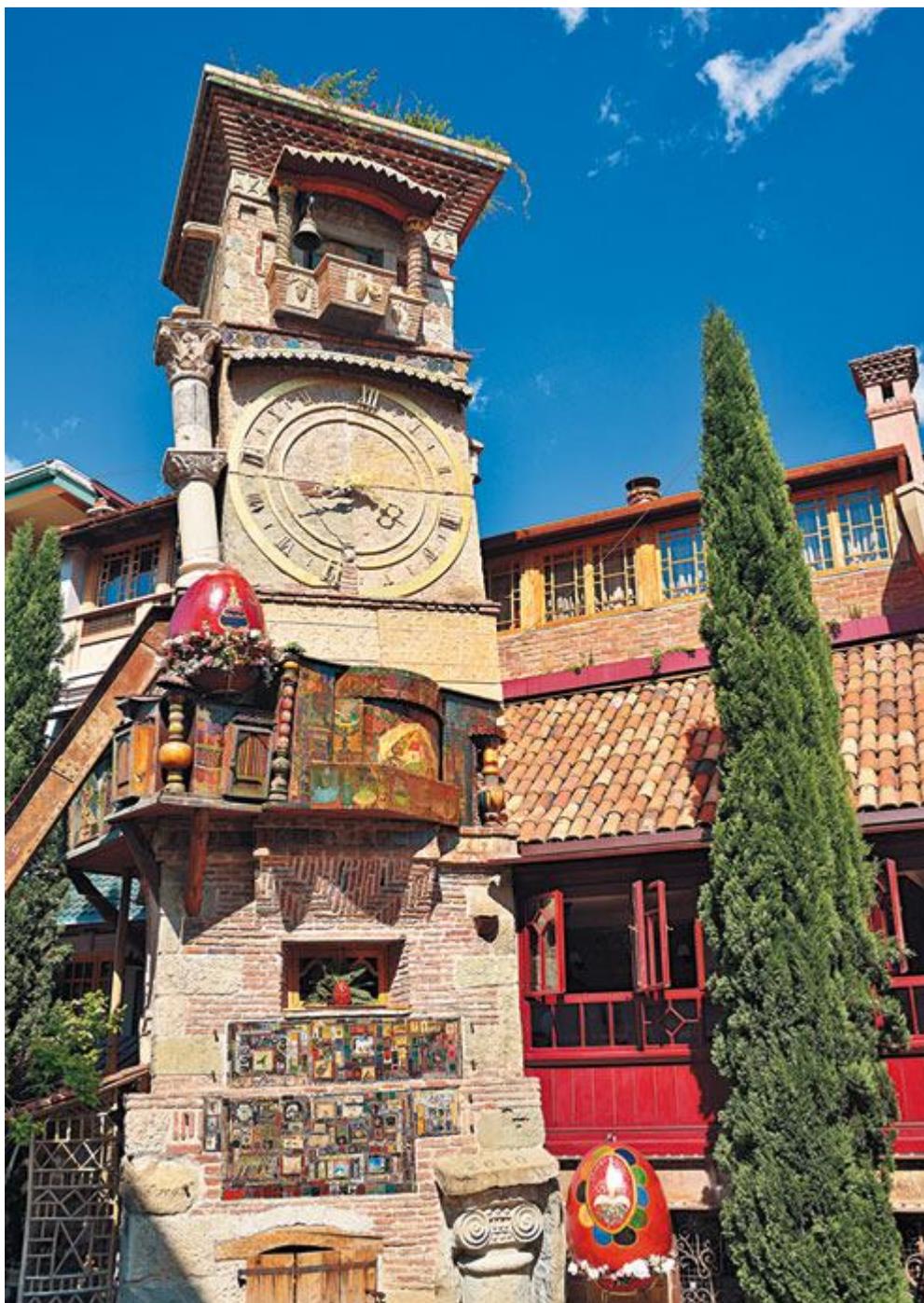


Что ж, пока итальянцы продолжают носиться с лазаньей, мы займемся делом.

Вы будете смеяться, но для теста нам понадобится всего-то – яйца, вода, сахар, соль и мука пшеничная – в количестве, достаточном для крутого теста: чуть мягче, чем на вареники, и чуть круче, чем на хачапури.

Пока мы заведем волынку с высшим технологическим пилотажем, возьмите килограмм мягкого несоленого (имеретинского) сыра (на замену подойдут варианты смесей сыров, описанные в рецепте «Хачапури») и покрошите руками. Не возбраняется натереть на крупной терке.

Вообще с хачапурным сыром за пределами Грузии возникают одни и те же сложности, поэтому имеет смысл самим искать и пробовать наиболее оптимальные варианты. Итак, накрошили и отставили.



Прежде чем начать месить тесто, растопите на маленьком огне 200 граммов сливочного масла, а рядом – на большой огонь кастрюлю с водой на 5–6 литров. Неполную кастрюлю, воды примерно на три четверти.

Тесто замесили, скатали колбаску и разделили на девять равных частей. Прикройте полотенцем – чтобы не засохло и не остыло.

Теперь возьмите противень с высокими бортиками и хорошенько намажьте его топленным маслом.

Имеет смысл отдельно обсудить противень: у нас продаются специальные, размером примерно 35×45 см, алюминиевые – эмалированные не подойдут, самое главное – это борт не менее 5–6 см. У меня есть стеклянная форма 27×40 см, в самый раз. Плиты во всем мире стандартные, при выборе противня надо исходить из принципа – большой, но чтобы влез в духовку.

Помолясь, берите скалку – и давайте раскатывать первый слой.

И все надо делать быстро: пока тесто теплое, оно раскатывается не в пример легче.

Ну все, приехали: сейчас начнется: ах, какое оно крутое, ах, оно рвется, ах, оно какое-то кривое и косое.

Меня это не интересует!!!

Разбейтесь в лепешку, но тесто раскатайте тонким ровным пластом, похожим на фланелевую пеленочку: оно должно покрыть весь противень и перевеситься через края.

Вытерли пот со лба, пеленочку расстелили в противне, хорошо промазали маслом, взяли второй кусок.

Вы небось радуетесь, что легко отделались – знай теперь раскатывай слои, делов-то!

Вы бы лучше в кастрюлю посмотрели – кипит? Посолите воду: одной столовой ложки с горкой вполне достаточно.

Теперь бережно возьмите растопыренными пальцами вторую раскатанную пеленочку и опустите в кипящую воду – чтоб не склеилась, не скрутилась, не порвалась!

А чистое полотняное полотенце расстелили? Как не говорила?! Ну-ка рысью – нам же тесто на него выкладывать, оно уже три минуты кипит! Не переварите – 2–3 минут достаточно.

Большим эмалированным дуршлагом с длинной ручкой – чем вытаскивать... Вот бестолковые!

Так, тесто положили на полотенце, подсушили и понесли к противню его укладывать.

Укладывать надо складочками, чтоб весь лист теста уместился на противне целиком, не свисая с краев.

Теперь взяли кисточку и хорошо промазали растопленным маслом.

И вот таком макарон раскатали-сварили-подсушили-уложили-смазали четыре слоя.

Теперь подошла очередь сыра (или любой другой начинки: можно мясо, можно грибы, да хоть сами туда ложитесь): равномерно рассыпали весь килограмм по тесту.

Далее – повторяете опытной рукой весь цикл вплоть до предпоследнего слоя: ибо последний будет ровный не вареный, как и первый. Всего десять слоев, из них – два слоя не вареных: понятно я говорю?

Уточним для верности: первый слой – не вареный, затем 4 слоя варим, затем начинка, затем еще 4 слоя варим, и верхний – не вареный.

Второй вариант: можно начинку разделить на две части и проложить слои теста по схеме: 1 не вареный + 3 вареных + начинка + 3 вареных + начинка + 2 вареных + 1 не вареный. Уфф.

Что расслабились? Куда пошли? Предстоит важнейшая часть работы – упаковка. И так, верхний слой аккуратно и основательно заправляем внутрь, нижний вытягиваем наверх – если что, можно края немного подровнять ножом. Это все невозможно вообразить, разве что увидеть своими глазами.

Теперь, хорошенько подумав и измерив, режьте острым ножом на порции: чтобы вышли одинаковые квадратные куски: четыре куска по ширине противня и пять по длине. Но это не принципиально – исходите из размеров противня и желаемой порции.

Растопленное масло – которое у нас не успело застыть, надеюсь, – равномерно залейте в разрезы и кисточкой промажьте верхний слой.

Теперь, когда все готово, поставьте противень с ачмой на холод где-то на полчаса.

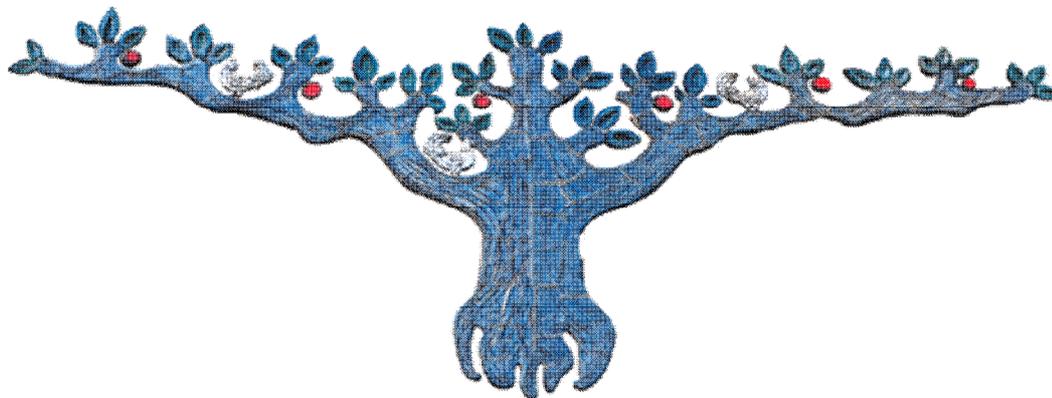
В положенное время поставьте в разогретую примерно до 170–180 градусов духовку, и пусть ачма там печется минут сорок.

Если все сделано правильно: верхняя корочка румяная и хрустит, внутри божественно вкусно, диеты уходят огородами, и вообще ачма способствует зимнему гурманскому настроению, особенно та, что с мясом.

Начинку как делать – говорить?

Да ладно, сделайте, как на блины: сварите кусок жирной говядины, прокрутите в мясорубке, мелко нарежьте лук, потушите его на сковороде до готовности, потом добавьте

в фарш; соли-перца, как обычно, только специй добавьте, сунели для харчо – и все дела.



Сладкое



Баклава



Пропорции (примерно на 25 кусочков): *тесто (можно покупное готовое тесто фило, 40 листов): мука пшеничная хлебопекарная – 1000–1500 г / яйца – 2 шт. /масло сливочное –*

100 г / вода – 2,5–3 чайки / сахар, соль – по 1 ст. ложке

начинка: измельченные грецкие орехи – 500 г / сахарный сироп – 1 чашка воды, 1 чашка сахара / масло сливочное – 200 г

Я вам торжественно клянусь, что самое сложное блюдо во всей моей книге – именно баклава.

– Никакие вы не аджарские женщины, – презрительно махнула рукой в перстнях бабушка Туса. – Баклаву не умеете готовить!

Мы оскорбились. Устыдились. Согласились.

Ведь это правда, как ни крути: даже аджарские хачапури не могут сравниться с баклавой в эксклюзивности.

Когда моя кузина убежала замуж в Самегрело, наши родственники поехали на свадьбу с огромным подносом художественно разложенной баклавы и свели на нет все усилия мегрельских кулинарок.

Мы задались целью научиться готовить этот стратегический продукт самостоятельно, от начала и до конца.

Порыскав среди знакомых, обнаружили профессионала – совсем молоденькую девочку Майко, композитора, которая в трудные времена зарабатывала на жизнь вот этой самой баклавой: пекла по два противня в день.

Мы были потрясены ее сверхчеловеческим мастерством и отправились в Нахаловку приобщаться к таинству. Нас по пути чуть не обобрали, но дело того стоило.



Я записывала каждое движение Майи и выспрашивала мельчайшие нюансы, ведь эта

баклава – такая коварная снобская штука, что может выкинуть фортель в самый неожиданный момент. Это уж надо иметь в крови нечто магическое, чтобы ее сварганить с ходу без репетиций.

Итак, сначала – о магических предметах.

Нужен противень с бортиками – большой, чтобы еле помещался в духовку.

Нужна скалка – максимально удобная.

Нужны листы пергамента – 40 штук, размером с тетрадный лист.

Нужна кисточка – очень нежная, у нас любительницы сермяжности ее делают из засохших кукурузных листьев, а у самой Майко она была нарезана из бумажки от маргарина (!!!), но можно и обычную кулинарную кисточку, не сомневайтесь.

И четыре-пять целлофановых листочков – я же говорю, это что-то алхимическое, сейчас разберемся.

Ну и духовка хорошая. Кастрюлька еще. Льняные полотенца – пара штук. И кухня. И вменяемый ассистент с правильно растущими руками...

Ладно, хватит шутить, перейдем к делу.

Запаситесь килограммом пшеничной муки самого высшего качества, сливочным маслом и полукилограммом грецких орехов – мелко нарезанных или крупно смолотых в блендере. Хорошо бы их еще предварительно прокалить на сковородке – будет вкуснее.

Еще понадобятся 2 яйца и теплая вода.

2 ½ чашки теплой воды (это на 34 слоя, а на 40 слоев – все три чашки).

Да, еще сварите сахарный сироп: 1 чашка воды, 1 чашка сахара, кипятить 15 минут. Пусть стынет.

Все.

Вы представляете, как все хитро закручено?! Продуктов всего ничего, а выходит нечто божественное – разве это не магия?!

Спокойно, продолжаем.

Процесс начинается.

На кухне должно быть тепло (говорится полупрошепотом с полуприкрытыми глазами – прямо мороз по коже!).

Растопить масло в кастрюле на очень маленьком огне.

Воду налить в миску, вбить яйца, влить 100 граммов растопленного масла, положить по столовой ложке сахара-соли. Всыпать граммов 1000 муки и месить тесто 20 минут. Если тесто того требует – подсыпайте муки, это очень индивидуально.

Если на разрезе крутого теста видны дырочки и оно не липнет к рукам – тесто готово.

Раскатали его в колбаску и ножом настругали его на шарики размером с куриное яйцо – должно получиться много, штук сорок. Один режет – другой катает шарики, быстро-быстро.

Раскатали первый шарик в блинчик – положили на целлофан, посыпанный мукой. Следующий шарик-блинчик прикрыли пергаментом. Потом все снова пергаментом, а через каждые 10 штук – опять целлофан. Все это надо делать в теплом месте, потому что остывшее тесто теряет эластичность. И складывайте блинчики в порядке очереди!

Все раскатали – переверните блинчики, чтобы первый оказался сверху, и дайте тесту отдохнуть минут 10 в теплом месте под полотенцем (вы уже поняли, что тепло в этом деле – главное). Тем временем берите противень, промажьте маслом и морально приготовьтесь к главному священнодействию – растягиванию теста.

Вообще-то настоящие мастерицы делают все без ассистентов, но новобранцам можно и в четыре руки: осторожно берите пальцами первый слой, становитесь с двух сторон стола и, синхронно перебирая тесто на кончиках пальцев, растягивайте и натягивайте на противень, стараясь не порвать.

Если помощников так-таки нет, можно приклеить тесто с одного края и натягивать на весь противень.

Звучит замысловато, но на практике все не так сложно.



Натянули – щедро и равномерно покапайте на тесто кисточкой масло.

Через 10 слоев – посыпьте грецкими орехами, густо и ровненько.

И так до победного конца: для удобства одна мастерица сыплет орехи, вторая – мажет кисточкой. Это как балет, как пантомима, отлаженные четкие действия позволяют все тесто натянуть без потерь прежде, чем оно успеет остыть и задубеть.

Если рвется – не переживайте, у всех рвется, наловчитесь когда-нибудь.

Последний, верхний, слой сделайте немного толще остальных.

Теперь у вас противень с лохматыми краями теста, которые надо сначала прижать рукой, потом обрезать ножом по краю посуды. Подождать 10 минут, опять же ножом края запаковать внутрь.

Теперь порежьте на несколько ровных полос – сначала вдоль шириной сантиметров в пять, затем по диагонали – по принципу кирпичной кладки, чтобы получились аккуратные ромбики – резать тоже надо уметь.

Засунуть в духовку, разогретую градусов до 200–220. Через 10 минут убавить огонь до 180.

Через 25 минут проверить, равномерно ли все пропекается; если видите, что один край темнее, поменяйте позицию противня.

Еще через 25 минут вынуть.

Дать остыть.

Обильно полить сахарным сиропом. Дать пропитаться один день – и вкушать с достоинством турецкого султана.

Особенно хороша баклава утром с несладким батумским кофе на веранде с видом на

море.

Кстати, есть версия, что, если набраться терпения и полить баклаву сиропом через день-другой, тесто становится особенно воздушным и легким.

И еще – о сиропе. Я знаю, что крымские татары делают медовый сироп. Это дело привычки: сахарный сироп делается не от бедности или по незнанию, а по традиции – мед все-таки далеко не безобидный продукт и может не всем нравиться, по мне – так чересчур сладко. Так что смело пробуйте баклаву с сахарным сиропом и не поддавайтесь на провокации.

Примечание: фотосессия сделана в селе Ахалшени у мастерицы баклавы Этери, которая готовит в день по 10–15 противней и на проданные деньги уже построила дом и женила сына!



Када

Пропорции: мука пшеничная – 750 г / сливочное масло – 250 г / сахар – 150 г / соль по вкусу / желток яичный (можно со сметаной)

Грузинские хозяйки – большие любительницы похвастаться своими кондитерскими талантами. В тяжелые времена многие из них буквально спасли семьи накопленным за годы беспечной жизни мастерством изготовления пирожных и тортов: чего только не пекли наши мастерицы!

«Наполеоны», «Идеалы», «Сенаторы» заполнили кондитерские лавочки, эклеры и трубочки с кремом вообще никто всерьез не воспринимал, в ход шли новоизобретенные «Сникерс», «Марс», «Мокко» и «Китайский торт», добывались заморские «Шварцвальд» и «Захер», ваялись многоярусные свадебные торты с розочками и именинные с футбольными мячами или Барби, рецепты хранились в сейфах, как шифр от пещеры Али-Бабы, – ну и прочие шпионские страсти.





Некоторые из этих марафонщиц добежали до финиша и создали успешный бизнес – например, знаменитая Бэлла в Тбилиси. Она вообще-то физик по образованию, но наука ей помогла совсем в другом деле: ее сеть кондитерских – самая любимая в городе, дело поставлено толково и разумно. Можно заказать любой торт – размер и дизайн указывает клиент, и все будет сделано в лучшем виде.

И все же, все же... По-прежнему на фоне этого международного разнообразия наша када все равно любима и почитаема, хоть и проста, как Золушка.

Правда, есть множество вариантов ее приготовления, но отличаются они друг от друга несущественно.

Вариант самый простой: для начала растопить масло.

В миску налить теплой воды, всыпать муки, чтобы получилось крутое тесто, добавить половину от всего растопленного масла, половину сахара и соль на кончике ножа. Быстро вымесить тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на час.

Оставшееся на сковороде масло подогреть, всыпать стакан муки, перемешать и держать на небольшом огне минут десять при помешивании. Под конец высыпать сахар, перемешать и снять с огня – получилась начинка.

Разделить тесто на шарики размером с теннисный мяч, расплющить каждый шарик, в середину положить начинку – ложку-две, защипать узелочком, как хачапури, перевернуть и сделать лепешку. Затем верх лепешек смазать желтком и выпекать в духовке до хорошего румянца.

Вариант второй: тесто раскатать, начинку рассыпать по слою теста, свернуть рулетом, нарезать ножом на ромбы, смазать желтком и выпекать до румянца.

Конечно, есть более сложные варианты: например, добавляют изюм и орехи, но это уже чужеродные влияния, настоящая грузинская када проста и незатейлива.

Маджуни

Пропорции (на 2,5 кг готового блюда): *круглый рис – 1 кг / кипяток – 2 л / сахар – 50 г / мед – 100 г / молотый черный перец – 1 ч. ложка*

Деревенские дети потащили меня с собой на свадьбу. На этих свадьбах, где гостей никто не считает, в Аджарии детей сажают за отдельный стол.

Туда ставят побольше сладостей и газировок, и детвора чинно усаживается, зыряка всюю глазами на невесту, зажимая носы ладошками и утыкаясь друг другу в плечо – когда изнеможенные от застольных трудов мужики расстегивают пуговицы на сорочках и багровеют после героически выпитого рога с вином.



Невеста была в тот раз немислимой красы – Нестан, шептали мне на ухо девочки. Хмуря тонкие, вразлет брови, она куталась в шубу и не улыбалась, а рядом с ней восседал какой-то неприметный парень. За богатого вышла, повезло, рассуждали женщины, разнося блюда, чем недовольна, интересно?

Под конец пиршества всех гостей обносили особенным десертом.

На тарелках лежали ромбики странного цвета – бело-оранжево-черные, а вкус был и того страннее: остро-сладкий.

Он был как напоминание: да, сегодня веселье и свадьба, а завтра молодожены впрягутся в ярмо обычной жизни, и никто не знает, что их ждет, – но наверняка будет и горечь, и сладость. Пусть их это не пугает, пусть они просто об этом помнят – что впереди и горечь, и сладость.

Так навсегда в моей памяти соединились маджуни и красавица Нестан.

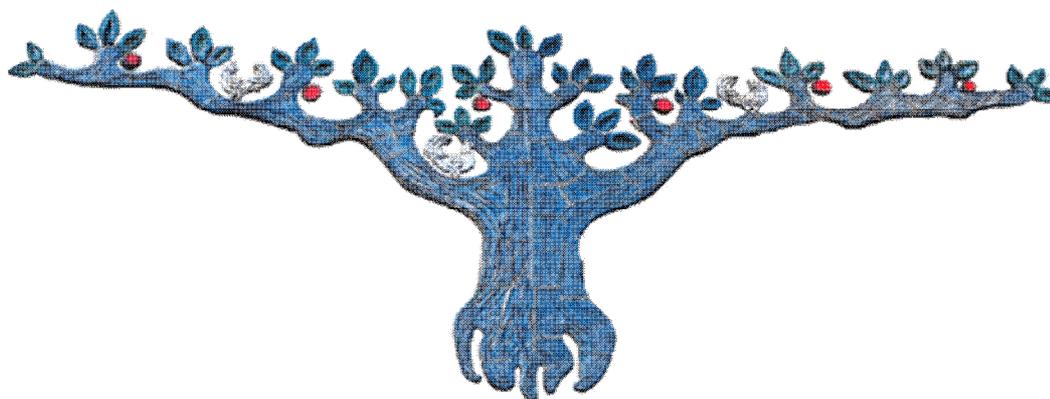
Маджуни готовят только в Кобулети, и только на свадьбу, – во всяком случае, нигде больше я его не встречала.

Килограмм предварительно тщательно промытого круглого риса засыпают в 2 литра кипятка и разваривают до получения однородной массы.

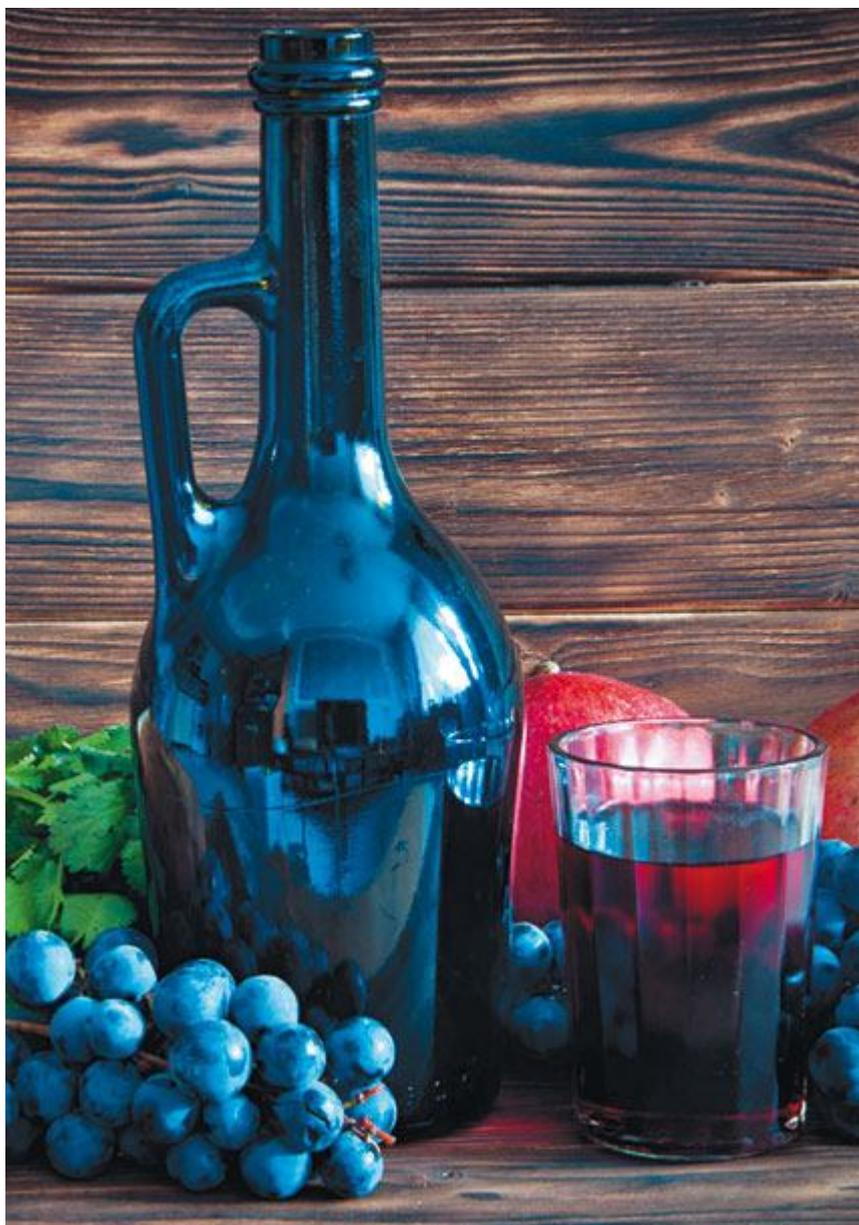
Затем добавляют 50 граммов сахара, 100 граммов меда, молотого черного перца – чайную ложку или больше, по вкусу, хорошенько перемешивают, накрывают крышкой и томят на маленьком огне минут десять.

Потом выкладывают в форму, смазанную маслом, – чтобы толщина слоя получилась примерно 5 см, выравнивают ложкой, разрезают на ромбики и дают остыть.

Можно класть на тарелки и нести гостям.



Напитки



Вино



Жил-был человек на собственном куске земли и возделывал его в меру своих сил с любовью и старанием. Как-то птицы принесли в клювах на его землю интересные ягоды –

сладкие и прозрачные, чуть терпкие, с крошечной косточкой внутри.

Человек на всякий случай посадил в землю косточки да и забыл про них. Однако весной проклюнулись зеленые ростки, пустили побеги-усики, развернулись резные листья, тонкие стебли просили опоры – человек позволил им оплести деревья, растущие рядом.



Спустя какое-то время растение дало плоды – сочные тяжелые гроздья постепенно наливались солнцем и сладостью, дурманили голову ароматом зреющего сока.

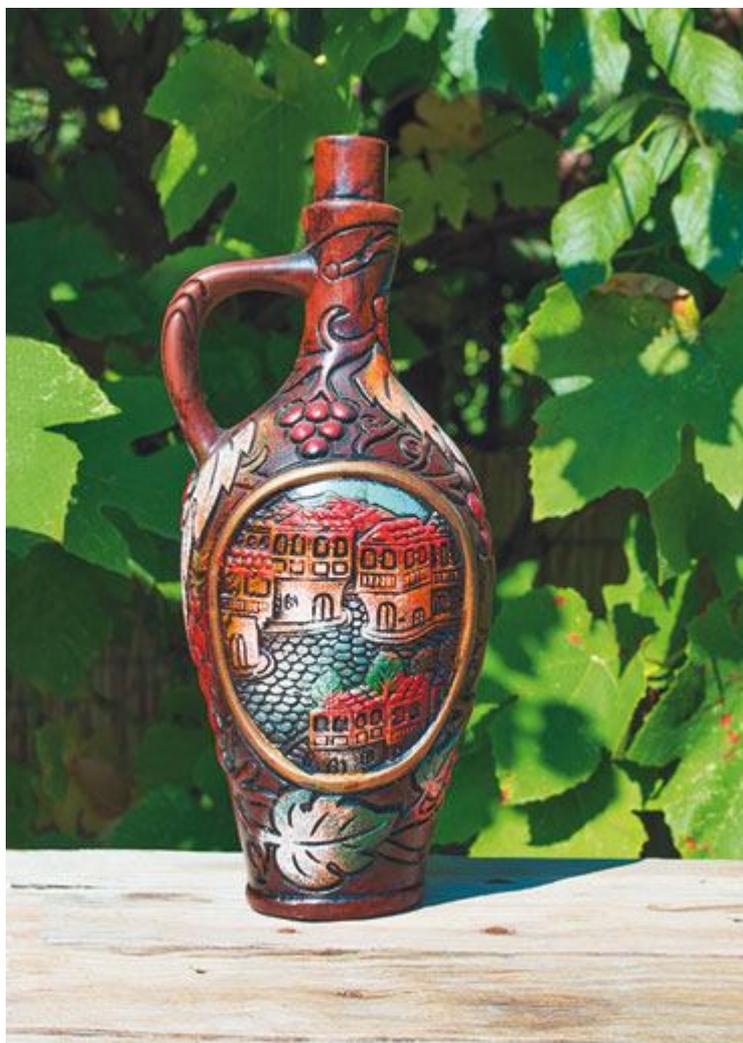
Человек с удовольствием лакомился плодами, но их с каждым годом становилось все больше, выбрасывать было жалко – и тогда он сообразил выжать из ягод сок и залить его в глиняную посуду. Сока тоже оказалось больше, чем он мог выпить, – человек махнул рукой и оставил кувшины в прохладном подвале.

Спустя какое-то время ему стало интересно – что же получилось из сока принесенных птицами ягод? Напиток на этот раз оказался совсем другим на вкус – не таким сладким, чуть терпким и приятно кружащим голову, веселящим сердце. Человек увлекся, пробуя свое новое приобретение, и пустился в пляс.

На следующее утро он сделал два вывода: что напиток просто класс и что пить его надо в меру.

Это, конечно, легенда, но ведь скорее всего так и было – случай помог человеку обнаружить потрясающие свойства виноградного сока. А дальше уже дело наживное: веками скрупулезно изучать, какая земля и какое количество влаги нужно винограду, выводить новые сорта и распределять их по назначению, правильно давить сок и хранить его, часть пускать на лакомства, а в основном – делать вино разного цвета, букета и вкуса.





Если я вам тут начну рассказывать, как делается вино, это будет крайне несерьезно.

Зато я могу поведать кое-какие детали. Например, в Грузии искренне верят, что именно эта страна является колыбелью виноделия. Этому находят уйму доказательств – даже грузинское название «гвино», по мнению многих, послужило источником для названия вина и в других языках.

Найденная при раскопках в городе Вани фигурка человека с рогом в руке бесспорно изображает момент пира – и названа «Тамада». Датированная 1-м тысячелетием до н. э., эта фигурка вполне может служить доказательством того, что в Грузии уже в то время вино не просто умели делать, но и создали культуру его питья. Официально грузинское виноделие насчитывает 7000 лет и считается старейшим в Европе.

Очень долго можно перечислять археологические открытия, среди которых – глиняные кувшины квеври, среди них был один даже с двойными стенками, как термос, всевозможный инструментарий по уходу за виноградником, давящие аппараты, посуда для распития благородного напитка из самых разных материалов – от глины до серебра и золота.

Кроме того, наиболее часто встречающийся грузинский орнамент изображает лозу – что тоже льет воду на нашу мельницу.

И немаловажная деталь – приход христианства в Грузию тоже не обошелся без виноградного символизма: святая Нино принесла в эти края крест, связанный из сучковатых ветвей лозы, и его очертания мгновенно узнаваемы.

Лучшими традиционно считаются вина кахетинские, однако совершенно дивная хванчкара родом из Рачи, притом из крошечной одноименной деревни – именно там есть склоны, на которые солнце падает каким-то особенным образом, и почва специальная,

короче, хоть тресни, а такого же вкуса хванчкары ни в каком другом месте не добьешься.

Виноделие в Грузии развито почти повсеместно, в каждом уголке есть свой особенный сорт. Да что уголки – каждый мужчина считает своим долгом обзавестись собственным погребом – марани, собственноручно давить вино, запечатать его в квеври и открыть на свадьбу сына или дочери.

Что до меня, я человек традиционный: люблю мукузани, саперави, оджалеши, киндзмараули, ахашени, твиши, хванчкару, цинандали – и еще папино безымянное вино, конечно.

А о правилах распития вина в этой книге уже сказано довольно много, не буду повторяться.



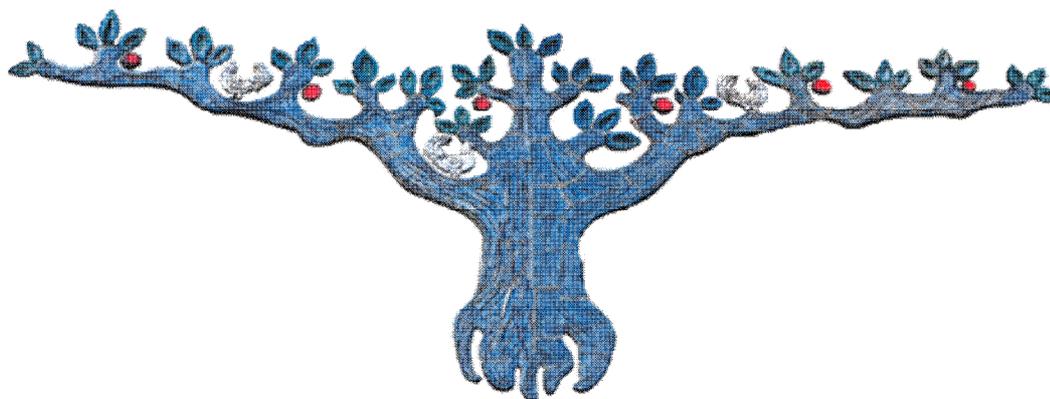
Чача

Мои сокурсники все крепкие напитки называли по аналогии с разными видами вооружения, и чача удостоилась титула «Першинг» – видимо, из-за крепости в 96 градусов.

Буквально «чача» – это виноградный жмых, который остается после изготовления вина. Рачительные крестьяне его не выбрасывали, а гнали из жмыха водку при помощи специального аппарата. Принцип во всех приборах такого рода примерно один и тот же: сырье нагревается и бродит, спирт испаряется, идет по трубке, по пути охлаждается, конденсируется и уже в виде жидкости попадает в посуду.

Сколько я ни пыталась узнать рецепт, от меня его скрывали, отговариваясь тем, что об

этом невозможно рассказать словами, весь процесс – чистое вдохновение и наитие. Единственное, что я могу добавить: чачу гонят из чего угодно, например из меда, или слив, или туты, или хурмы, хотя называть все это великолепие чачей неправомерно, но дело не в названиях, а опять-таки в атмосфере – приятно студеным зимним днем опрокинуть стаканчик чачи собственного изготовления и закусить чем бог послал.





Заготовки и соленья



Салат зимний из зеленых помидоров



Пропорции: *зеленые помидоры – 10 кг / болгарский перец – 2 кг / лук репчатый – 3 кг / кинза – 5–6 пучков / чеснок – 300 г / грецкие орехи очищенные – 200 г / уксус – 2 стакана /*

острый зеленый стручковый перец – 1 кг (или меньше)

Родители моей подруги уехали в Грецию к родственникам и оставили нам квартиру – чтоб за домом приглядели и сами не скучали.

Мы исправно выбивали коврики, вытирали пыль и никуда не совали свой нос: одно то, что можно без родителей по вечерам смотреть телевизор и трепаться, наполняло души блаженством.

Но как-то раз мы полезли убирать балконный шкаф и наткнулись на банки.

В них был салат из зеленых помидоров с грецкими орехами.

Вы не знаете, что это такое, и поэтому вам не понять, почему мы без зазрения совести потаскали эти банки на кухню и слопали их без ничего, просто с хлебом.

– Теть Лариса, – виновато признались мы хозяйке квартиры, – а помидоры мы того, съели...

– Боже мой, девочки, вы с ума сошли?! Это же для вас и было оставлено!

Легализация обжорства вполне допустима, когда речь идет о такой божественной закуске.

Итак, внимайте и запоминайте: она делается из зеленых помидоров, болгарского перца, лука, кинзы, чеснока, грецких орехов, уксуса и острого зеленого стручкового перца.

Помидоры нарезать кубиками, отжать.

Все остальное – тоже нарезать мелко.



Чеснок с солью и кинзой потолочь в ступке.

Орехи можно измельчить в блендере или пропустить через мясорубку, но чем меньше будет контакта с металлом – тем лучше, поэтому – потолките в ступке.

Все вместе потушить на подсолнечном масле, под конец влить уксус, через пять минут выключить.

Разлить по стерилизованным банкам и закрутить.

Я все-таки разок кипячу салат перед употреблением: береженого Бог бережет.

Соление из зеленых помидоров

Пропорции: *зеленые помидоры – 1 кг / острый стручковый перец – 10 штук / чеснок – 15 зубчиков / листовой сельдерей, петрушка, укроп, кинза – по большому пучку (по 100 г) / соль*

Дядя Шота, настоящий батумец и гурман, был все-таки и настоящий мегрел и любил все очень-очень острое.

Кстати, знаете анекдот в тему?

«Приезжает имеретинец в Мегрелию, заходит в ресторан пообедать и заказывает официанту харчо:

– Только, умоляю, перца добавьте НЕМНОГО!

Принесли харчо – геенна огненная, выжигает все кругом.

– Я вам что сказал?!

– Вы сказали – перца ДОБАВЬТЕ немного, – невозмутимо ответил официант».

Так вот, дядя Шота был именно что мегрел и гурман – хоть и стройный, как идальго.

Как и для всякого мегрела, идеальной едой для него были гоми, сулугуни и далее все ореховые соусы, и некоторые блюда он не доверял готовить жене-гурийке.

Соление из зеленых помидоров тоже готовил собственноручно. Огурцы он вообще за продукт не считал – кстати, картошку тоже.

Колдовал со всем пылом страстного любителя, виртуозно, не подпуская женщин.

Затем требовал сварить лобio и испечь мчади, покупал редиску, лук-порей, цицмати, звал всю семью за стол и выкладывал на дегустацию помидоры.

Божже, какие это были золотые плоды!

Дети хрумкали ими, корчась от остроты и наслаждения, требовали добавки, воровали с чужих тарелок, а сам – сам идальго дядя Шота переживал триумф.

Его уже нет, и никто не приготовит такие неповторимые соленые помидоры.

Хотя рецепт есть, конечно.

Начнем с пробного килограмма крепеньких зеленых помидоров – выбирайте небольшие, одинакового размера, гладкие плоды.

Еще нам понадобится: острый зеленый перец, две головки чеснока, большие пучки зелени – листовой сельдерей, петрушка, укроп и кинза.

Сначала аккуратно удалите плодоножки, а сами помидоры вымойте и обсушите. Надрежьте плоды пополам не до конца, образовав большой тугий кармашек, посыпьте изнутри солью и отложите.

Тем временем чисто вымытую и высушенную зелень нарежьте очень-очень мелко, просто в пыль – для этого придется научиться одной хитрости: прошлись один раз ножом, собрали нарезанную зелень в кучку, затем установили нож на кончик и прошли кругом еще раз по кучке. Чеснок и перец тоже измельчили, перемешали в миске с зеленью.

Теперь нафаршируйте помидоры начинкой, стараясь распределить ее равномерно – скажем, по столовой ложке на помидор. Сложите плоды в чистую сухую банку, чтобы заполнить ее до отказа – подойдет скорее всего 2-литровая, закройте крышкой и поставьте в темное прохладное место.



Через десять дней можно пробовать – помидоры сами выделяют жидкость для засолки, поэтому не волнуйтесь, а просто сварите хорошее лобио и испеките мчади.

Капуста красная квашеная

Пропорции: капуста – 2 небольших кочанчика по 1 кг / свекла – 3–4 средних корнеплода / листовой сельдерей – 200 г / чеснок – 1 крупная головка / острый перец – 5–6 стручков / лавровый лист, горошинки черного перца – по вкусу / крупная нейодированная соль – по 1 десертной ложке на 1 л воды

Такое скромное название скрывает под собой соленье удивительной красоты, простоты и вкуса. В околгурманских кругах она известна как «гурийская» капуста, однако почему-то у местного населения это название вызывает крайнюю степень недоумения. Да и специального названия для нее нет – просто красная капуста («цитители комбосто»).

Впрочем, это несущественно, потому что в течение всей зимы ее готовят повсеместно и съедают тоннами.



Берете чистую стеклянную банку с широким горлышком – у меня пятилитровая.

Потом небольшие тугие кочанчики капусты (смотрите, только не подмороженные!) режете сначала вдоль пополам – не забудьте вырезать кочерыжку и дать погрызть ошивающемуся поблизости ребенку, а далее – либо еще раз пополам и потом поперек не до конца, либо (как моя мама) – на арбузные куски, только толстенькие.

Свеклу – очень красную – отварить минут двадцать, потом остудить, почистить и нарезать на пластиночки или соломкой. Впрочем, можно фигурным ножом изобразить что-нибудь фольклорно-художественное.

Примечание: некоторые кладут сырую свеклу, но мама сказала, что отваренная вкуснее, а я ей верю.

Нам еще понадобится чеснок, листовой сельдерей, острый перец (цвет безразличен): все вымыть до блеска и нарезать без фанатизма на довольно крупные детали, главное – чтобы было эстетично. А чеснок так и вовсе класть целыми зубчиками, иначе он перебьет все остальные вкусы. Подумав, возьмите еще пару лавровых листиков и тоже вымойте.

Теперь разделите на три части все эти вспомогательные компоненты и одну треть уложите на дно банки.

Потом половину всей капусты.

В серединку – еще одну часть овощной смеси.

Надеюсь, вы поняли принцип и самостоятельно додумались, что затем идет остальная капуста, которую сверху надо присыпать третьей частью измельченных деталей. Теперь задумчиво возьмитесь за подбородок и решите для себя: вы хотите очень хрустящую капусту или же ваши зубы желали бы чего-нибудь помягче?

Решили, что очень хрустящую, – тогда растворите в **ХОЛОДНОЙ** воде соль (в пропорции на 1 литр воды – 1 десертную ложку, то есть 10 г соли) и залейте в банку (кстати, воду лучше брать не из-под крана, а из бутылки или кипяченую).

Помягче – соответственно сначала капусту бланшировать в кипятке, минут пять, затем залить горячим рассолом.

Если средней жесткости – совершенно верно, без бланширования, но заливаем кипящим рассолом.

Во всех случаях банку ставим в теплое место на недельку и следим, чтобы она не залила все вокруг красным соком: давим авторитетом и уплотняем в банке при каждой попытке бунта.

Перестала бродить – пожуйте листик: если готова, ставьте банку в холодное место.

Вы, конечно, можете есть ее с чем угодно: с яичницей на сале, с шашлыком или даже с киевским тортом, но все-таки основное предназначение красной капусты – быть съеденной вместе с лобио.

Маринованные острые перцы

Пропорции: *острые зеленые перцы – 10 кг / рафинированное подсолнечное масло – 1,5 л / белый винный уксус – 0,5 л / чеснок – 0,5 кг / сахар – 1 стакан / кинза, петрушка, сельдерей листовой, укроп – по большому пучку (200 г) / уцхо-сунели (по желанию) – 2 ст. ложки / соль – ¾ стакана*

С Жужуной я познакомилась в «итальянском дворе», где нам пришлось прожить на съемной квартире несколько незабываемых месяцев. Пару раз я оставляла ей своего маленького сына, чтобы успеть натаскать домой съестных припасов.

– Умоляю, только не сидеть с ребенком! – сложив ручки на груди, тоскливо говорила Жужуна. – Давай я тебе лучше по дому помогу.

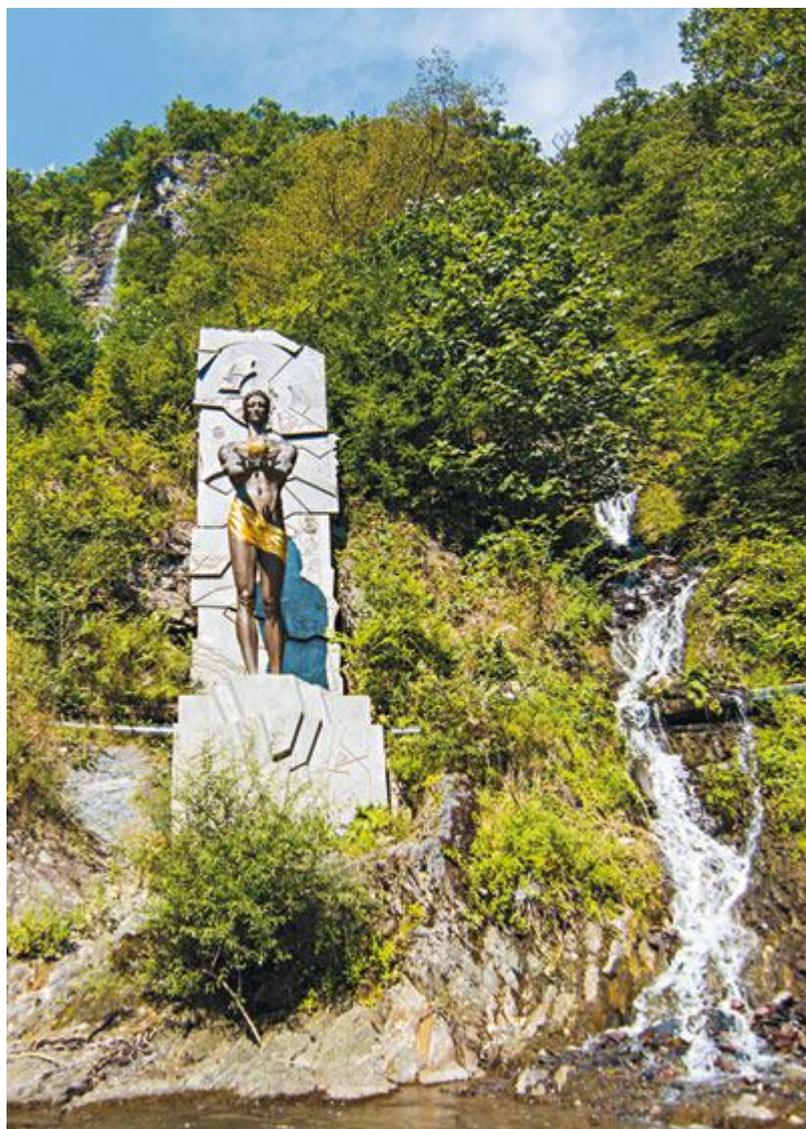
В свои шестьдесят маленькая шустрая женщина, никогда не бывшая замужем и бездетная, выглядела как вечный ребенок – седой божий одуванчик с наивными голубыми глазами – и умела все на свете. Зарабатывала тем, что ходила по семьям и выполняла домашнюю работу – кому убрать, постирать, а кому заготовки на зиму сделать.

Вот тут ей не было равных! Чего только не делала Жужуна: всевозможные ткемали и сацебели, маринады и соленья, сиропы и варенья, всего и не упомнишь, – она все время сновала взад-вперед со стеклянной тарой и таскала домой ящики с отборными спелыми овощами.

Когда мне удалось пристроить ее на работу в какую-то фирму, благодарность ее не имела границ и выразилась в бесчисленных вкусных гостинцах собственного изготовления. Больше всего в нашем доме прижились острые перцы в маринаде.

Единственная сложность с их изготовлением заключается в выборе удачного сырья: есть в Кахетии длинные острые перцы, по осени их продают, сложив в огромные пирамиды, и надо обязательно спрашивать у продавцов, насколько эти перцы острые, и выбрать умеренно острые, а то – пропало дело. И еще нужно очень хорошее подсолнечное масло: не скупитесь на дорогое.





Будьте готовы к тому, что на приготовление наших перцев уйдет два дня – разве что вам удастся мгновенно найти подходящие перцы, в противном случае день на добычу, день на варку.

Для начала подготовьте стеклянные банки – объем в пол-литра будет в самый раз, в крайнем случае не больше 800 миллилитров. Их надо простерилизовать и высушить, а теперь можно и начать готовить.

Добытые перцы надо обрабатывать в резиновых перчатках: перво-наперво удалить ножницами плодоножки, а по желанию – и вовсе удалить семена. Затем сложить их в большую кастрюлю и залить кипятком, чтобы перцы были полностью им покрыты, сверху положить тарелку с гнетом, поставить на максимальный огонь, довести до кипения, убавить огонь и варить пять минут, после чего выключить и оставить на час.

Займемся маринадом: всю зелень и чеснок мелко порезать, перемешать, положить в другую большую кастрюлю, добавить уксус, подсолнечное масло, соль и сахар и по желанию – уцхо-сунели.

Поставить кастрюлю на сильный огонь, опять-таки довести до кипения, огонь убавить и варить 20 минут.

Перцы откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем, когда маринад будет готов, положить в него перцы и продолжать варить еще полчаса. При этом надо следить, чтобы перцы не переварились, а то будут разваливаться и испортят всю красоту. Кроме того, маринад надо пробовать на вкус и добавлять по мере надобности соль и специи.

Итак, перцы готовы – раскладываем их по банкам, следя, чтобы во всех было достаточно и перцев, и маринада, быстро закрыть крышками и оставить в покое. Когда остынут, перенести в темное прохладное место, подождать хотя бы сутки, а потом можно просто отварить картошки, купить горячего хлеба, открыть первую баночку на пробу и наслаждаться.

Сванская соль

Пропорции: *соль – 1 кг / кориандр – 1 ч. ложка / пажитник голубой – 1 ч. ложка / семена фенхеля – 1 ч. ложка / красный перец (молотый) – 1 ч. ложка / шафран имеретинский – 1 ч. ложка / чеснок – 3 зубчика*

Трудно сразу решить, в какой раздел можно поместить эту уникальную приправу – в соусы, заготовки или соленья. Сваны готовят ее впрок, как аджику, в разгар урожая, продают дешево, а секретов приготовления не выдают.

Уж как я ни пыталась суровую женщину в черном, у которой купила увесистый пакетик сванской соли всего за один лари, отвечала она уклончиво, путано, уходила в рассуждения про то, что надо знать, для чего ту соль употреблять, а уж потом рецепт выведывать.

Кое-как удалось добыть список входящих в секретный сванский продукт ингредиентов: это хорошо знакомые нам кориандр, пажитник голубой, шафран имеретинский, красный перец, чеснок, семена фенхеля, собственно соль, но это еще не все.

– Гицрули еще надо, – степенно сказала женщина. – А как по-научному – не знаю. Это наша сванская специя^Ш.

Вот еще головная боль!

Ладно ингредиенты, а вот пропорции – совсем недобываемая информация.

– По вкусу, – лаконично ответила суровая женщина и, подумав, добавила: – Кто как любит.

– Соли-то больше всего берете? – попробовала я с другой стороны.

– Если кому-то мою соль дать, они скажут – соли многовато, но они же не понимают, что я кладу свежие и сильные приправы и долго их растираю в ступке, вручную! Поэтому их и надо меньше, что от них аромат гуще.

Аромат, что и говорить, был мощнейший: моя сумка пропиталась им насквозь.

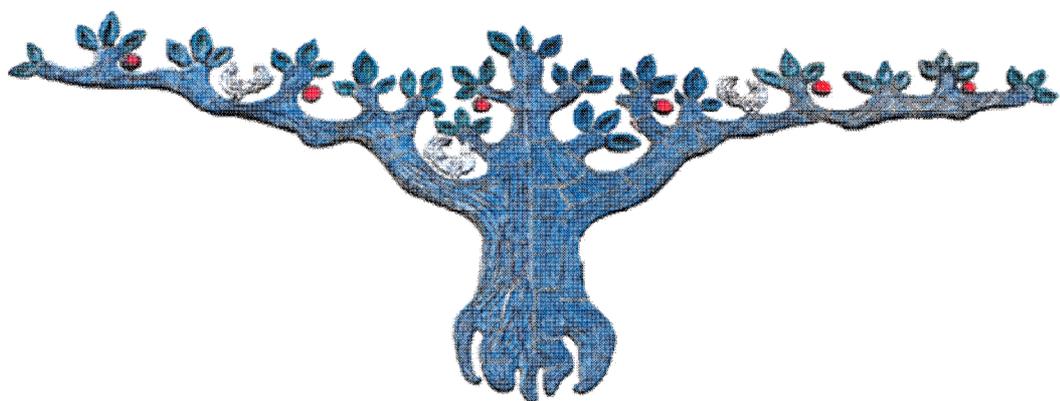
– Есть специальная соль для лобио – туда еще и кондари кладу, а вот в эту – нет. Эта для салатов, овощей, мяса. Кубдари можешь с этой приготовить.

В общем, предлагаю вам из чисто исследовательского интереса: все специи заранее сушатся, перетираются в ступке до мелкозернистого состояния, затем смешиваются с крупной солью до получения однородной пестрой сыпучей смеси.

Дальше – например, на скорую руку нарезали овощной салат с помидорами. Посыпьте щепоткой сванской соли – и упадете от восторга! Аромат – невероятный.

Или – запекли баклажаны. Опять-таки посыпали сванской солью – и все! Больше ничего не надо.

Добавить сванскую соль в фарш, суп, рагу – от этого вкуса очень быстро формируется аддикция.



Последняя глава

Вот и закончилась книга, которую сложно отнести к какому-то конкретному жанру – она и о гастрономии, и о стране, и о людях, и о настроениях.

Рассказы в нее продолжали поступать чуть ли не на стадии типографии, пришлось остановить себя усилием воли – с надеждой, что все остальные материалы тоже найдут свою книгу.

Возможно, дорогому читателю даже в голову не придет готовить многие из описанных блюд – но очень надеюсь, что, по крайней мере, чтение доставило удовольствие и немного приоткрыло завесу над страной, называемой Грузия.



