

მეღვნება საქართველოში ებრაელთა დასახლების 26
საშეშნოვან საერთაშორისო ღღესასწაულს

მადლობას მოვასენებ სპონსორს, ცნობილ ბიზნესმენსა
და მეცენატს
ბატონ ა რ კ ა ღ ი კ ა ტ ა რ კ ა ც ი შ ვ ი ლ ს,
რომლის ფინანსური თანადგომითაც ამ წიგნმა იხილა დღის
სინათლე

THE GEORGIAN JEWISH KITCHEN

ETHNOGRAPHICAL MATERIALS

The materials were gathered, worked out and prefaced
by Prof. ILIA GAGULASHVILI

* *

КУХНЯ ГРУЗИНСКИХ ЕВРЕЕВ

ЭТНОГРАФИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Материалы собраны, обработаны и предисловием снабдил
проф. И. Ш. ГАГУЛАШВИЛИ

TBILISI - ТБИЛИСИ
1998

ქართველ ებრაელთა სამზარეულო

ეთნოგრაფიული მასალები

მასალები შეკრიბა, დაამუშავა და წინასიტყვაობა
დაურთო პროფ. ილია გაბელაშვილმა

თბილისი - 1998

წიგნი ეძღვნება ქართველ ებრაელთა ყოფის ისეთ საინტერესო პრობლემას, როგორიცაა სამზარეულო. იგი გამოდის საქართველოში ებრაელთა დასახლების 26 საუკუნოვანი თარიღის საზეიმოდ აღნიშვნასთან დაკავშირებით.

This book is devoted to a very interesting problem – the Georgian Jewish Kitchen. It is published in connection of the 26th anniversary of the settlement of Jews in Georgia.

Книга посвящена такой интересной и специфической сфере быта грузинских евреев, как кухня; выходит в свет в связи с 26 – вековым юбилеем расселения евреев в Грузии.

რედაქტორი:

ჯულიეტა რუხაძე,
ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი

რეცენზენტი:

თინა იველაშვილი,
ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი

© საქართველოს ებრაელთა და საქართველო - ისრაელის მეგობრობის ბორის გაპონოვის საზოგადოება, 1998

© ბორის გაპონოვის სახელობის საერთაშორისო საქველმოქმედო ფონდი, 1998

რამდენიმე სიტყვა წიგნზე და მის ავტორზე

ქართველ ებრაელთა შორის არც თუ დიდია ადამიანთა რიცხვი, რომლებიც ყოველგვარი ანგარებისა და საჭირო მატერიალური რესურსების გარეშე თავდადებულად იღწვიან ერის წინაშე მდგარი პრობლემების გადაწყვეტის შეძლებისმიერი ხელშეწყობისათვის. მათ შორის გამოირჩევა ამ წიგნის ავტორი პროფესორი ილია გაგულაშვილი, რომლის ზრუნვა და ორგანიზაციული საქმიანობა ბორის გაპონოვის სახელის უკუდაცაყოფად ჯერაც არა არის სათანადოდ შეფასებული. კანონზომიერია, რომიგი არჩეულია საქართველოში ერთ – ერთი პირველი რეგისტრირებული არასამთავრობო, არაპარტიული ებრაული საზოგადოებრივი ორგანიზაციის „ბორის გაპონოვის საზოგადოების“ თავმჯდომარედ და „ბორის გაპონოვის სახელობის საერთაშორისო საქველმოქმედო ფონდის“ პრეზიდენტად. ამ ორგანიზაციებთან არის ძირითადად დაკავშირებული ილია გაგულაშვილის მრავალი პროექტი, რომელთა შორის ერთ – ერთი მნიშვნელოვანია საგანმანათლებო – საგამომცემლო საქმიანობა. ამის ნაყოფია წინამდებარე წიგნიც.

„ქართველ ებრაელთა სამზარეულო“ იმითაც იქცევა ყურადღებას რომ იგი ქართველ ებრაელთა ყოფის ნაკლებად შესწავლილ მხარეს აგვიწერს. ამ წიგნით პრაქტიკულად ისტორიას შემოენახება მეტად საჭირო ეთნოგრაფიული მასალები. იგი, როგორც ქართველ ებრაელთა სამზარეულოსადმი მიძღვნილი პირველი წიგნი, ახალგაურად წარმოაჩენს ქართველ ებრაელთა ეთნოგრაფიულ ყოფასა და ისტორიას, რადგან კერძების უკან დგას მისი შემქმნელი ხალხი თავისი რთული და საინტერესო ისტორიით.

მიხეილ შიხიძე,
ფილოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი,
დოცენტი

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О КНИГЕ И ЕЕ АВТОРЕ

Среди грузинских евреев не так много тех, кто совершенно бескорыстно и без должных материальных ресурсов трудится над содействием в разрешении проблем, стоящих перед многострадальным народом. Среди них выделяется автор предлагаемой книги профессор Илья Гагулашвили, чьи заботы и организационные хлопоты по увековечению памяти Бориса Гапонова все еще не получили должной оценки. Вполне заслуженно он избран председателем Общества Бориса Гапонова – одной из первой зарегистрированной в Грузии неправительственной непартийной еврейской организации и президентом Международного благотворительного фонда имени Бориса Гапонова. Именно с этими организациями связаны многие проекты, среди которых одним из наиболее значительных является издательско – просветительская деятельность, плодом которой является и предложенная книга.

“Кухня грузинских евреев” создана на основе этнографического материала, собранного и обработанного профессором Илеей Гагулашвили. Книга привлекает внимание тем, что отражает наименее изученную часть быта грузинских евреев, имеющего важные отличительные особенности от быта грузин. Книга впервые собрала и систематизировала ранее неизвестный широкому кругу читателей материал, который и в дальнейшем пригодится при изучении разных аспектов этнографии грузинских евреев. Следует помнить, что за рецептами блюд стоит сложная и многотрудная жизнь их создателей.

МИХАИЛ ФИЗИЦКИЙ,
кандидат филологических наук, доцент

წინათქმა

ქართველ ებრაელთა წარსული ყოფისა და კულტურის შესახებ საინტერესო ეთნოგრაფიული მასალები დაგვიტოვაროზათავედილიშვილმა. რიგა წითლიშვილმა... ებრაელი მეცნიერ-ეთნოგრაფებიდან უნდა აღინიშნოს გერცელჩაჩაშვილი (აწ გარდაცვლილი). ზოია ჯინჯიხაშვილი. მეტად ნაყოფიერ და სასარგებლო მუშაობას ეწევის რაელში ქალბატონი დიდი მაგალი (მაღალაშვილი), რომელმაც სხვა არაერთ საინტერესო წიგნთა შორის გამოისცა ქართველ ებრაელთა სამზარეულოც ებრაულ ენაზე. სამწუხაროდ, ამ წიგნზე ხელი არ მძიმწვედა და მისით კერესარგებლობ.

ქართველ ებრაელთა ყოფისა და კულტურის შესწავლისადმი ჩემს გატაცებას თავის დროზე აქტიურად დაუჭირა მხარი აკადემიკოსმა გიორგი ჩიჭიაძემ, რომლის რეკომენდაციითაც ჯერ კიდევ 70-იანი წლების დასაწყისში, სტუდენტობის წლებში რამდენჯერმე ვიყავი მივლინებული რაჭაში, იმერეთსა და სამეგრელოში სათანადო მასალის მოპოვების მიზნით. ეს მხოლოდ იმისათვის გავიხსენე, რომ აღნიშნული საკითხებისადმი ჩემი ინტერესი ახალი არ არის.

ნებისმიერი ხალხის ეთნოგრაფიის საკითხთა კომპლექსში მნიშვნელოვან ადგილს იკავებს ამ ხალხის სამზარეულოს შესწავლა. რათქმაუნდა, იგივე ითქმის ქართველ ებრაელთა შესახებაც. სამშობლოდან იძულებით განდევნილი ებრაელები სადაც კი დასახლდნენ, ახალი გარემოცვის, კლიმატის, გარემო-პირობების შესატყვისად თავიანთ სამზარეულოსაც გარდაქმნიდნენ და ამ საერთო წესიდან ქართველი ებრაელობა გამონაკლისს არ წარმოადგენს. 26 საუკუნის მანძილზე უთუოდ ბევრჯერ იცვალა სახე ქართველ ებრაელთა სამზარეულომ და ეს ბუნებრივიც არის. ეკონომიკური მდგომარეობისა და სოციალური განვითარების შესაბამისად იხვეწებოდა და უმჯობესდებოდა მათი სამზარეულო, მდიდრდებოდა ახალი კერძებით...

ებრაულ კერძებს პირობითად გუწოდებ იმ კერძებს, რომლებიც საქართველოს ებრაელთა სამზარეულოსათვის იყო მეტწილად

დამახასიათებელი და ნიშანდობლივი. ცხადია, ამ კერძებს ფესვები ისევე ქართულ სინამდვილეში აქვთ. რიგი ქართული კერძები განსხვავებულ ნიუანსს ავლენს ქართველ ებრაელთა სამზარეულოში. საგულისხმოა, რომ ზოგიერთი ქართული კერძი ებრაულმა სინამდვილემ შემოინახა და დაეწყოებას გადაარჩინა... თეთი ერთი და იმავე კერძის დამზადება, თავის საქმეში დახელოვნებული ებრაელი დიასახლისების წყალობით, არათუ სხვადასხვა ეთნოგრაფიულ რეგიონში მცხოვრებ ებრაელთა შორის, ერთი რეგიონის ჩარჩოებშიც კი სხვადასხვა ნიუანსური თავისებურებით გამოირჩევა.

კერძები ყოველი ხალხის ყოფისა და კულტურის საინტერესო ფურცელია. ხალხთა თანაცხოვრება, ეკონომიკურად რთული, წინააღმდეგობრივი და მრავალწახნაგოვანი განვითარება თავისებურად აისახა კერძებშიც. ქართველ ებრაელთა სამზარეულო ბევრ საერთოს პოულობს ქართულ სამზარეულოსთან, ამავე დროს მას გააჩნია საკუთარი, საკმაოდ კოლორიტული სახე. ზოგადქართული და რეგიონალური ტრადიციები ქართველ ებრაელთა ყოფაში აღწევდა კონკრეტული ეთნოგრაფიული რეგიონების მეშვეობით, სადაც ქართველი ებრაელები ისტორიულად უძველესი დროიდან ცხოვრობდნენ. ამიტომაც, ბუნებრივია, რომ ქართული სამზარეულოს ტრადიციები მათთან ადგილობრივი ეთნოგრაფიულ თავისებურებათა დაცვით არის წარმოდგენილი. სხვადასხვა რეგიონში მცხოვრებ ქართველ ებრაელთა სამზარეულოს საერთოს გარდა არაერთი დამახასიათებელი ნიშანიც გააჩნია.

ქართველ ებრაელთა სამზარეულო იზოლირებულად როდი განვითარდა. ერთი მხრივ, ის განიცდიდა ადგილობრივი რეგიონის მეშვეობით საკუთრივ ქართული სამზარეულოს, მეორე მხრივ, სხვა რეგიონის ქართველ ებრაელთა სამზარეულოს ტრადიციების ზეგავლენას.

ვინც ერთხელ მაინც ყოფილა ქართველ ებრაელთა სახეიმო წვეულებებსა თუ ჩვეულებრივ საოჯახო სუფრაზე, დამეთანხმება, რომ ებრაელი დიასახლისები კერძების დამზადების კარგი ოსტატები არიან. ქართველ ებრაელ დიასახლისთა დიდი ნაწილი საკმაოდ კარგად ფლობს საჭმლის დამზადების ხელოვნებას, რასაც ყოველ ებრაელ გოგონას ბავშვობიდანვე აზიარებს მშობელი დედა. ჩვეულებრივი ტრადიციული ქართული კერძები, ზოგიერთი ებრაელი დიასახლისის საჭმლის დამზადების მაღალი ხელოვნების წყალობით, კიდევ უფრო გემრიელი და ყუათიანი ხდებოდა... თამამად შეიძლება ითქვას, რომ ქართველ ებრაელთა

საქმისარეულო იმსახურებს იმას, რომ მასზე საგანგებო გამოკვლევა დაიწყო.

თუმცა საჭმლის დამზადების წესები ერთგვარად კონსერვატორული მიდრეკილებისაა ირანში, დროთა განმავლობაში ისინი მაინც იცვლებოდნენ. იცვლებოდა აგრეთვე კერძის დამზადების დროს გამოყენებული პროდუქტების სახეები, შედგენილობა და დონები. ამიტომ გარკვეული მნიშვნელობა აქვს როგორც სხვადასხვა წლებში, ისე სხვადასხვა რეგიონებში ჩაწერილ ერთსადაიმაცე კერძის რეცეპტს. ასეთი ჩანაწერების შესწავლა საშუალებას მხოვეჯის თქვალთა გაადიდებით კერძის განვითარებას და ცალკეული რეგიონების მიხედვით წარმოქმნილ როგორც მათი სპეციფიკური, ისე საერთო ნიშნებიც.

ებრაელი ქალი არც თუ იშვიათად თხოვდებოდა სხვა რეგიონში მცხოვრებ ებრაელ ვაჟზე და, ბუნებრივია, მას თან მიჰქონდა კერძების დამზადების ის ტრადიცია, რომელიც მისი ოჯახის მეშვეობით შეითვისა და რომელიც დამახასიათებელი იყო ამ რეგიონისათვის, სადაც თვითონ გაიზარდა. ამ გზით ერთი რეგიონის ქართველ ებრაელთა სამზარეულოს ტრადიციები ერწყმოდა მეორე რეგიონის ქართველ ებრაელთა სამზარეულოს ტრადიციებს.

შემოთავაზებული წიგნის პრაქტიკულად გამოყენებისას თავიდანვე უნდა იქნას გათვალისწინებული ერთი გარემოება: კერძების დამზადება თავისებური ხელოვნებაა და, როგორც წესი, ყოველი დიასახლისის მას შემოქმედებითად იყენებს. ამიტომ მოცემულ რეცეპტურას ერთგვარი გზამკვლევის, ორიენტირის როლი აკისრია, რომლის გამოყენება გულისხმობს დიასახლისის მომზადების გარკვეულ დონეს.

კერძი გარდა იმისა, რომ უნდა იყოს გემრიელი, სუფრაზე მიტანილი უნდა იქნას ღამაზად. ეს ქალებისაგან მოითხოვს დახვეწილ გემოვნებას, ესთეტიკოსს, პროფესიონალიზმს.

დიასახლისის ოსტატობის, ხელმარჯვეობის, გამოცდილების, გემოვნებისა და იმპროვიზაციის ნიჭის შესაბამისად ერთი რეცეპტით დამზადებული კერძები სხვადასხვა დიასახლისის ხელში მეტნაკლებად სხვადასხვა ხარისხის, სიღამაზისა და გემოსი გამოდის. ეს კიდევ ერთხელ ადასტურებს იმ ჭეშმარიტებას, რომ დიასახლისი კერძის დამზადების პროცესში ხელოვანია, ზოგი უკეთესი, ზოგი შედარებით ნაკლები და ამიტომ თავის საქმეში კარგად დახელოვებული

ქალის ხელში საერთო რეცეპტურის მიხედვით დამზადებული კერძი ინდივიდუალური "ხელწერის" ხიშნებს მაისც ატარებს. უფრო მეტიც, ერთიდაიმავე რეცეპტით ერთიდაიმავე პირის მიერ სხვადასხვა რეგიონში დამზადებული კერძი განსხვავებული გემოვნების გამოდის. ჩანს, კლიმატსა და წყალს გარკვეული წვლილი მიუძღვის ამაში. ასე მაგალითად, ქუთაისში გამოთხოვილი ქარელელი ქალბატონი დ ე ი ლ ა წ ი წ უ ა შ ე ი ლ ი მარწმუნებდა, რომ ქარელში ძამის წყლით დამზადებული კერძები სულ სხვაგვარი გემოვნებისაა და ქუთაისში - სხვაგვარი. ამ მტკიცებას უთუოდ გააჩნია რაციონალური საფუძველი.

როგორც უკვე აღვნიშნე, კერძთა დამზადების ხელოვნება საუკუნეების მანძილზე იხვეწებოდა. იგი ახლაც გრძელდება. მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში მოსახლე ქართველ ებრაელთა წყალობით ქართულმა პურ - მარილმა და სტუმართ - მასპინძლობამ კიდევ მეტად გაითქვა სახელი. ქართულ - ებრაული ურთიერთშეღწევის დიდი ტრადიციები მკვეთრად ავლენს თავს ქართველ ებრაელთა სამზარეულოში, რომლის შესწავლას უთუოდ გარკვეული ღირებულება გააჩნია. ყოველგვარი კვლევა კი ფაქტობრივი მასალის შეკრებითა და გამოკვევებით იწყება. ამ პუბლიკაციასაც (მასალები არასრულია) ეს კეთილშობილური მიზანი აქვს. სამომავლოდ, იმედს ეიტოვებ, რომ მასალებს კვლავ მოვიპოვებ და წიგნის შემდგომი გამოცემა უფრო სრულყოფილი გახდება. დახვეწას მოითხოვს მასალის კლასიფიკაციაც. მიუხედავად ამისა, ვფიქრობ, აღნიშნული სახითაც წიგნი გარკვეულ სამსახურს გაუწევს მათ, ვინც დაინტერესებულია ქართველ ებრაელთა ეთნოგრაფიით და სურს გაეცნოს მის სამზარეულოს.

სემოთ უკვე ვთქვი, რომ წიგნში შევიტანე რეცეპტები იმ კერძებისა, რომლებიც ტრადიციულად მზადდება ებრაულ ოჯახებში და, რომ იტყვიან, ებრაელი დიასახლისები "თავიან კერძებად" მიიჩნევენ. ცხადია, გაცილებით მდიდარია ებრაული ოჯახის მენიუ, მაგრამ წიგნში არ შევიტანეთ ისეთი კერძები, რომლებიც მთქმელთა განმარტებით "ებრაული" არ არის. კერძებს შენარჩუნებული აქვთ ხალხური სახელწოდებანი.

ესარგებლობ შემთხვევით და მადლობით მოვისხენიებ შესანიშნავ ებრაელ ქალბატონებს: მა ს ა ლ ტ ო ბ (ი ს ო ლ დ ა) მე გ რ ე ლ ი შ ე ი ლ ს - ფ ი ნ ხ ა ძ ი ს ა ს, ც ი ა ლ ა ს ე ფ ი ა შ ე ი ლ ს - რ ი ჟ ი ნ ა შ ე ი ლ ი ს ა ს, ე თ ე რ ი ა კ ო ბ ა შ ე ი ლ ს, მ ა ყ ე ა ლ ა ხ ო ტ ო ე ლ ს, ლ ა მ ა რ ა ს ე ფ ი ა შ ე ი ლ ს - ზ ო ნ ე ნ ა შ ე ი ლ ი ს ა ს, ს უ რ ე ხ უ ბ ე ლ ა შ ე ი ლ ს,

ისოდ და ფიხხადეს, ლეილა წიწუაშვილს – თეთრუაშვილისას, ჟენია პერელიშვილს, ვილმა აბრამიშვილს – ისაკაშვილისას, ეენერა კაცობაშვილს, ლილი ხანაშვილს, გალინა კაცობაშვილს – დავარაშვილისას, რომლებთაგანაც ჩაეწერე წიგნში შესული კერძების რეცეპტები.

განსაკუთრებულ მადლობას ეუხედი სიკეთითა და ქველმოქმედებით გამოირჩეულ ჩემს მეგობრებს ბატონებს დავით ალელიშვილს, ნოდარ ჯანაშვილს, იაკობ ჯანაშვილს, დავით ნანიკაშვილს, ვაჟა შიმშილაშვილს, რომელთა შემწეობითაც კომპიუტერული წესით აიწყო ქართველ ებრაელთა ისტორიისა და კულტურისადმი მიძღვნილი არაერთი (და მათ შორის, წინამდებარე) წიგნი.

ეძედოვნებ, რომ კეთილმოსურნე მკითხველი მოგაწოდებს თავის შენიშვნებს, კეთილსურვილებს, წინადადებებს, რომელთაც გულისხმიერად მივიღებ და გავითვალისწინებ შემდგომისათვის.

ორიოდე სიტყვა სტუმარი - მასკინდლობაზე

დღეს საქვეყნოდ ცნობილია ქართული სტუმართმასპინძლობა, რომელიც ადამიანთა ურთიერთობის ერთ - ერთი აუცილებელი მხარეა. მასში ელიზება ადამიანის, როგორც საზოგადოებრივი არსობის სახე. თვით-შეძენებისა და თვითგანჯის ჯეროვანი მიღწევა ადამიანისათვის შეუძლებელია სხვა ადამიანებთან ურთიერთობის გარეშე. ადამიანთა სულიერი დაახლოების ერთ - ერთი აუცილებელი ფუნქცია ენიჭება სტუმართმოყვარეობას.

ქართული სიტყვა "სტუმართმოყვარეობა" გამოხატავს ამ ფენომენის ზნეობრივ. ჰუმანურ ღირებულებას. სტუმრობა - არა მხოლოდ დადებითი, სასიამოვნო მოვლენაა, არამედ ღიდი გრძნობის მომცველი ფაქტორიც არის.

სტუმართმოყვარეობას ისე ღრმად აქვს გაღმეული ფესვები ქართველის ცხოვრებაში, რომ სახლში ყველაზე კარგ ოთახს სასტუმრო ოთახი ეწოდება. ოჯახში რაც რაიმე რიგიანია, ყველაფერი სტუმრისათვის არის განკუთვნილი. სასტუმრო ოთახის ჰორთულობა, სადარბაზო შესასვლელი და სხვა სტუმართმოყვარეობასთან არის დაკავშირებული. თავისი შინაარსით ეს სიტყვა კარგზე კარგს ნიშნავს. ოჯახში სტუმრის შემოსვლის შინაგანი სიხარული მოთხოვს მის გარეგნულ საამო ატმოსფეროს.

ის მცირედი, რითაც ქართველი ხელედა სტუმარს, სულთ და გულთ არის გაღებული, ხოლო რაც მასპინძელზე დამოკიდებული, მთელი სიმდიდრით წარმოსდგება: საოცარი თავაზიანობა, ზრდილობა, კეთილი სიტყვა - პასუხი, სიბოძო, მოკრძალება, მზადყოფნა, ყველაზე სასურველი, რაც კი გააჩნია, სტუმარს უთავაზოს. სტუმართმოყვარეობის გარეგნული კულტურა ქართველთა შინაგანი ბუნების დიდსულოვნებას გამოხატავს.

არ არსებობს ერი, რომელსაც თავისთავადი, ლამაზი და მიმზიდველი სიახლე არ შეეძინოს სტუმართმოყვარეობაში. ეს თვისებები ამდიდრებს, ამრავალფეროვნებს სტუმართმოყვარეობას და თავისი წვლილი შეაქვს საკაცობრიო კულტურის საგანძურში.

შრომასა და მომხდურ მტრებთან ბრძოლაში გამოიბრძმედა ქართველი ხალხის ზნეობრივი თვისებები. ქართველი ხალხი, რომელიც საუკუნეების მანძილზე ერთი ხელით შრომას ეწეოდა, მეორე ხელით კი თავის მიწა-წყადს იცავდა შინაური თუ გარეშე მტრებისაგან, უძველესი დროი-

დასიძველესა ყურადღებას მადილი შრომითი და სუფიერი კულტურით. სამშობლოს სიყვარული, ვაჟკაცობა, კაცთმოყვარეობა, სუფიერი სიმამრე. პირდაპირობა, გულუხეობა, ხელგამწიფილობა, შინაგანი ტაქტი, სიღარიბის-
ლე და სხე. ძველთაგანეკ მინაწდათ ქართუელი ხალხის თანდაყოლილ
თვისებებად.

სტუმართმოყვარეობის კულტურა ხალხის მატერიალური და სუ-
ფიერი კულტურის დონის უშუალო გამოფენებაა. სტუმართმოყვარეობის
სწავლობის მხარე ბეჭდის მოქცეულია. იგი ადამიანში ამკვიდრებს: საკუთ-
რი ღირსების გრძნობას, კაცთმოყვარეობას, თავისუფლებას, კოლექტი-
ურობას, ამადლებულ, გაზრებულ ემოციებს და სხე. ამას განაპირობებს
თით სტუმართმოყვარეობის შინაარსი.

კავკასიის ხალხებმა საუკუნეთა მანძილზე მტკიცე ნორმები შექ-
მნეს სტუმარ-მასპინძლობაზე, სტუმრის ხელშეუხებლობაზე. სტუმრის
პატივისცემის ადამიანის მნიშვნელობა კი საფუძვლად იყო მინებული.
ეს საერთო წესი იყო მთელს კავკასიაში. ყველა სტუმარი თანასწორუფ-
ლებიანი იყო და მასპინძელს მათთვის უნდა ეგრძნობებია თავისი ყურად-
ღება.

ებრაელის სახლში სტუმარი ხელშეუხებელი იყო. ეს ტრადიცია
უძველესი და იგი ბიბლიაშიც არსებობს: ეფრემის მთის კალთაზე მცხოვრები
ერთი ლევიანი, რომელსაც ცოლად ჰყავდა ხარჭა იუდას ბეთლემიდან, სი-
მამართან სტუმრად წამოიყვანა უკან ბრუნდებოდა შინ. გ'ზაზე ღამის გასათე-
ვად ბენიამინელებით დასახლებულ ქალაქ გიბეაში შეჩერდნენ და ქალაქის
მოედანზე დაჯდნენ.

საღამოს ყანადან დაბრუნებულმა ეფრემის მთაში დაბადებულმა
და გიბეაში მცხოვრებმა ერთმა ბერი კაცმა დაინახა ქალაქის მოედანზე
მჯდომი ლევიანი თავისი ხარჭით, მოსამსახურე ბიჭითა და ორი სახედრით.
გამოჰკითხა საიდან მოვიდნენ და სად მიდიოდნენ. ლევიანმაც აუხსნა ყო-
ველივე. "ბერი კაცმა უთხრა: მშვიდობა შენდა! ჩემზე იყოს, რაც გჭირდება,
ოღონდ ქუჩაში ნუ გაათევი ღამეს. შინ მიიყვანა და სახედრებს საკეები და-
უყარა. მათ კი ფეხი დაბანეს, ჭამეს და სვეს". მოხუცი ებრაელის სახლს
ქალაქის მცხოვრებნი გარს შემოერტყა, კარზე აბრაზუნებდნენ და ბერი კაცს
ეუბნებოდნენ, რომ გაეყვანა მათთან სტუმარი.

"გაეიდა მათთან სახლის პატრონი და უთხრა: არა, ძმებო, ნუ უზამთ
ბოროტებას. ეს კაცი ჩემს სახლში სტუმრად შემოვიდა, ნუ ჩაიდენთ უზნეო-
ბას. აჰა, გასათხოვარი ქალი მყავს შინ, ამ კაცსაც ხარჭა ახლავს. გამოგიყ-
ვანთ, დაიმორჩილეთ და უყავით, რაც გენებოთ, ამ კაცთან ნუ ჩაიდენთ უზ-
ნეობას" (მსაჯულნი, 19, 15 - 24). სტუმართმასპინძლობის ებრაული ეტი-
კეტი ძალზე ახლოს დგას საზოგადოდ კავკასიურ და კერძოდ, ქართულ

სტუმართმასპინძლობის ტრადიციებთან.

ქართული სტუმართმოყვარეობის სწავლებითი მხარის ხეყდრითი წონა იმდენად დიდია, რამ ხაღხის ცხოვრებაში ელემენტარული აქსიომატურ ნორმებად შემოვიდა გამოთქმები: "მარტო კაცი ჭამა შიაც ბრალთა", "სტუმარი ღუთისაა" და მისთ. ქართველი კაცი პურ - მარილზე მძიპატიუებს არა მხოლოდ ახლობლებს, ნათესაებს, ნაცნობებს, არამედ უცხო საც კი. ის, ვისთანაც პური გატყუა, ვისი ტრაპეზიც გაიზიარა, უკვე მის მეგობრად, ახლობლად ითვლება. პურ - მარილის ღაღატი დანაშაულად მიანსდა ხალხს. "პური ჩვენი არსობისა", ძირითადი ფაქტორი ყველა ხალხისათვის, დაედო საფუძვლად ისეთ ცნებებს, როგორცაა პურ - მარილი, პურის ჭამა, პურობა... გულუხვსა და ხელგაშლილ ადამიანს ახლაც უწოდებენ პურად აღადამანს.

სტუმართმოყვარეობას ქართველი კაცი არამარტო სუფრასთან აელენს, არამედ ყოველ მის მოქმედებაში, როდესაც იგი უცხო ადამიანს ხელდება სახლის გარეთ. ქართველში იმდენად დიდია საკუთარი ღირსების, როგორც სასოგადოების წევრის შეგნება, ეროვნული პასუხისმგებლობა, რომ სტუმარს, ვინც კი მის მიწა - წყალზე შემოვიდა, თავის საკუთარ სტუმრად თვლის.

ებრაელის ოჯახში სტუმარი ყველაზე საპატიო პირი იყო. საქართველოს ებრაელთა სტუმართმასპინძლობის ტრადიციებზე ბევრ საინტერესო ცნობას ვხვდებით ცნობილი ებრაელი მოგზაურის იეჰუდა ჩორნის ჩანაწერებში. მისულ სტუმარს ოჯახის უფროსი შეეგებებოდა, ხოლო სახლში შესულ სტუმარს ოჯახის ყველა წევრი ფეხზე წამოდგომით მიესალმებოდა. სტუმარს ფეხს დაბანდნენ, რაც საუკეთესო ჰქონდათ მართმევდნენ, დაანაყრებდნენ, მოასვენებდნენ. სტუმართმასპინძლობის ძირძველ ებრაულ ტრადიციებზე მეტად საგულისხმო ცნობებია დაცული ბიბლიაში: დღის პაპანაქებაში კარვის კართან მჯდომი აბრამი როცა იხილავს მის შორიახლოს სამ კაცს, გაიქცევა მათ მისაგებებლად და დაბლა თაყვანს სცემს.

უთხრა აბრამმა: "ბატონო, თუ რამე მადლი ეპოვე შენს თვალში, გკერდს ნუ აუვლი შენი მორჩილის კარს. მცირეოდენ წყალს მოეატანინებ და ფეხს დაგბან, მერე მოისვენეთ ხის ჩრდილში. პურს გამოგიტანთ, დანაყრდით, მერე კი წადით თქვენს გზაზე, რაკილა თქვენი მორჩილის კარზე გამოიარეთ. მათ უთხრეს: გააკეთე, რასაც ამბობ". აბრამმა თავის ცოლს სარას სძიადები დააცხოვინა, ჩვილი და საღი ხბო დაკლა და გაამზადა და ერბოდა რძესთან ერთად მართყა სტუმრებს (დაბადება, 18, 1-8).

რაც არ უნდა კარგად მიიღოს სტუმარი, ქართველი მაინც მოიბოდიშებს: გაპატიეთ, რომ საკდრი სად ვერ გაგიმასპინძლდითო.

საქართველოში ოდიტგახვექსინდათ ჩეუელეზად: თუ მეხოზბელის სტუმარი ეწეოდა, გასა, კუთრებით მოულოდნელი ვიზიტის დროს, ახლო მეხოზბელები ეწეოდა, რაც საჭიროა, სტუმრისაგან შეუქმნიველად გააჩენდნენ. ასევე ხდება ახლაც, ქორწილის დროს მთელი სოფელი მონაწილეობს წვეულების მზადებაში, შემდეგ კი სუფრას მიუსხდებიან. კიდევ უფრო მეტ გულისხმებერებას იჩენენ მეხოზბელები, თუ რომელიმე თანასოფელელს უბედურება შემოხვევა. ქართველ ხალხში საოცრად არის განვითარებული ურთიერთპატივისცემის, ურთიერთდახმარების, თანაგრძნობის მოვალეობის გრძნობა. თაობიდან თაობაზე გადაეცემოდა ხალხის შექმნილი სტუმართმოყვარეობის მაღალი კულტურა, რომელსაც ასე ამჟღავნებულად უძღერის ხალხი.

ქართული სუფრის ბარაქიანობა, ოსტატობით შემზადებული მრავალნაირი კერძი ოდიტგახვე იყო ცნობილი. იმერეთში შემორჩენილია გამოთქმა “პირის გემო”, რაც სუფრის სიუხვეს ნიშნავს. მრავალფეროვანსა და გემრიელად შემზადებულ კერძებს ღამაზად გაწვობილ სუფრაზე, ესთეტიკური ღირებულებაც გააჩნია.

სუფრის გაწვობას თავისი წესები აქვს. ასევე თავისი წესები აქვს სუფრასთან მოქცევასაც. სუფრაზე დიდად ფასობს სიტყვიერება, სიტყვა - კეთილი, სიტყვა - წყლიანი, ღამაზ - ენაიანობა, სიტყვა - მარჯვეობა. საყოველთაო ბოროტებად იყო მიღებული და საზოგადოების მკაცრი გაკიცხვის საგანი ხდებოდა ცუდსიტყვაობა, უქმისიტყვაობა და სხვ. სუფრასთან ზრდილობიან მოქცევას, ღამაზ, მოხდენილ მანერას დიდად აფასებს ხალხი, რადგან სუფრის კულტურას ზნეობრივი და ესთეტიკური მნიშვნელობა ენიჭებოდა. თუ მასპინძელი სტუმარს მიაწოდებდა კერძს, ორივე ხელით უნდა გადაეცა და ასევე ორივე ხელით უნდა ჩამოერთმია მოწოდებული სტუმარსაც.

უწესოდ ჯდომას სუფრაზე საზოგადოების შეურაცხყოფად ითვლებოდა. მიუღებელი იყო სუფრასთან სარკეში ჩახედვა, თმის შესწორება, ფერ - უმარილის წაცხება, უღელში გრეხა და სხვა მისთ. მიზანშეუწონელი იყო ვინმეზე ყურება, თუნდაც საყვარელ და ახლობელ არსებაზე დიდხანს ყურადღების შენერება. სუფრაზე მიუღებელი იყო კერძო, განცალკავებული საუბარი ან ხმაური. როდესაც სადღეგრძელოს ამბობდნენ, ფასდებოდა არა მარტო ენა - კეთილი მოუბარობა, არამედ მოსმენაც. როგორც ხედავთ, სტუმართმოყვარეობის ყოველი დეტალი, ყოველი წესი ძველთაგანვე იყო გააზრებული, შემუშავებული და დაცნობიერი. ქართული სტუმართმოყვარეობა გამოხატავს ხალხის მაღალი სულის კეთილბედს, ზნეობრივ სისპეტაკეს, დიდ ინტელექტსა და მხურვალე გულს, სიღამაზეს. ქართული სტუმართმოყვარეობა მდიდრდებოდა და მდიდრდება

სხვადასხვა ხალხებთან ურთიერთობის საფუძველზე. ამასთან სხვა ხალხთა ტრადიციებს ბევრი რამ შემატა ქართულმა სტრუქტურით მოყვარუბამ, როგორც კერძების, ისე წეს-ჩვეულებების სახით.

ქართული სუფრის ხელმძღვანელია თამადა. იგი იყო ხალხის თვითღმრთობის და მინაგანი ორგანიზებულიობის მასშტაბი. ტერმინი "თამადა" (< თამადა) კომპოზიცია, ორი სიტყვისაგან შედგება: თამა + და. თამადას ზოგჯერ ტოლუმბაშსაც უწოდებენ. თურქულად "ბამი" ნიშნავს "თავს", ხოლო თურქულ (> ქართ. ტოლუმ) არის "ტიკი", ე.ი. თურქულაში (> ქართ. ტოლუმბაში) აღნიშნავს "ტიკის თავს", "ტიკის უფროსს" ანუ თამადას, რომელიც ძალზე ძველ წარსულში მთავარი ღვთაების მონაცვლე იყო საწესრიგულად (ეს გარემოება განსაზღვრავდა თამადის მნიშვნელოვან როლს და თამადის ყოველ მოქმედებას სუფრაზე). ამის გამოა, რომ თამადა სუფრაზე იყო ერთპიროვნული ხელმძღვანელი და მას არავითარი ე. წ. თანაშემწეები თუ მოადგილეები არ ჰყოლია, რაც უკანასკნელ ხანს დამკვიდრდა ქართულ სუფრაზე. თამადის ლოცვა ანუ სადღესასწაულის ღვთაების ლოცვად იყო გააზრებული და შესაბამისად მის ნათქვამ ყოველ სიტყვას, განსაკუთრებით დალოცვას მაგიური მნიშვნელობა მიეწერებოდა. სადღესასწაულო მაგიური ფუნქცია გვიანობამდე შეინარჩუნა ქართულ სუფრაზე.

ერთ-ერთი ხალხური გადმოცემის თანახმად, ერეკლე II - ს მეფობის პერიოდში სპარსეთსა და საქართველოს შორის დროგაძომევებით კეთილსაზურველ ურთიერთობას ჰქონია ადგილი. შაჰის შთამომავალნი არც თუ ისე იშვიათად ჩამოსულან სტუმრად ერეკლე II - სთან. სტუმართა საპატივცემულოდ მეფის განკარგულებით ბატონიშვილები და წარჩინებული ახალგაზრდა ქართველი თავადაზნაურობა დიდ ქეიფ-ნადიმებს მართავდა. "ეს ახალგაზრდები, - ეკითხულობთ გაზეთ "ივერიაში" - ამოირჩევენ ერთ თავიანთგანს, რომელსაც შეძლებიყოს კარგა ბლომად ღვინის სმა და ყველას დათრობა და მისცემდნენ მას პირველ ადგას სუფრაზე და დასომდნენ მუთაქაზე. პირველად მას უნდა დაეცა ღაზარფეშა და საჭმლის გემოც პირველად მას უნდა ეგემებინა, რომ სხვისაც მადა მისცემიყოს ჭამა-სმისა" (ხაზგასმით, ი. გ.). აქვე მოკლედ დავსძენ, რომ უძველეს წარსულში ღვინო მხოლოდ საკრალურ, საწესო დღესასწაულებში იღებოდა ღვთაების სახელზე და მისი ჩვეულებრივ დღეებში გამოყენების პრაქტიკა გვიანდელია. ქორწილი, რომელიც ადრე საგაზაფხულო საწესო დღეობათა ციკლის ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილი იყო, ასეთ დღესასწაულთა რიგს მიეკუთვნებოდა. განსაკუთრებული დატვირთვა ჰქონდა ღვინის საგაზაფხულო საწესო დღეობათა ციკლში, სადაც მე-

ცქ - დეკლოიჯლის სახით საკრალური წყევლილი უღლდებოდა, მეფის საკრალური სიკვდილი და გაცოცხლება სახიერდებოდა.

ქართული ნადიმი არასდროს ყოფილა მარტოდენ ღვინის სმაში გაჯიბრება. ეს იყო მოსწრებული სიტყვა - პასუხის, "ზრდილობის, რაინდული თაყდაჭერისა და, რასაკერვლია, ქართული მიწის მადლი სა და ბარაკის სასიქიმო დქმინსტორიება. თამადას თავისი საპატიო ადგილი ეჭირა ყოველთვის ყოვა - ცხიერებაში. იგი სუფრის მშვენიერება. ქართველთა წაბადეთი სოგიერთმა სხვა ხალხებაც შემოიღეს სუფრაზე წინამძღოლის - თამადას არჩევა. მასპინძლისა და მონადიმეთა სურვილით თამადად ირჩევენ გონიერ, გავლენიან, პატივცემულ, მჭერმეტყველ, ენამახვილ, ომახიან, ზრდილ, მშვიდ, თანაც "ლექსგან კრავ" და მომღერალ სუფრის წევრს. თამადამ თავი უნდა გაართვას არა მარტო "ნოეს მომტყუებელ ღვინოს", ასევე და უმთავრესად სუფრასაც, სადაც მრავალი სხვადასხვა ხასიათის მონადიმეა. თამადამ უნდა გამოთქვას ოჯახისა და თანამესუფრეთა წადილი, ერთპიროვნულად ასიაშოვნოს ყველას, მოალხინოს და მხიარულება შეიტანოს სუფრაზე. თუ სუფრა დიდია, რომ არ გამოირჩეს მისრუნილობა სუფრის წევრებისადმი, იგი, ბოლოდროინდელი ტრადიციით, თანაშემწეებსაც (სოგიერთის გამოთქმით, მოადგილეებსაც) კი ირჩევს. რათა ეფექტიანად განახორციელოს სუფრის წევრებისადმი თანაბარი ყურადღება. მან ასევე ხელდა იზრუნოს იმაზე, რომ თანამესუფრენი ზომიარზე მეტად არ დათვრენ. თუ ყისიქის ასეთი "მარცხი" მოუვიდა, იგი იზრუნებს მისი სუფრიდან თავისიასი გაყვანისათვის. თამადა და სტუმრები ოდნავ "შეკეციკებული" უნდა იყვნენ, მხიარულნი და არაეითარ შემთხვევაში უსომოდ მთვარალები, რადგან ასეთი რამ, მით უმეტეს ოჯახში, არითელეება საკადროს საქციელად. თამადა ტაქტიით იმორჩილებს წრეგადასულ სიზარხოშეს. საზოგადოებაში სუფრის გაძლიერების დიდოსტატებს გამორჩეული პატივისცემითა და სიყვარულით ეპყრობიან.

ერეკლე II - ს სამეფო კარზე უბადლო თამადას სახელით სარგებლობდა თამადა. მომსწრეთა გადმოცემით, იგი ჯერზე თურმე ერთ წარექღვინოს სემდა. ამგვარი ვაჟკაცობისათვის ერეკლე II - ს თამაშასა და მისი შთამომავლობისათვის გეარად ჩარექიშვილი შეურქმევია. შეუდარებელი თამადას სახელით ყოფილან ცნობილი აგრეთვე ალექსანდრე ჭავჭავაძის ნათესავი გულბათ ჭავჭავაძე და "ხმალი - ხანჯლის მქნეველი", თავისი დროის ნამდვილი რაინდი რომან ბაგრატიონი.

გულბათ ჭავჭავაძის, როგორც თამადას, კოლორიტული სახის პოეტური ხორცშესხმა მოგვცა ლადო ასათიანმა:

უკვე ჩათავდა სოფელად რთქელი და ყურძნის კრეფა,
აზვავებულს შემოდგომა ბედლებს ჩაბარდა.
სტუმრებისთვის ღაფაშებით დახურეს სეფა
და ჭავჭავაძე გულბათი დასვეს თამადად.
დასვეს თამადად, გოლიათი მსმელი კახელთა,
დასვეს და დაჯდა, დაიმშვეს, სუფრას გახედა;
ჩანდნენ ორ მწკრივად ჟღალ ნოხებში ძველი მსმელები,
ღეინო წყუროდით, ღვინის ეშხით ვერისვენებდნენ.
ჯერ უღვაშები გადაიფრია ყურებზე, უკან,
მერე პირველმა წესისამებრ გატეხა ლუკმა,
თასი ასწია, მიულოცა ღვინის თაყადათა
და აზარფე მამფრინველივით გაისაყარდა.

აქვე უნდა გაეცნოთ ქეიფ - ნადიმების ტრფიალი და ამგდარი
თავკაცი ყაფლან ორბელიანი, რომლის გარეშეც ღვინის სუფრას
ძველ თბილისში ეშხით არ იქონდა. ამიტომაც იყო, რომ გრიგოლ ორბელიანი
მას წერდა: “სახელწოდ მქონდა დიდი ბალი, ბალი ჩინებული, დიდკა-
ცური, დარბაისლური, მხიარული და ღამაშებით საესე. არ მყავდი მხო-
ლოდ შენ. რომ კარტინა მეჯლისისა ყოფილიყო სრული”

ქართულ ღვინსა და ქეიფს, თამადის რიხიან სადღეგრძელოებს,
მესუფრეთა ომახიან შეძახილებს: “გამოს”, “აღავერდი”, “იხმელ” და სხვა
ერთგვარ ეშხსა და ღამათს მატებდა ზურნის ჭყეიტინი და მომღერალ -
იმპროვიზატორთა შემოქმედება.

ძველ თბილისში თავისი გულში ჩამწვდომი სიმღერებით ცნობი-
ლი ყოფილა აღავერდა. მას ერეკლე II - ს მხარდამხარ აქტიური
მონაწილეობა მიუღია აზატხანის წინააღმდეგ ბრძოლაში. მემატინე გვამ-
ცნობს: “ყოფილი საჟამსა მოქმედებისას აღავერდა მოუშორებლად იმყოფე-
ბოდა მეფეს ირაკლისთან და მხნედ იბრძოდაო”. მუხამბაზ - მუნასიმების
უბადლო შემსრულებლის, თბილისური პურ - მარილის დიდი ტრფიალის
აღავერდას გარეშე ძველ თბილისში იშვიათად თუ გაიშლებოდა ცოტათი
თუ ბევრად შესანიშნავი სუფრა. იგი ყველა წარჩინებული ოჯახის საპატიო
სტუმარი და მომღვინე იყო. გრიგოლ ორბელიანი ერთ თავის ლექსში
აღავერდას შესახებ ამბობს:

სულით ერთნი, მომალხინენო, აწ შეკრებით,
თარით, ჯამით, ყანწით, აზარფეშებით,
ღვინის სუფრა მოღვინეთ ყვავილებით
აღავერდა დასვით თარით ნაქებით.

ასევე დიდი ავტორიტეტით და სიყვარულით სარგებლობდა ს ა თ ა რ ა. გახსაკუთრებით პატივს სცემდა ამ მომღერალს ნიკოლოზ ბარათაშვილი. პოეტის და ბარბარე ევსირიშვილი გადმოგვცემს: "ნიკო ეველა ღვინზე სათარას მოიყვანდაო". მართლაც 1844 წელს ნ. ბარათაშვილმა უმცროსი დის ეკატერინეს ქორწილში თავისი უსაყვარლესი მომღერალი სათარაც თან წაიყვანა.

XIX საუკუნის 40 - იან წლებში სახელი გაითქვა აგრეთვე კიდევ ერთმა მომღერალმა - ჯ ა ჟ ა რ ა მ. მან თითქოს ერთგვარად დაირდილა სათარას ავტორიტეტი. ნ. ბარათაშვილი, რომელიც ამ დროს ნახტევანში იმყოფებოდა, მაიკო ორბელიანს წერდა: "ილაჯი წაიღეს მაგ ჯაჯარას ქებით, ვისიც წიგნი მომივიდა, მაგის ქება ეწერა, ეს რომელი ამბობს, რომ სათარას სჯობია? ეტყობა კარგი სმენა ჰქონია! მე გეტყვით - ეგ უფრო ნაკითხია სათარაზედ, მაგრამ ღმერთსა სათარასათვის ხმა მიუცია და თან დაუმატებია, რომ მაგისთანა ხმა აღარავის ექნებაო"

"შეუძლებელია ორიოდ სიტყვა არ ეთქვა ლეგენდარულ ებრაელ მომღერალზე დ ა ნ ი ე ლ ჯ ა ნ ა შ ე ი ლ ზ ე, რომელსაც დ ა ნ ი ე ლ ა უ რ ი ა ს სახელით იცნობდა მთელი საქართველო. დანიელ ჯანაშვილის განსაკუთრებულ ადგილზე საშემსრულებლო ხელოვნებაში მიუთითა მწერალმა რ ა ჟ დ ე ნ გ ე ე ტ ა ძ ე, რომანში „ჭიაკოკონა“:

"მაღლე ხოსრომ სამიკიტნო რესტორნად აქცია და ძველ მღებავს დიდი აბრაგააკეთებინა.

აბრაზე დიდი ასოებით ეწერა: "ნოეს ვაზი"

წარწერის ერთ მხარეს ეხატა ჩიხტი კოპიანი ახალგაზრდა ქალი, რომელიც ფოთლოვანი ვაზიდან მტევანს წყვეტდა და თან მალული ღიმილით გასცქეროდა მეორე მხარეზე დახატულ ვაჟს.

მაგრამ ვაჟი, რომელიც ხოსროს ჰგავდა და მასავით იოხა - ახალუხში იყო გამოწყობილი, რატომღაც პირდაპირ იყურებოდა და ქალის კენღვინით სავსე ყანწი ჰქონდა გაწედილი...

"ნოეს ვაზში" უმათერესად ქეიფობდნენ პურ - მარილის მოყვარული ინტელიგენტები, ადრე დაეჯიკცებული მოწაფეები, გახამებულ საყვლოში კისერგაშეშებული და აჭრელებულ ტანისამოსში გამოკობტავებული ნოქრები...

აქ შემთვრალ სტუმრებს ძალიან მოსწონდათ მიხეილა ურიას გარმონი და სიმღერა.

დ ა ნ ი ე ლ ა ს კ ი შ ვ ი ა თ ა დ ე ც ა ლ ა რ ე ს ტ ო რ ნ ე ბ შ ი სა ს ი მ ღ ე რ ო დ, რადგან უ ი მ ი ს ო დ თ ა ე ა დ - ა ზ ნ ა უ რ ი ა რ გ ა მ ა რ თ ა ე დ ა ლ ხ ი ნ ს, ქ ო რ წ ი ლ ს ა დ ა დ ლ ე ო ბ ა ს" (ხაზგასმაჩემა, ი. გ.).

მუსიკათმცოდნე ა კ ა კ ი ბ ი ბ ი ლ ე ი შ ე ი ლ ი დანიელ

განსაკუთრებით მძიმე იყო სახელდახელო ნარკვევში წერდა: "ხუთი წლის იქნებოდა, როცა მშობლებმა იერუ საღისიდან ჩამოიყვანეს სასტრუქის რაიონის სოფელ კულაშში"

პატარა დანიელს ბავშვობის წლებიდანვე დაჰყოლია სიმღერისადმი მისწრაფება და სიყვარული. გადიოდა დრო და იგი თანდათანობით, სისტემატური მეცადინეობით სრულყოფდა განგებისაგან ბოძებულ უკიდუგანო დიაპაზონის ხმას. საბოლოოდ მას მშვენიერი ღირი კული ტენორი დაუდგა. იგი განსაკუთრებით კარგად ასრულებდა იმ სიმღერებს, რომლებიც ქალაქურ მოტყეებზე იყო შექმნილი.

მაღლე მის მიერ შესრულებული სიმღერების ქება-დიდება იმდენი ზღვარს მიაღწია, რომ კულაშის ახლომდებარე სოფლებს გასცდა და ქუთაისის გუბერნიის გაყვანილ ოჯახებში გახდა ცნობილი.

უსათუოდ ყურადსადემა იმ ვითარება, რომ დანიელ იოსების ძე ჯანაშვილი უმრავლეს შემთხვევაში სიმღერებს თავის უახლოეს მეგობრებთან ერთად ასრულებდა. თუ ვინ უმშვენებდნენ მხარს, ამაზე დამაჯერებლად გვიჩვენებს პოეტის ირაკლი აბაშიძის ლექსის "ქრისტეშობის ღამის" პირველივე სტროფი:

შუალამე წენიტ შია,
ქუხს სიმღერა სიმღერაზე.
ღვინოს ღვინო სწყურია,
მუქლაძე და დგებუაძე,
ბაქრაძე და მიქელაძე,
დანიელაური...
- სულ სიმღერით ახარებსო,
იმ მხარეს და ამ მხარესო,
დიდებსა და პატარებსო...
ოცდახუთსა ამ თვესაო,
ქრისტე იშვა ბეთლემსაო...
- ხედავინ იცის, ვინ სადა ვართ,
ხედავინ იცის რა ელის...
ღვინოს ღვინო სწყურია.
ქრისტეშობას,
ქრისტეშობას მოგილოცავთ ისრაელი -
დანიელაური!

რასაკვირველია, აქ ჩამოთვლილ მომღერლებზე ცალ-ცალკე საუბარი შორს წაგვიყვანს, მაგრამ კოკინია (ნიკოლოზ) დგებუ-

აძვეს კლუბში სამსახურად დანაშაულის გოდებასა.

კოხიში კის მკაცრებათა დოქტორის, პროფესორ ავთანდილ თელიას წიგნში "ნაღვლიანები და სათუთად გასრდილი ოთხი ხის მოკვეთა" კოკინია (ნიკოლოზ) დგებუბადის შესანიშნავი მოღვაწეობა აღწერილი. ავტორი კითხვას კარგ წარმოდგენას უქმნის ამ დიდებული მშენებელში.

ამ წიგნში მოტანილია კოკინიას ქალიშვილის, ქალბატონ დიანა გიას საამბობი:

"ერთხელ კოკინია სოფელ ონტოფოში მიუწვევიათ მისი მოგვარე ქალის ქორწილში, სადაც იგი სუფრის თამადად აურჩევიათ, რაც მისი პატივისცემას გამოხატავდა. მოულოდნელად ეილცას უთქვამს: - ახლა ილია ჭავჭავაძე სოფელ ბანძაშია და იონა მეუნარგის თან ქეიფობსო. ეს რომ კოკინიას გაუგია, უმაღლე მასპინძლისაგან სუფრის დატოვების ნებართვა აუღია და დანიელასთან და სხვა ორ კაცთან ერთად ბანძაში გამგზავრებულა. იქ ჩასვლისთანავე კოკინიას ხმა მიუწვდენია ილიასათვის, ბანძაში ვარ და თქვენთან შეხვედრა მსურსო. ილიას ძალზე გახარებია კოკინიას იქ ყოფნა და სტუმრად მიუწვევია როგორც კოკინია, ისე მისი თანხლები პირნი.

დიდი ილია ხელგებამდელი შეგებებია სტუმრებს, გულთბილი მიღებით აღფრთოვანებულ კოკინიას პოეტური ჯერ გულში ჩაუკრავს, შემდეგ ხელები დაუკოცნია. ამ დაუვიწყარი შეხვედრის აღსანიშნავად კოკინიას და დანიელას სიმღერა დაუგუგუნებიათ პოეტის ცნობილ ლექსზე "ერთხელ ქვემარათლაბავ, მე და შენ, წილად გეარგუნეს შავი მიწა ჩვენ" ილიას, რომელსაც ძალზე მოსწონებია მომღერალთა მომადლოებელი ხმები, სახე გაბრწყინებია და უთხოვია, კვლავ ემღერათ. კოკინიაც სიამოვნებით დათანხმებია და დანიელასთან ერთად უმღერა "გახსოვს ტურფავე?" სიმღერას სხვებიც აჰყალიბდნენ და მათ შორის ილიაც. შემდეგ ეილცას წამოუწვია სიმღერა - "ტურფავე, მოდი". კოკინიას ბოდიში მოუხდია და დანიელასთან ერთად შეუსრულებია. ილიას ამ სიმღერის შესრულების დროს ცრემლი მოსდგომა, კოკინიაც და დანიელაც გულში ჩაუკრავს, ხოლო შემდეგ კოკინია საგურამოში მიუწვევია, თან ესეც უთქვამს: "შენი წერილები დაეგუგუნე ჩემს გაზეთ "ივერიაში", მაგრამ ასეთი კარგი კოკინია თუ იყავი, არ მეგონაო"

დანიელას მრავალ ცნობილ საზოგადო მოღვაწესთან პერნია პირადი სიახლოვე. განსაკუთრებით ახლოს ყოფილა იგი აკაკი წერეთელთან. თურმე აკაკი სიამოვნებით თანხმდებოდა მონაწილეობა მიეღო იმ ლხინში, რომელშიდაც დანიელა იმღერებდა. დანიელამ აკაკის არაერთ ლექსს შეურჩია მელოდია, რითაც კიდევ უფრო გაუთქვა სახელი ამ ლექს-

სესხს. ისევე აკაკი ბიბილაშვილის ნარკვევებში მოვიტყნო აბონაწერს:

“დანიელა ბედნიერად თვლიდა თავს, როდესაც საქართველოს დიდებულ პოეტს აკაკი წერეთელს ხელები და ხოლმე ქუთაისში. როცა აკაკი ამ ქალაქში ჩადიოდა, უმაღლესი დანიელა იქ განიხილებოდა. ის ხომ იხილებოდა ასრულებდა აკაკის ლექსებს შუქში ისეთ სიმღერებს, როგორცაა: “ციცინათელა”, “სულიკო”, “სატრფო”, “სიზმარი”, “ჩონგურის სიმები გაუბი”, “თავიჩემო” და სხვა”

აკაკი ბიბილაშვილი ერთ ასეთ ამბავს გვაუწყებს:

“ეს იყო 1925 წელს. დიდი ჯიხაშის ცენტრში ვაშლი კიბებში იცოდა. ნენ ძველი რელიგიური დღესასწაულის - ქაშეთობის გამართვა... მოსწავლეები გაკეთილები შემდეგ ცოტა ხნით ეუყურებდით მოსიერზე და მოქეიფე ხალხს... გამონდა სამი ეტლი. უკანა ეტლში მჯდომი კაცი გადმოვიდა, მიიჭრა წინა ეტლთან და გადასცა: ახლა მე ვარ მასპინძელი. აბა, დანიელა, შენებურად შემოსაბე! დაიძრე ეტლები ნელი სვლით, ამ დროს მოგვესმა სიმღერა “ჩონგურის სიმები გაუბი” ხალხმა მოიყარა თავი და ყველანი აღტაცებით იძახდნენ: ეს დანიელაა, დანიელაო. ამდენ ხალხში მოეკარი თვალი ნოზა - ახალუხში გამოწყობილ, წვერ-უღვაშით დამშვენებულ შუახნის კაცს”

დანიელის სიმღერითა და უბადლო ხმით მოიხიბლენ სიმღერის დიდოსტატებიც კი. ცნობილი მომღერალი, მსახობი ბათუკრავეიშვილი თავის მოგონებების წიგნში გადმოგვცემს კულაშში მცხოვრები ბიძის შემდეგ ნამბობს:

- ერთხელ, მე და ჩემი ძმა ჭიჭიკო ავედით და დიანების საგაზაფხულო რეზიდენცია გორდში, სადაც ჩემი ძმის მომავალი საცოლევ ისვენებდა. იმ ზაფხულს დიდი სიცხეები იდგა და კურორტზე უამრავი ხალხი ისვენებდა. მათ დიდად გაუხარდათ ჩვენთან ერთად დანიელას ჩასვლა და იმავე საღამოს კონცერტის გამართვა მოსთხოვეს, რამაც წარმატებით ჩაიარა. ორმა დღემ, ჩვენ რომ იქ ვიყავით, ტკბილი სიზმარივით ჩაიარა. მესამე დღეს, შინ დაბრუნებისას, ხონში გავიარეთ. იქ ჩვენი ყურადღება მიიპყრო ხალხმრავალ ადგილზე გამოკრულმა აფიშამ. იგი იუწყებოდა, რომ იმავე დღეს იქ იმართებოდა კონცერტი მთელი ქართველი ხალხის საყვარელი მომღერლის ვანო სარაჯიშვილის მონაწილეობით. რასაკვირველია, მასზე დასწრება ჩვენც მოვიწყადინეთ, მაგრამ საღმარაშო ერთი ბილეთიც არ აღმოჩნდა, ყველა წინასწარ შეეძინათ. იძულებული გავხდით, კონცერტზე დასწრება გვეთხოვა ვანო სარაჯიშვილისათვის. მან როგორც კი გაიგო დანიელას სურვილი, უმაღლესი გაცაგანკარგულება კონცერტზე ჩვენი მიპატიების თაობაზე. მანვე კონცერტის შემდეგ მოწყობილ ბანკეტზეც მოგვიწვია.

კონცერტსა არასცემდებრივად წარმატებით ჩაიარა. ეახოს ჩინებულს ხმით მოჯადოებული ხორელები ყოველი სიმღერის რამდენჯერმე გაჩემორებას მოითხოვდნენ. ეანო აღფრთოვანებას ეერ მაღაყდა და ყველას მაჯლობას უხდინდა პარტიის ცემისა და დაფასებისათვის.

კონცერტის შემდეგ გამართულ ვახშამს დანიელასთან ერთად ჩვენც დავესწარიტ. ეანომ იქ მყოფთ ამ სიტყვებით მიმართა: “პარტიეცემულ ქაღალტონებო და ბატონებო! ჩვენს შორის არის გამომჩინილი მომღერალი დანიელა. აქ დამსწრეთა სახელიტ ეთხოვტ ჩვენც დაგატკობს თავისი სიმღერით.

ბანკეტის მონაწილეებმა სტუმრის მოთხოვნას ერთსულოვნად დაუჭირეს მხარი. დანიელა მაშინვე წამოდგა და ამღერდა. ბარემ იმასაც ვიტყვი, რა რიგ ამღერდა! გეგონებოდატ, იგი ეჯიბრებოდა თვით ეანო სარაჯიშვილს, როგორც თანაბარი თანაბარს. ეანო უდიდესი ყურადღებით უსმენდა და ტკებოდა კიდევ მისი ერთობ განსაცარი, საარაკო ხმით. მისი სახე აღტაცებას ეერ მაღაყდა. აი, მომღერალმა აიღო რაღაც მაღალი ნოტი და უცკებ, მოულოდინელად გაჩუმდა. ატყდა ტაშისცემის კორიანტელი. “ყოჩაღ!” წამოიძახა ეანომ, მიიბინა მასთან, ხელები მოხევა, წვერი მარჯენივ გადაუწია და ეელი დაუკოცნა. არა, წარმოიდგინეტ, ატგეარი ხმა არსად მომისმენია. ეერ წმუნეტ, დანიელი რომ იტაღიაში დაბადებულ იყო, მის განუდიდესი მომღერალი დადგებოდა. - გვარწმუნებდა ეანო და თან, იქ მყოფთა შეუშინელოდ, დანიელას უბეში რაღაცას უტყენიდა.

გვიან, თითქმის გათენებისას ავიშალენიტ. სახეგაბადრულმა დანიელამ გზაზე მითხრა: როგორც ჩახს, ჩვენს ბუღბულს არა მარტო ქროს ეელი, არამედ ოქროსავე გულიც ჰქონია. მან ძმური სიყვარულიტა და ფულიტ დამასაჩუქრაო. დანიელის თაყვანისცემელტა შორის იყო სახელოვანი მაროთარხნიშვილიც, რომელიც თუ ეისმეს შეატებდა, ის მართლოც იმსახურებდა ამას. დანიელის სახე აღბეჭდა ცნობილმა ქართელმა მწერალმა მიხეილ ჯავახიშვილმა რომანში “კვაჭი კვაჭანტირაძე”:

“ერემო ლაიტაძის დუქანში ორ დღეს ორმოტრიალი, კორიანტელი და ჟივილ - ხივილი იდგა, მეღუქნეები ოფლში იწურებოდნენ, მეზურნეებმა ყბები დაიხეთქეს, დანიელამ ხმა ჩაიხლიჩა. მეორე დღეს კვაჭი დანიელას სახლში პარტიებს, თან ეუბნება: “დანიელ, ხეალი სათვის შენც ხმა ჩაიწმინდე”. რომანის სხვა ადგილას მწერალი კვლავ მოიხსენიებს დანიელს:

“- ბესო, აი ჩვენი რიონი, აგერ ქუთაისიც. ჩვენი პაწია ქუთაისი თურმე დაცარიელდა! თურმე მთელი ქუთაისი თბილისში გადასახლებულა მთლად. ერემო ლაიტაძე და დანიელა დარჩენილან. რა ლამაზნი არიან ქარ-

თქველები, რა ღაბაზი ქვეყანაა საქართველო"

მწერალი მ ა რ ი ა მ გ ა რ ი ე ლ ი (თათეიშვილი - რატინისა)
რომანში "გარღვეული მიჯნა" კულაშელ ებრაელთა ცხოვრების აღწერას
ამ ამბით იწყებს:

"ყვეთლად შეღებილ მაღალ ფანჯარებიან სახლიდან დანიელის
წერიალა ხმა გაისმა:

გული მიწუხს, სულიც მასთან, სულიც მასთან ღონდება
თუაღს გააახელ, ცრემლები არ, ცრემლები არ მ'მორდება.

- 'შენი ჭირიშე, დანიელ, შენი ჭირიშე! ბუღბუღი ხარ,
ბუღბუღი! - შეაქეს დანიელი შეზარხოშებულმა მოქეიფებმა და თავა-
დაც დაყოღეს სიმღერა, მაგრამ მოძახილთაგან ისე განირჩეოდა
დამწყები, როგორც ჩხიკეთ ჩხაველი საგან სირინოზის
ხმა.

დაბა - სოფლის ფართო შარაგზის პირას ჩამწკრივებულ ოდა -
სახლების მოაჯირებზე გადაწოლილი, სადღესასწაულოდ მორთული - მო-
კაზმული მოსახლეობა მოჯადოებული უსმენდა დანიელას სიმღერას.

- რ ა ხ მ ა ა ქ ე ს მაგოხერ - ტიაღს! თ ა ფ ლ ი ა მ ო ს დ ი ს ქ ე -
ლ ი დ ა ნ , თ ა ფ ლ ი - თ ქ ე ა ერ თ მ ა ... "

სიცოცხლე შივე ლეგენდად ქცეულ დანიელის სახეს კერც პოე-
ზიამ აურა გვერდი. ტ ი ც ი ა ნ ტ ა ბ ი ძ ე მ , რომელიც პირადად იცნობდა
დანიელას და მისი წარმტაცი ხმით იყო მოხიბლული, ლექსში "ორპირის
ოქროპირი" ორჯერ მოიხსენია იგი:

იმერეთში მღერის დანიელა ურიო,
კახეთში კიდევ - დედას ლევენა...

ახ

პკითხეთ თქვენს ნაცნობ პაციოსან პოეტს,
თუ ის შინაურია, ეინ უფრო აღელვებს
სტეფან მალარმე თუ დანიელა ურიო.

ქუთაისის ძველი ყოფის მხატვრულ აღწერას ეხდებით კი რ ა
კვეიძის ერთ უსათაურო ლექსში:

გავიხსენოთ ქუთაისი, თავის ძველი ყაფანითა,
წოჩილა ურმებით და ბანოჯური ტალახითა,
მოუღელელი საფიჩხით, გაფხეკილი ბაღახენითა,

ბაკისუბნის მწვანით და ზასტავეური სახაშითა,
დანეღლა ურიათი, კვერნაძული არღანითა,
ულვაშებგადაკენწული ნიჟარაძის ტრაბახითა,
პიპინია მიქელაძის გაწელილი სალამითა,
მოქეიფე თავადების მოძახილის ბარაქითა,
გაეიხსენოთ ქუთაისი...

სამტრედიის რაიონის სოფელ ნაბაკეის მკვიდრი მიხეილ
სტურუა იხსენებს მის ოჯახთან დანიელას ახლო ურთიერთობას: - ჩემს
ბაეშეობაში, - აღნიშნავს ის რაიონულ გაზეთ “წინსვლაში” დაბეჭდილ
მოგონებაში, - ხშირად მინახავს ჩემი ბიძაშვილების - გრიგოლის, კოწიას,
ილიკოს, დათიკოს და აპოლონის ოჯახებში დანიელა. აქ მომისმენია მისი
სიღერები. მახსოვს ლექსი, რომელიც დანიელას გრიგოლ ბიძიამ მიუძღვნა.
ეს ლექსი დანიელამ შემდეგ შიშიმღერად აქცია. აი ისიც:

ჩემთან ერთად გაზრდილო, დანეღლა ურიავე,
შენი ძმობა, სიმღერა, ღვინოსა ვით მწყურია.
მოდო ძმაო, ვიმღეროთ, თან გავტეხოთ პურია,
ნამუსის ქუდს გაუმარჯოს, თავსე რომ გახურია.
ყველა ჩვენი შეხვედრები გულწრფელი და ძმურია,
ოღითგანვე ჩვენ ტკბილად ვართ ქართველი და ურია.

საინტერესო ცნობას გვაწვდის სოფელ გეაზაურელი, 84 წლის
ეასილ ციციხეია: “ვიქნებოდი 13-14 წლისა, ზაფხულის ერთ დღეს
კოკინა დგებუაძეს პქონია წვეულება. ბავშვები დაინტერესდით დამივე-
დით ახლოს. კოკინას ერცელ ეზოში კეთილმოწყობილი ბაღით, სადაც
სუფრა იყო გაშლილი, ყველა ღვინობდა. ისმოდა ხმაშეწყობილი სიმღერე-
ბი. კოკინა საუკეთესო მომღერალი იყო, მაგრამ ამ სიმღერაში ერთი ხმა
მანც გამოირჩეოდა. როდესაც სიმღერა დამთავრდა, სუფრის წვერებმა და
გარედან მაყურებლებმა ტაში დააგრიალეს. კარგად მახსოვს სიტყვები:
ყოჩაღ, დანეღლა! საოცარი და ტკბილი ხმა გაქვს.
საიდან ამოგდის ასეთი ხმა, ბუღბუღი ხარ, ბუღბუღ
ოი”.

უცებ წამოდგა მაღალ-მაღალი, წარმოსადგეგი ეაუკაცი და ბოხი
ხმით ხმამაღლა წარმოსთქვა: “ქალბატონებო და ბატონებო! საქართვე-
ლოს რამდენი ბუღბუღიც ჰყოლია, ახლა უფრო კარ-
გად მიეხედო. კახელებს-ვანო სარაჯიშვილი, ზემო-
იმერლებს-აკაკი წერეთელი და ახლა გაეიგეთ, რომ დასავე-

ღეთ საქართველოს - კულაშელი დანიელია!"

ამ სიტყვებზე გაისმა მოწონების ხმები და ტაში. შემდეგ გაეიგე, რომ ამის მთქმელი კოჩინას ახლო მეგობარი შალვა დადიანი ყოფილა...

დანიელას განსაკუთრებული და ფასდაუდებელი წვლილი და ღვაწლი ქართველებისა და ებრაელების ურთიერთდაახლოების საქმეში ხაზგასმით აღნიშნა შალვა დადიანმა ჟურნალის "თეატრი და ცხოვრება" - ს (1925, № 9) ფურცლებზე:

"ვინ არ იცნობს დანიელას? რომელი ქორწილია, რომელი ღვინია სოფლად თუ ქალაქად, დანიელა არ ენახოს და სიამოვნება არ ეგრძნოს? ხალხს უყვარს, ისე უყვარს, რომ ღვინის მეტს არაფერს აკადრებს, სიმღერის გარდა არაფერს შეებდავს.

დანიელამ დაიწყო სიმღერით, მან თავისი შესაძლებლობით მოიტანა მშვენიერი ყეპილები სიყვარულისა.

ჩვენც უმღერეთ მას ქართული მძლავრი "მადლობელი ვართ!"

დანიელ ჯანაშვილი გარდაიცვალა 1926 წელს ოპერაციის დროს. ამ განუმეორებელი სახალხო მგალობლის სახე კინოშიც აისახა. სახალხო არტისტმა რამაზ ჩხიკვაძემ ითამაშა დანიელას სახე რეჟიზერმა გაბრიელიანმა და სიკო დოლიძის მხატვრულ ფილმში "გაქცევა განთავისას".

თავისი უბადლო ხმის წყალობით დანიელს მრავალ სიამოვნებასთან ერთად, არაერთხელ შეხვედრია უსიამოვნებანიც. ერთი მათგანის შესახებ მწერალი ილია რურუა წერს ნარკვევში "კულაშელი ბუღბუღი": "ბარამ ჩიჩუა კიდევ ერთხელ ახირებია დანიელას... მაყრებთან გამოსათხოვარი სუფრა გათენებისას ასწლოვანი მუხის ძირას რომ გაუშლიათ და ებრაელ მომღერალს ტორილა სავით ცაში აუფრენია, თავადს მერიქიფესათვის უბრძანებია: მარტო სიმღერა რას მიქვია, მაგ ყმაწვილს ღვინო ჭიქით მიართვით, ნეფე - პატარძალი გვიდღეგრძელოსო. დანიელს შორს დაუჭერია - ებრაელებს მარხვა გვაქვს და ვერ გაგტეხავო. ისე გაგტეხავ, როგორც დაგიბარებიაო. დაუთინია ბარამს. დანიელა საც ფეხი მაგრად გაუდგამს. მაშინ ჩიჩუას ქისიდან ოქროს თუმნიანი დაუძვრია და ღვინით სავსე ჭიქაში ჩაუცურებია. - ეხლავე ნახათ თუ არ დაღუპსო. მომღერად ვაჟაკს სიტყვა უბრძანებია: ებრაელი კი ვარ, მაგრამ სულს ოქროზე არ ვყიდით. თავადს კიდევ ორი ოქრო შემოუვლია თავზე - "მერიქიფე, ეგ ჭიქა ზევით ასწიე - მზეს კარგად დაანახევო".

მაგრამ დანიელა კიდევ უფრო გაჯიუტებულია:

- რჯულის მადლობა, არა!

ბარამ ჩიჩუა ამგვარ ურჩობას ნაჩვევი არ იყო. ხელი სატვერისაკენ

გაქცევა.

- ან ეგ ჭიქა, ან სისხლი!

- აკი მოგახსენეთ, თავადო, არ დავლევ - მეთქი!

ბარამისაგან კბილების გაკრაჭუნება ცუდად აქონიათ დაცდილი. რალაც უბედურების მომასწავებელი სიჩუმე ჩამოვარდნილა... და უცებ, ყველასათვის მოულოდნელად წრეში შემოსულმა პატარაძალმა, თურმე მერიქიფეს ხელიდან ააცალა ჭიქა, ფოფინა ხელის გულზე დაიდო, მშვიდი ღიმილით მხერა ირგვლივ შემოატარა და...

“ერთბაშად აყოენებულმა ხალხმა საცეკვაო დასცხო და ბედნიერად სახეგაბრწყინებულმა ებრაელმა მკლავები ღელად გაშალა”.

უკანასკნელი პერიოდის ცნობილ მონადიმეთა შორის თბილისში გამოირჩეოდა დავით სეფი (მწერალ გურამ დოჩანაშვილის სიმამრი), რომელიც თბილისის ერთ - ერთი რაიონის საფინანსო განყოფილების გამგედ მუშაობდა. მე არაერთხელ მქონდა პატივი ვყოფილიყავი მისი სუფრის წევრი და დავემტკბარვარ სუფრის გაძლილის მისებური დიადი ხელოვნებით. მასთან პრაქტიკულად მეგობრობდა თითქმის მთელი თბილისი. დავითი ერთ - ერთი შვილი იყო ლაილაშელი ცნობილი იაკობ სეფი აშვილისა, რომელიც აკაკი წერეთელს შეხვდა რაჭა - ლეჩხუმში მწერლის ცნობილი მოგზაურობის დროს და რომლის აქტიური თანადგომითა და მნიშვნელოვანი შემწეობით ლაილაშე აშენდა სკოლა (იგი დღემდე მოქმედია), გამოყვანი იქნა ლეგენდარული ოქრონიშის წყარო...

ღვინო თითქმის ყველა ქართველის ოჯახში მოიპოვება. ამიტომ სტუმრად ღვინის სასმელად როდი დადიან, არამედ ურთიერთის ნახვის, მონატრების, სიყვარულისა და პატივისცემის გამო.

ქართული სუფრის კეთილშობილების შესანიშნავი მაჩვენებელია სადღეგრძელო. თვით სიტყვა “სარღეგრძელო” ნიშნავს ადამიანს უსურვო დღეგრძელობა, ანუ ღიღხანს სიცოცხლე. ხალხმა უამრავი ლამაზი, ღრმად გააზრებული ეპითეტი და შედარება დაახვავა სადღეგრძელოების გამოსახატავად. სადღეგრძელოთა რაოდენობა და თანმიმდევრობა განსაზღვრული იყო. ყოველი სადღეგრძელო თავისებური შეჯიბრია კეთილი სურვილების გამოხატვისა. არც ერთი სუფრის წევრი არ იმეორებს წინა “ორატორს”, ყველას შეაქვს სიახლე სუფრის წევრთა დახასიათებაში. აქაც ადამიანის სულიერი სიმდიდრე, მისი ცხოვრების ერთ - ერთი მხარე ელჩადება. სარღეგრძელო არც თუ იშვიათად ერთგვარ “ავანსებსაც” შეიცავს ადამიანთა მიმართ. როგორც ზემოთ უკვე ვთქვე, ქართულ სუფრაზე სადღეგრძელოს თავდაპირველად მაგიური დანიშნულება აქონდა. უძველეს პერიოდში სუფრაზე მისი წარმოქმნის რიგი ერთგვარად განსხვავდებოდა თანადროული საგან, მაგრამ აშკარად თუ ფა-

„კლავ გამოხატული მაგიური დანიშნულება ამ ეანრმა გეიანობაძდე შეინარჩუნა.

თანამედროვე სუფრაზე თამადა მუდამ ზრუნავს ყველამ გამოიჩინოს ინიციატივა. ზოგჯერ თვით გადასცემს სადღეგრძელოს წარმოსთქვისათვის სიტყვას სუფრის რომელიმე წევრს.

ქართული სუფრა ადამიანთა ნიჭიერების, შემოქმედებითი უნარის საუკეთესო სარბიელი ცაა. იუმორი, კათიობა, ზმა, სიმღერა, ცეკვა, შეჯიბრი შაირობაში, ქართული სუფრის ნაწილია.

* * *

ენამახილობა, იუმორი თავისებურ ეშხს აძლევს სუფრას, კიდევ მეტად აახლოებს ადამიანებს. საოცრად უხვი, მრავალფეროვანი და კოლორიტულია ქართული იუმორი. აქაურ მასპინძელთა ენაწყლიანობას და ენაკვიმატობას არაერთხელ მოუყვანია აღფრთოვანებაში თვით მხატვრული სიტყვის ოსტატებიც კი. იუმორი ზედაპირულად როდი გვეძლევა. იგი ყოველდღიური ცხოვრების უშუალო მონაწილე და მუდმივი თანამგზავია.

წინასწარ არაეინ იცის როდის და რა ვითარებაში იჩენს თავს ოხუნჯობა. იგი ადამიანებთან მიმართებაში, ცხოვრების ფერხულში იბადება კონკრეტულ ვითარებასა და კონკრეტული მიზეზის გამო. მახილსიტყვაობას ფართო რეზონანსი აქვს საზოგადოების ყოველ წევრში, ამიტომაც იგი სულ მალე ტოვებს თავის აეტორ - მთქმელს და საერთო, სახალხო კუთვნილებად იქცევა. ადამიანები იმასსოვრებენ ეინ იცის როდის, სად და ვისგან განაგონ ოხუნჯობებს და სათანადო ვითარებაში ყვებიან და აერცვლებენ მათ. ნიჭიერმა მთქმელებმა კარგი მეხსიერების წყალობით, ასეთი ოხუნჯობები ბევრი იციან. გამორჩეული, მდიდარი რეპერტუარის მქონე მთქმელს შეხედებით სხვადასხვა თაობის როგორც კაცთა, ისე ქალთა შორისაც, ასეთი პირები საზოგადოების ფართო მასებში პატივისცემით სარგებლობენ და ყველგან სასურველი სტუმრები არიან.

მახილსიტყვაობა, იუმორი, როგორც აღენიშნე, კონკრეტულ ვითარებაში რაიმე კონკრეტული მიზეზის გამო იბადება და, ბუნებრივია, განსაკუთრებული ცხოველმყოფელობაც მას სწორედ მაშინ აქვს. თუმც მახილგონიერულად ნათქვამი მთამეჭდაობას, თავის მადლს და მორალს არც გავრცელების შემდგომ კარგავს. უფრო მეტიც, აეტორს მოწყვეტილი მახილსიტყვაობა ხშირად სხვადასხვა ნიჭიერ მთქმელებში განიცდის დახვეწას, რის შემდგომაც იგი კიდევ უფრო მეტად მახილგონიერი ხდება და რაც მნიშვნელოვანია, კონკრეტული მიზეზის გამო დაბადებული იუმორი

რი თუ -+§.მახვილსიტყვაობა, ზეპირი გარანდიის 'შედგად, ზოგჯერ სო-
ციალურად მეტ მუდურადობას იძენს.

თუ კი იუმორი ღიმილის მომგვრელია, მახვილსიტყვაობა ყოველ-
თვის როდი იწვევს ღიმილს. იგი ერთი ამოუბსნელი ბუნებრივ ნიჭთაგანია,
ცხოვრების ღრმა ცოდნასთან და წედომასთან ერთად 'შეზრდილი, უცებ,
მოულოდნელად რომ ამოაფრქვევს თავის მადლს. გონიერი მახვილი სიტ-
ყვით 'შეიძლება გულქვა კაცის დარაზული გულის კარები გააღო, ძუნწი
კეთილად მოაქციო, ხელჩაქნულ კაცს ცხოვრებისა კენ მოახედო.... ქარ-
თველთა ისტორიამ იცის მახვილსიტყვაობის კეთილი მადლით მოპოვებუ-
ლი სიკეთე. იგი ბოროტებას, გაუმაძღრობას, ღორმუცელობას, 'შურიაზობას
ებრძოდა მუდამ.

იუმორსა და მახვილსიტყვაობა 'ში გამორჩეულად ჩანს ადამიანის
ნაკლიცა და კარგიც. ამიტომაც იგი ჩვენი ერთ - ერთი საიმედო და ერთგული
გუ'შაგია, მეგობარია, ნაცნობ მოვლენებსა და საგნებსაც კი სხვა თვალითა
და ყურით რომ დაგანახებებს და გაგაგონებს. ზეპირსიტყვაობის ამ ჟანრ'ში
ქართველთა ისტორიის ბევრი უჩინო ფურცლის წაკითხვა 'შეიძლება. იგი
ხეაღის უკეთესობის გადასახედსაც წარმოადგენს და დღევანდელობის
ახსნისათვის ხომ უებარი სა'შუალებაა. დიახ, მახვილგონიერული სიტყვა
ხიდად არის გადებული საუკუნეებზე და საიდან და სად, ვისა და ვის არ
გაგონებს ვის ნათქვამსა და საფიქრალს. ამიტომაც ითვლება იგი ქართველ-
თა სულიერი სიმდიდრისა და ფასეულობის ერთ - ერთ უძვირფასეს განმად.

იუმორით დაჯილდოებულთა შორის ჩვეულებრივი საუბარიც კი
ზოგჯერ 'შეიცავს ღიმილის საფუძვლებს. მოსაზრებთა პაექრობა თუ ყოფი-
თი დიალოგი თავისებური კოლორიტით არის ხშირად 'შე'ხაებული. ჩვეუ-
ლებრივ, ადამიანები არც თუ ადვილად გაგიკარებენ, არც თუ ადვილად
მიგიახლოვებენ თავის საფიქრალთან. პურის ჭამა 'ში თქვა ერთმა ცნობილმა
მონადიმემ: - "ბატონო, ჩვენ მოქეიფე ხალხი ვართ, ლოთები კი არ ვართ,
ყველასთან განურჩევლად ღვინო დავლიოთ".

კარგი მონადიმე უკაცურს არაფერს იკადრებს და არც უკაცურთან
დაჯდება ახლოს, ცუდს არაფერს იტყვის და არც სხვისგან აიტანს ცუდად
ნათქვამს, კეთილ სიტყვას, საქმეს მიაგებებს მომსვლელს და სხვის სიკე-
თესაც ორმაგად ზღაღს.

კარგი მონადიმეობა მეგობრის გატანაა;

ბევრის მოსმენა და ცოტას თქმა;

კაცურ - კაცობა 'ში 'შეჯიბრი და ადამიანის გამოცდაა;

სტუმრისათვის გახარჯვა და თავისთვის ბევრის მოკლება;

კარგი მონადიმეობა ღირსება - პატივის გარდა, დიდი მოვალეობა-

ცაა.

იყო კარგი მონადირე ამისათვის საჭმარი სი არ არის სუფრაზე ხშირად მიგიპატიჟონ ან თავად ხშირად გაშალო სუფრა. ხალხში ხუმრობით იმასაც კი ამბობენ - "კარგ მონადირეობას უფლების მოპოვება უნდაო"

კარგი მონადირეობა ეს არის:

კაცის ბოლომდე გატანა;

მეგობრის აღალი და უანგარო სიყვარული;

უზომო შეყვარება და ზოგჯერ ბავშვური ატაცება;

ნიჭის უმისამართოდ ხარჯვა...

კარგი მონადირეობა მოძალებული სიყვარულია;

ნათქვამი სიტყვის შესრულება;

მინდობილი საქმის ერთგულება, მუყაითობა...

ადვილი როდია გერქვას კარგი მონადირე. იგი მძიმე ტვირთი ცაა.

საქართველო პოეტები სა და პოეზიის ქვეყანა და მარტო იმისათვის კი არა, რომ აქ მოღვაწეობდნენ და მოღვაწეობენ ცნობილი მწერლები, რომ აქ შეიქმნა არაერთი შესანიშნავი მხატვრული ძეგლი და არც მარტო იმისათვის, რომ საქართველოში ყველას განურჩევლად უყვარს ლექსი, მწერლობა... საქართველო პოეზიის ქვეყანა უმთავრესად და მომეტებულად იმიტომაც, რომ აქ ბევრი პოეტი ცხოვრობს, რომელთაც ქალაქებზე ლექსი არ დაუწერიათ, მაგრამ თავიანთი სულის პოეზიას (ამ სიტყვის ფართე გაგებით) უხვად აქსოვენ ორგელივ ისე, რომ თავად ამას არც კი ამჩნევენ და არც სხვისთვის არის იგი ყოველთვის სედაპირულად წარმოიწინილი.

თითოეული ქართველის პოეტურობის დასტურად ერთ მაგალითს მოვიტან: მშობლიურ ქუთაისში დიდი ხნის უმყოფელმა ცნობილმა სპორცმენმა და ყველა სათვის საყვარელმა ოთარ სულაბერიძემ თბილისიდან ჩამოსვლისთანავე ბაღის კიდეზე მეგობრებს მიაკითხა და სთხოვა: - წავიდეთ, ბიჭებო, უქიმიერიონიდან გაზაფხულს მოვეფერეთო.

ძმა კაცებსა და მათთან ლხინს დანატრებული კაცის პოეზიის ერთი ჩვეულებრივი გამოვლენა იყო ეს და რამდენი ასეთი პოეტურობით არის საესე ქართველთა ყოველდღიური ცხოვრება, საქმიანობა. სულიერად რაოდენ მდიდარი, მაღალი და ღამაში უნდა იყოს ადამიანი, რომ ჩვეულებრივ ლხინზე ასე ისაუბროს. ასეთი პოეტური სიმაღლით არის დახუნძლული ქართველთა ყოფა, ურთიერთობა. სწორედ ამისათვის მიმანია საქართველო პოეზიის პირველთაგან ქვეყანად.

საქართველო ხალხი სა და კოლორიტული იუმორის ქვეყანაა.

დადის ჯანსაღი სიცილი საქართველოში, დადის ყველა დროის ბატონი და ბრძენი, დადის თაობების მოციქული და:

ვის დაცემულს ააყენებს ფეხზე;

ვის აღზევებულს დასცემს ძირს;

ზოგს ყაყარჯნად 'შეუდგება;
ვისა და ვის მაღამოდ არგია, ლხინს უორკეცებს, ჭირს უმსუბუ-
ქებს...

ქართველი სადაც მიდის იუმორიც ქუდბედად და იარაღად თან
მიაქვს, ოხუნჯობს და აცინებს გარ'შემო მყოფთ, იცინის და სიყვარულის,
სიკეთის, გულუხვობის, მეგობრობის, კეთილგანწყობის შუქს გულუხვად
აფრქევს გარ'შემო, გიახლოვებს, გულ'ში ჩაგიკრავს, ცოტა სხვაზე უფრო
მეტად მოგეფერება და მიგიახლოვებს.

იუმორი და მახეილსიციკაობა ქართული ყოველდღიურობის აუ-
ცილებელი და ორგანული ნაწილია ლხინ'შიც და ჭირ'შიც, შრომა'შიც და
დასვენება'შიც... იუმორი ეს ღვთისგან ბოძებული მადლია, ნიჭია, იგი ბასრი
თავდასხმითი იარაღია და საუკეთესო გამაფრთხილებელია, თავდაცვითი
საშუალებაა. მისი ფლობა ბევრად ახალი სებს და აიოლებს ცხოვრებას, ბევ-
რად ლამაზსა და პოეტურს ხდის ადამიანის გარე სამყაროს, თვით მას. მით
უფრო საშურია ენამახეილობა და იუმორი სუფრაზე. იგი მეტად მოხდე-
ნილს და საამოს ხდის დროსტარებას.

თამამად შეიძლება ითქვას, რომ ქართული სუფრა თავისებური
უნივერსიტეტი, აკადემიაა. იგი გარკვეული აღმზრდელობითი დანიშნულე-
ბის მოფლენა იყო და არის დღესაც.

ქართველი ებრაელები საქართველოს ისტორიის ორგანულ ნაწილს
წარმოადგენს, - წერდა ნ. ბერძენიშვილი. ცხადია, რაც ეთქვე ქართულ
სტუმართმასპინძლობისა და იუმორის შესახებ, თ ა ნ ა ბ ა რ წ ი ლ ა დ
ე ხ ე ბ ა ქ ა რ თ ე ლ ე ბ რ ა ე ლ ე ბ ს ა ც .

ილია ბაბულაშვილი

ფ ზ ნ ი ა ნ ი კ ი რ კ ი ბ ი

1. შაჰამადი საქონლის ხორციით (იმერული ვარიანტი)

ავიღოთ 500 გრამი საქონლის ხორცი, დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაწილებად, ჩაეყაროთ ქებაში, დაეასხათ 1 ლიტრი წყალი, დაეღვათ საშუალო ცეცხლზე. როცა წამოდუღდება მოეხადოთ ქაფი, შემდეგ ჩაეურთოთ წვრილად დაჭრილი 2 თავი ხახვი, 5-6 კბილი ნიორი, 1 სუფურის კოვზი ხმელი სუნელი, 1 სუფურის კოვზი კვაწარახი. ეადუღოთ ისე, რომ ხორცი მოხარშვამდე იყოს. შემდეგ დაეუმატოთ 2 ლიტრი წყალი.

წინასწარ გარჩეული და გარეცხილი 1 ჭიქა ბრინჯი წყალში გაეჩეროთ 10 - 15 წუთი და შემდეგ ჩაეყაროთ ქებაში. როცა ბრინჯი მოიხარშება დაეჭრათ 1 კონა ქინძი, 1 კონა ნიახური, 1 კონა ოხრახუში, 1/2 კონა ცერეცო, 1/2 რეპანი და ჩაეყაროთ ქებაში. ჩაეურთოთ აგრეთვე მარილი და პილპილი. 10 წუთის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 500 გრამი;

ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 5 - 6 კბილი;

ხმელი სუნელი - 1 სუფურის კოვზი;

კვაწარახი - 1 სუფურის კოვზი;

ქინძი - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

ნიახური - 1 კონა;

ცერეცო - 1/2 კონა;

რეპანი - 1/2 კონა;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

2. შეჯამალი ფრინველი ხორციით (იმერული ვარიანტი)

აეიღებთ 1/ 2 ქათამს (ან ბატს, ან იხეს), დაეჭრით ნაწილებად.
შემდეგ მოვიქცევით ისე, როგორც ეს არის მითითებული N 1.
მ ა ს ა ლ ა :
ფიქვარაც N 1.

3. შეჯამანდი (მერული ვარიანტი)

აეიღოთ ერთი კილოგრამი საქონლის ხორცი, კარგად გაურეცხოთ და ქებაში მოვათავსოთ. ქებაი ცეცხლზე დაედგათ. ჩაუერთოთ შიგ ერთი ჩაის ჭიქა წინასწარ გარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი. და ხორციდან ერთად მოეხარშოთ. როცა ხორცი მოიხარშება, დაუმატოთ წერილად დაჭრილი 3-4 თავი ხახვი, 7-8 კბილი ნიორი, წიწაკა და მარილი გემოვნებით.

1 ცალი ბროწეული ან 1 ჩაის კოფი კეაწარახი (ებრაელები მას წოს უწოდებენ), მარილი გემოვნებით, 10 კაკალი დაფქვილი ან დანაყილი ნიგოზი ერთმანეთში კარგად აეურით და ბოლოს ჩაუერთოთ წერილად დაჭრილი 1 კონა ქინძი, 5-6 ფურცელი ოხრახუში. ეს მასა ჩაერთოთ ქებაში. 10-15 წუთის შემდეგ კერძი მზად იქნება. ითვლება ცხელ პირველ კერძად.

შეჯამანდის დამზადება შეიძლება აგრეთვე მსუქანი საქონლის ძელებიდანაც, ქათმის, ინდაურის, იხვის, ბატის ხორციდან ან მათი ფეხებიდან, ფრთებიდან, კუჭ-ღვიძლიდან.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 1 კგ.;

ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 3-4 თავი;

ნიორი - 7-8 კბილი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ბროწეული - 1 ცალი ან კეაწარახი - 1 ჩაის კოფი;

ქინძი - 1 კონა;

ოხრახუში - 5-6 ფურცელი;

ნიგოზი (გარჩეული) - 10 კაკალი.

4. შეჯამანდი (იმერული ვარიანტი)

1 კგ. საქონლის გარეცხილი ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ ადუღებული წყალი ისე, რომ ხორცს ფარადეს და მოეხარშოთ. ხარშის პროცესში პერიოდულად მოეხადოთ ქაფი. როცა ხორცი მოიხარშება, ჩაუერთოთ ერთმანეთში არეული წვრილად დაჭრილი 3 საშუალო ზომის ხახვი და 1 სუფრის კოვზი ხმელი სუნელი. ცოტა ხნის შემდეგ შევამატოთ 1 ჩაის ჭიქა წინასწარ გარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი. დაახლოებით 20 წუთის შემდეგ ჩაუერთოთ წინასწარ დარჩეული, გარეცხილი და წვრილად დაჭრილი 1 კონა ქინძი, 3 ფოთოლი ნიახური, 1 კონა ცერეცო, 1 კონა ოხრახუში, 1 თავი წვრილად დაჭრილი ნიორი, 1 ან 2 სუფრის კოვზი პამიდორის პასტა, ან 2 ან 3 თავი მწიფე კანგაცლილი ან გაწურული პამიდორი, 1 სუფრის კოვზი კეაწარახი, წიწაკა და მარილი გემოვნებით. 5 წუთის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 3 საშუალო ზომის თავი;

ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 1 თავი;

პამიდორის პასტა - 1 ან 2 სუფრის კოვზი, ან მწიფე პამიდორი - 2 ან

3 თავი;

კეაწარახი - 1 სუფრის კოვზი;

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოვზი;

ქინძი - 1 კონა;

ნიახური - 3 ფოთოლი;

ცერეცო - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

5. შეჯამანდი (ცხინვალელ ებრაელთა ტრადიციით)

500 გრ. ძელიანი და მსუქანი ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, ჩავალაგოთ ქვაბში და მოეხარშოთ. ხარშისას მოეხადოთ ქაფი. ნახევრად მოხარშულ ხორცს ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი 2 თავი ხახვი, ხმელი სუნელი, წიწაკა, 1 სუფრის კოვზი დაფქვილი ნიორი, შავი წი და 1/

2 ჩაის ჭიქა ბრინჯი. როცა მოიხარშება ჩაეურთოთ ტომატი და თითო-თითო კონა წერილად დაჭრილი ოხრახუში, ნიახური, ქინძი და შევაზავთ გემოვნებით მარილი. როცა ამის შემდგომ ერთხელ კიდევ წამოდუღდება გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გემოვნებით ჩაემატოთ მიხაკი, ამოეურიოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 500 გრ.;

ბრინჯი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 2 თავი;

ნიახური - 1 კონა;

თოხრახუში - 1 კონა;

ქინძი - 1 კონა;

ნიორი (დაფქვილი) - 1 სუფრის კოვზი;

ხმელი სუნელი - გემოვნებით;

წიწაკა - გემოვნებით;

ტომატი - გემოვნებით;

წო (II კვაწარახი) - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

6. ხარჩო ტყემლით და ჯირაშის ჩირით

(ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)

500 გრ. ძელიანი და მსუქანი ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნატრებად, ჩაეაწყოთ ქვაბში და მოეხარშოთ. ნახევრად მოხარშულ ხორცს დაემატოთ 1 თავი წერილად დაჭრილი ხახვი, 1/2 ჩაის ჭიქა გარეცხილი ტყემალი (აღუწა) და 1/2 ჩაის ჭიქა ქლიავის ჩირი, 1/2 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, მარილი გემოვნებით და ეადუღოთ მოხარშვამდე.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 500 გრ.;

ხახვი - 1 თავი;

ტყემალი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

ქლიავის ჩირი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

მარილი გემოვნებით.

7. ხარჩო

(იმერული ვარიანტი)

მზადდება ისე, როგორც მზადდება შეჭამანდი (იხ. N 4), ოღონდ ბრინჯი საჭიროა 1/2 ჩაის ჭიქა და კვაწარახის მაგივრად 1 ჩაის ჭიქა ტყემა-

ლიან ოდნავ მეტი, თუ მკავე კერძი გოყვართ.

მასალა:

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 3 საშუალო ზომის თავი;

ბრინჯი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 1 თავი;

პამიდორის პასტა - 1 ან 2 სუფრის კოვზი ან მწიფე პამიდორი - 2 ან

3 თავი;

ტყემალი - 1 ჩაის ჭიქა;

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოვზი;

ქინძი - 1 კონა;

ნიახური - 3 ფოთოლი;

ცერეცო - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

8. ნიგვზიანი ჯაშინი

ქათმის კისერი, შიგნეული (კუჭი, გული) და ფეხები კარგად მოეხარშოთ. ჩაუვრთოთ წერილად დაჭრილი 3 საშუალო ზომის ხახვი, დანაყილი 1 თავი ნიორი, 1 1/2 სუფრის კოვზი პამიდორის პასტა ან 4 თავი მწიფე კანგაცლილი და გაწურული პამიდორი, გემოვნებით წიწაკა და მარილი, დაფქვილი ცოტა წყალში გახსნილი 2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, ბოლოს წერილად დაჭრილი 1 კონა ქინძი და 1 კონა ოხრახუში, 3 საშუალო თავი ბროწეულის კაკლები ან 1/2 სუფრის კოვზი კეაწარახი.

ქათმის ნაცვლად შესაძლოა გამოყენებული იქნას ინდაურის, ან ბატის ან იხვის შიგნეული და ფეხები.

მასალა:

ქათმის შიგნეული და ფეხები;

ხახვი - 3 საშუალო ზომის თავი;

ნიორი - 1 თავი;

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოვზი;

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;

ბროწეული - 3 საშუალო თავი ან კეაწარახი - 1/2 სუფრის კოვზი;

პამიდორის პასტა - 1 1/2 სუფრის კოვზი;

ქინძი - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა.

• 9. პამიდორის სუპი საძონლის ხორციით

1 კგ. საქონლის ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, ჩაეალოგოთ ქვაბში დაეასხათ 3 ჩაის ჭიქა წყალი და მოეხარშოთ. ხარშის პროცესში პერიოდულად მოეხადოთ ქაფი. შემდეგ როცა წყალი თითქმის ჩაშრება, ჩაეურთოთ 3 კგ. საფუქავ მანქანაში გატარებული პამიდორის მასა, როცა წამოდულდება ჩაეურთოთ შიგ 2 თავი წერილად დაჭრილი ხახვი და 1 თავი ნიორი, მარილი და წიწკა გემოვნებით, წერილად დაჭრილი 1 კონა რეპანი და 1 კონა ოხრახუში. პამიდორის მასის შემატების შემდეგ ეადულოთ ნელ ცეცხლზე. 15 წუთში კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 1 თავი;

რეპანი - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

წიწკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

10. რაჭული სუპი

1 კგ. ხბოს ან საქონლის ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, ჩაეყაროთ ვმალირებულ ქვაბში. დაეყაროთ გემოვნების მიხედვით მარილი და შავი ფხვიერი წიწკა, დაეასხათ ადულებული წყალი და შეედგათ მაღალ ცეცხლზე და როცა წყალი ადულებება, დაეაყენოთ დაბალ ცეცხლზე. ხარშის პროცესში პერიოდულად მოეხადოთ ქაფი. როცა ხორცი თითქმის მოხარშული იქნება, შეემატოთ წინასწარ დათლილი და დაჭრილი 1/2 კგ. კარტოფილი და ცოტა ხნის შემდეგ ჩაეურთოთ გემოვნების მიხედვით მარილი და შავი ფხვიერი წიწკა, ერთი კონა წინასწარ გარეცხილი ქინძი. რამდენიმე წუთში კერძი მზად იქნება.

სურვილის შემთხვევაში, სუფრაზე პირველ კერძად შეიძლება მიტანილი იქნას წყენი, ხოლო მეორე კერძად კარტოფილი და ხორცი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ. (უმჯობესია ხბოს ხორცი);

კარტოფილი - 1/2 კგ.;

ქინძი - 1 კონა;

შავი ფხვიერი წიწკა - გემოვნების მიხედვით;

მარილი - გემოვნების მიხედვით.

ხორციის კერძები

1. ჭალა საძონლის ხორცი

(იმერული ვარიანტი)

ავიღოთ 1 კილოგრამი საქონლის ხორცი, დაეჭრათ სასურველ ნაწილებად, გაერეცხოთ და ჩაეყაროთ დაბალ ქვაბში. დაეასხათ 1 ჭიქა წყალი, დაეღვათ საშუალო ცეცხლზე, წამოდუღებულს მოეხადოთ ქაფი.

ავიღოთ 6 - 7 თავი ხახვი, 1 თავი ნიორი და დაეჭრათ წერილათ, დაეასხათ 1 სუფრის კოვზი ბროწეულის ან ტყემლის კვარახი (ებრაელები მას წო - ს ეძახიან), დაეყაროთ წიწაკა, ცოტა მარილი და ყოველივე ეს ერთმანეთში კარგად შეესრისოთ ხელით და ამის შემდეგ ჩაერთოთ ქვაბში. იდუღოს მანამ, ვიდრე ცხიმზე არ დადგება ანუ წყალი არ ჩაშრება. ყურადღება უნდა მიექცეოდეს, რომ არ დაიწვას. ამიტომ საჭიროებს ძირზე ხშირ მორევას. როდესაც ხორცი მოიხარშება და საკმაო ჩაიხრება, დაეასხათ 1 ჩაის ჭიქა წყალი, 10 წუთის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

სურვილისამებრ, შეეგიძლია საკმაოში ჩაერთოთ 1 ჩაის კოვზი ხმელი სუნელი და 1 სუფრის კოვზი პამიდორის პასტა ან 2 თავი გაწურული მწიფე პამიდორი.

მასალები:

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 6 - 7 თავი;

ნიორი - 1 თავი;

ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოვზი;

მწიფე პამიდორი - თავი;

კვარახი (ბროწეულის ან ტყემლის) - 1 სუფრის კოვზი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

2. ტაბილი (უფვნო) ჭალა საძონლის ხორცი

(იმერული ვარიანტი)

ყველაფერი კეთდება ისე, როგორც ეს არის აღწერილი N 1 - ში, მხოლოდ არ უნდა კვარახი. საზოგადოდ ებრაელები უწინოს ეძახიან წოს

(კვაწარახის) გარე შედამზადებულ კერძს. ტკბილი ყაღია გამოდის აგრეთვე ხბოს ხორციდანაც.

მ ა ს ა ლ ე ბ ი:

ხორცი - 1 კგ;

ხახვი - 6 - 7 თავი;

ნიორი - 5 - 6 კბილი;

ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოეზი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

3. ყაღია ფრინველის ხორცით

(იმერული ვარიანტი)

აეიღოთ 1 ქათამი (ან ბატი, ან იხვი), დაეჭრათ არშიეებად (ნაწილე-ბად). 500 გრამი ხახვი, 1 თავი ნიორი დაეჭრათ წვერილად, დაეასხათ 1 სუფრის სუფრის კოეზი ბროწეულის ან ტყემლის კვაწარახი, დაეაყაროთ ცოტა მარილი და წიწკა. ყოველივე ეს ხელით ერთმანეთში კარგად აეურიოთ. მიღებული საკმაზის ერთი ნაწილით დაეფაროთ ქვაბის ძირი, შემდეგ მასზე დაეაწყოთ ხორცი, კელაე მოეაყაროთ საკმაზი, დაეასხათ 1 ჩაის ჭიქა წყალი. შემოდგათ საშუალო ცეცხლზე. ეადულოთ მანამ, ეიდრე წყალი არ დაშრება და ქონზე არ დადგება. პერიოდულად ფრთხილად მოეურიოთ, რათა ხორცი და საკმაზი ძირზე არ მიიწვას. სურვილის მიხედვით, გინდ დაეტოეოთ ხორცი თავისივე ქონში, გინდ დაეუმატოთ 1 ჩაის ჭიქა წყალი. 10 წუთის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

საკმაზში სურვილი სამებრ შეიძლება ჩაერთოთ 1 ჩაის კოეზი ხმელი სუნელი და 1 სუფრის კოეზი პამიდორის პასტა ან 2 თავი გაწურული მწიფე პამიდორი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი (ან ბატი, ან იხვი) - 1 ფრთა;

ხახვი - 500 გრ;

ნიორი - 1 თავი;

მწიფე პამიდორი - 2 თავი (სურვილი სამებრ);

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოეზი (სურვილი სამებრ);

კვაწარახი (ბროწეულის ან ტყემლის) - 1 სუფრის კოეზი ან ბროწეული - 2 თავი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

4. ტაბილი ყალია ფრინველი ხორცი (იმერული ვარიანტი)

ყოველივე მზადდება ისე, როგორც ეს არის აღწერილი N 3 - ში, მხოლოდ არ უნდა კვაწარახი (II წო).

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი (ან ბატი, ან იხეი) - 1 ფრთა;

ხახვი - 500 გრ;

ნიორი - 1 თავი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

5. ყალია (მერული ვარიანტი)

1 კილოგრამი საქონლის კარგად გასუფთავებული ხორცი დავ-ჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, ჩაეყაროთ ქვაბში და ნელ ცეცხლზე მოეხარშოთ. ხარშვის დროს დაემაზადოთ საკმაში: 2 თავი ხახვი, 5 - 6 კბი-ლა ნიორი წვრილად დაეჭრათ, დაეყაროთ 1 სუფრის კოვზი ხმელი სუნე-ლი, ჩაეურთოთ 1 ჩაის კოვზი კვაწარახი ან 1 ცალი ბროწეულის კაკლები, წიწაკა და მარილი გემოვნებით. ეს მასა ერთმანეთში კარგად აეურიოთ და ჩაერთოთ ქვაბში. ვაცადოთ ვიდრე ხორცი კარგად არ მოიხარშება. წვენი უნდა დადგეს ცოტა. ბოლოს დაეუმატოთ 1 ან 2 სუფრის კოვზი პამიდორის პასტას. 10 - 15 წუთი დუღილის შემდეგ კერძი მზად იქნება. სუფრაზე მიაქეთ ცხლად. განსაკუთრებით გემრიელია ღოთთან ერთად.

საქონლის ხორცის ნაცელად შეიძლება გამოვიყენოთ ფრინველის (ქათმის, იხვის, ბატის) ხორცი. ასეთ შემთხვევაში ქვაბში ვათავსებთ კარ-გად დასუფთავებულ სასურველი ზომის ნაჭრებად დაჭრილ ფრინველს.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ. ან ფრინველი (ქათმის, იხვის, ბატის) - 1 ფრთა;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 5 - 6 კბილი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ბროწეული - 1 ცალი ან კვაწარახი - 1 ჩაის კოვზი;

ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოვზი;

პამიდორის პასტა - 1 ან 2 სუფრის კოვზი.

6. იხვის ან ბატის მწვანე ყალიბი

ბატი ან იხვი დაეჭრათ არშიეებად. 1 სუფრის კოეზი სუნელების ნაზავი, ნიორი, შავი ფხვიერი წიწაკა, წიწაკა, მარილი, წერილად დაჭრილი ოხრახუში, ქინძი, ცერეცო ერთმანეთში კარგად აეურიოთ, ხორცთან ერთად ფენებად მოეთათესოთ ქებაში და უწყლოდ შეეცდეთ დაბალ ცეცხლზე. გაეაჩეოთ მანამ, ვიდრე თავის წვეწვს არ მოიყენებს, შემდეგ კი ჩაუერთოთ 1 ან 2 ჩაის ჭიქა წყალი და ეცადოთ ხორცს კარგად მოხარშვა. ვიდრე წვეწვს დაიშრობდეს გემოვნებით ეუზავთ მარილს. შეიძლება წვეწვი ოდნავ შეეუზარსოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ბატი ან იხვი - 1 ფრთა;

ნიორი - 1 თავი;

სუნელების ნაზავი - სუფრის კოეზი;

შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ქინძი - 1/2 კონა;

ცერეცო - 1/2 კონა;

ოხრახუში - 1/2 კონა.

7. იხვის ყალიბი

(ლაილაშური ვარიანტი)

კარგად გასუფთავებული იხვი დაეჭრათ ასო - ასო და ჩაეალაგოთ შესაფერი სიდიდის ქებაში, დავასხათ ანადუღარი წყალი და გაეაჩეოთ ცოტა ხანს. ამ ხნის განმავლობაში მოვამზადოთ საკმაზი: წერილად დაჭრილი 4 - 5 თავი ხახვი, 4 - 5 კბილი დაფქვილი ნიორი, 1 ჩაის კოეზი ხმელი სუნელი, 1 ჩაის კოეზი კეაწარახი, გემოვნებით პილპილი და მარილი. ყველაფერი ეს კოეზით ერთმანეთში კარგად ავსრისოთ. ხორციანი ჭურჭლიდან გადაეწუროთ წყალი, შემზადებული საკმაზი დაეაყროთ და კოეზით კარგად აეურიოთ. საკმაზი შერეული ხორცი გაეაჩეოთ 30 წუთი და უწყლოდ თავდახურული ქებაში შეეცდეთ ცეცხლზე. როცა სუნი ამოვა და დუღილს დაიწყებს, ქებას მოეხადოთ თავი, კოეზით ერთხელ კიდევ ამოეურიოთ და დავასხათ ანადუღარი წყალი ისე, რომ არ დაფაროს ხორცი. როცა ხორცი ხარშვას დაიწყებს, დაეაყნოთ ნელ ცეცხლზე და ისე განეგრძოთ ხარშვა. ეცადოთ კერძი ისე მოვამზადოთ, რომ წვეწვი შერჩეს.

ასეთივე წესით შეიძლება ყალიბს მომზადება სხვა ფრინულიდან

ან 1 კვ. საქონლის ხორცისაგან ან 500 გრ. ფრინველის კუჭმაჭიდანაც.

მ ა ს ა ლ ა:

იხვი - ერთი ფრთა (საშუალო ზომის);

ხახვი - 4 - 5 თავი;

ნიორი - 4 - 5 კბილი;

ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოვზი;

ტყემლის კვაწარახი - 1 ჩაის კოვზი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

8. კვერცხის ყალბა

(ლაილაშური ვარიანტი)

წერილად დაჭრილი 3 თავი ხახვი, ასევე წერილად დაჭრილი 2 კბილი ნიორი, 1/2 ჩაის კოვზი ხმელი სუნელი, 1 ჩაის კოვზი კვაწარახი ან 1 თავი ბროწეულის კაკლები, 1/3 ჩაის კოვზი მიხაკ - დარიჩინი, გემოვნებით წიწაკა, მარილი ჩაეყაროთ 1 1/2 ლიტრი მოცულობის ქვაბში, რომელშიც ჩასხმულია მზესუმზირის ზეთი. შევდგათ ზომიერ ცეცხლზე და მოვშუშოთ, ამის შემდეგ დაეასხათ ცივი წყალი, აეუროთ და ვადულოთ დაბალ ცეცხლზე. ცოტა რიმ შესქედდება, გადმოვდგათ და გაავაჩეროთ. ამ ხნის განმავლობაში მოვხარშოთ 10 ცალი კვერცხი, გაფრცქვნათ, თითოეული მოხარშული კვერცხი თანაზომიერად გაეჭრათ სიგრძეზე ორ ნაწილად, ჩავალაგოთ მოდულებულ ყალიბში, შევდგათ ნელ ცეცხლზე და ერთხელ კიდევ წამოვადულოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 10 ცალი;

ხახვი - 3 თავი;

ნიორი - 2 კბილი;

მიხაკ - დარიჩინი - 1/3 ჩაის კოვზი;

კვაწარახი - 1 ჩაის კოვზი ან 1 თავი ბროწეული;

ხმელი სუნელი - 1/2 ჩაის კოვზი;

მზესუმზირის ზეთი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

ნიგოზი - 250 გრ.;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

9. შალისა

(სურამელ ებრაელთა ტრადიციით)

1 კგ. ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, ჩაეალაგოთ ქებაში, დაეასხათ ცოტა წყალი და მოეხარშოთ. ეიდრე ხორცი მოიხარშება, დაეამზადოთ საკმაში: წერილად დაეჭრათ 500 გრამი ხახვი, 3 - 4 კბილი ნიორი, დაეარჩიოთ 1 დიდი ან 2 პატარა თავი ბროწეული. როდესაც ხორცი მოიხარშება, წერილად დაჭრილი ხახვი და ნიორი ჩაეურთოთ და ხორციდან ერთად ჩაეშუშოთ. შემდეგ დაემატოთ ბროწეულის დარჩეული კაკლები. მზა კერძს დაეუმატოთ შავი წო ან ბროწეულის მაშარაბი და 1 კონა ქინძი, გემოვნებით მარილი და წიწკა.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 500 გრ.;

ნიორი - 3 - 4 კბილი;

ბროწეული - 1 დიდი თავი ან 2 პატარა თავი;

ქინძი - 1 კონა;

წო (II კეწარახი) ან ბროწეული მაშარაბი - გემოვნებით;

წიწკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

10. ბატის ან იხვის ხორცის ბუშთა

ბატი ან იხვი დაეჭრათ არშიეებად, გაეცალოთ ხორცი, რომელიც ხელის საფქვედ მანქანაში გაეტაროთ, დაფქვილი ან წერილად დაჭრილი 3 თავი ხახვი და 1 თავი ნიორი, 1 სუფრის კოეზი სუნელების (ცერეცო, ქინძი...) ნახავი, შავი ფხვიერი წიწკა, მარილი და წიწკა გემოვნებით, 100 გრამი ბრინჯი (ბევრი ბრინჯი შლის გუფთას) ერთმანეთში კარგად შეეურიოთ, სასურველი სიდიდის ნაჭრებად ავაგუნდავოთ ხელში და მოვათავსოთ ადუღებულ წყლიდან ქებაში. შემდეგ შევამატოთ 2 სუფრის კოეზი პამიდორის პასტა. როცა ბრინჯი დაგუნდავებული ხორციდან თავს გამოაყოფს, კერძი მზად არის. სურვილი სამებრ შევიძლიათ ხარშეის დროს თავზე შემოაწყოთ დაჭრილი კარტოფილი. კერძი შეიძლება დამზადდეს საქონლის ხორცითაც.

მ ა ს ა ლ ა:

იხვი ან ბატი - ფრთა ან საქონლის რბილი ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 3 თავი;

ნიორი - 1 თავი;

სუნელების ნახავი - 1 სუფრის კოეზი;
შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;
წიწაკა - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით;
ბრინჯი - 100 გრ.;
პამიდორის პასტა - 2 სუფრის კოეზი;
კარტოფილი - 1/2 კბ.

11. ბუბოა (იმერული ვარიანტი)

ავიღოთ 1 კილოგრამი საქონლის რბილი ხორცი, დაეჭრათ პატარა ნატრებად და 1 თავ წინასწარ გარჩეულ ნიორთან ერთად გაეატაროთ საფქვევ მანქანაში. წერილად დაეჭრათ 3 თავი ხახვი, დაეაყაროთ 1 სუფრის კოეზი ხმელი სუნელი, პილპილი, მარილი და 50 გრამ წინასწარ გარჩეულ და გარეცხილ ბრინჯში ხელით კარგად აეურიოთ (თუ გსურთ 1 სუფრის კოეზ ტომატთან ერთად) ჯერ ცალკე, შემდეგ კი საფქვევ მანქანაში გატარებულ ხორცთან ერთად. მიღებული ხორცის ფარშიდან გაეაკეთოთ სასურველი ზომის გუნდები. ამისათვის ავიღოთ ფარშის ერთი ნაწილი, ხელით აეაგუნდავოთ, მიეცეთ მრგვალი ფორმა და ასე შემდეგ ეიდრე არ დამთავრდება ფარში. გამზადებული ხორცის გუნდები ფრთხილად ჩაეაწყოთ ქვაბში, დავასხათ 2 ჭიქა წყალი, ეადუღოთ ნელ ცეცხლზე. როდესაც ხორცის გუნდებიდან ბრინჯი ამოიწვევრება, დაეუმატოთ 1 ან 2 ჩაის ჭიქა წყალი, 10-15 წუთიანი დუღილის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 1 კბრ;

ხახვი - 3 თავი;

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოეზი;

ბრინჯი - 50 გრამი;

ტომატი - 1 სუფრის კოეზი (სურვილის მიხედვით);

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

12. ბუშთა

(ცხინვალელ ებრაელთა ტრადიციით)

1 კვ. ხორცი გაეატაროთ საფქვე მანქანაში, მიღებულ ფარშს შევაზილოთ წვრილად დაჭრილი საშუალო ზომის 2 თავი ხახვი, 4-5 კბილი ნიორი, 5 ღერი ოხრახუ ში, ბოლოს კი 3 სუფურის კოეზი ბრინჯი და 1-2 სუფურის კოეზი ტომატი. ჩაუერთოთ სანებლები. მიღებული მასიდან დაემაზადოთ გუნდები, ჩაეწყოს ქებაში, დაეასხათ ადუღებული წყალი ისე, რომ ქებაში ჩაწყობილი ხორცის გუნდები არ დაფაროს. ეადულოთ 5 წუთი თავლია ქებაში, შემდეგ საჭმლის მომზადება გაეგარძელოთ ნელ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 1 კვ.;

ხახვი - 2 თავი (საშუალო ზომის);

ნიორი - 4-5 კბილი;

ოხრახუ ში - 5 ღერი;

ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოეზი;

შავი პილპილი - გემოვნებით;

მწარე წიწაკა - გემოვნებით;

ხმელი ქინძი - 1 ჩაის კოეზი;

ტომატი - 1-2 სუფურის კოეზი;

ბრინჯი - 3 სუფურის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით.

13. ჩაშუშული საძონლის ჯიგერით

(იმერული ეარიანტი)

საქონლის 1 კილოგრამი ჯიგერი წვრილად დაჭრათ და ჩაეყაროთ ალუმიანის ქებაში. 500 გრამი ხახვი, 1 თავი ნიორი წვრილად დაჭრათ და პილპილთან ერთად ჩაუერთოთ ქებაში ჩაყრილ ჯიგარს. როდესაც მოიხარშება, შეეყაროთ წინასწარ გასუფთავებულ და დაჭრილ 1 კონა ოხრახუშს, 1 კონა ქინძს, 1/2 ოდნაე მეტ კონა ცერეცოს, 2-3 სუფურის კოეზი ტომატი, მარილს, დაეასხათ 1 ჩაის ჭიქა წყალი. როდესაც დაშუშდება, კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა :

საქონლის ჯიგერი (გულ-ღვიძლი, ფილტვი) - 1 კილოგრამი;

ხახვი - 500 გრამი;

ნიორი - 1 თავი;

ტომატი - 2 - 3 სუფურის კოეზი;
პილპილი - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით;
ოხრახუში - 1 კონა;
ქინძი - 1 კონა;
ცურეცო - 1/2 ოდნავ მეტი კონა.

14. ოჯახური საძმონლის ჯიბრით (იმერული ვარიანტი)

საქონლის 1 კილოგრამი ჯიგარი წერილად დაეჭრათ, გაენაწი-
ლოთ ორად, დაეყაროთ თავსახურიან ტაფაზე. როდესაც შერჩენილი წყალი
დაშრება და ჯიგარი მოიხარშება (მოხარშვისათვის შეიძლება დასჭირდეს
წყლის დამატება). 1 კილოგრამი ხახვი მრგვალად დაეჭრათ, ნახევარი წერი-
ლად დაჭრილ 4 კბილ ნიორთან, პილპილთან და მარილთან ერთად ჩაერთოთ
მოშუშულ ჯიგარში, დაეასხათ 50 გრამი მზესუმზირის ზეთი, ტაფას და-
ვახუროთ თავი და გაავარძელოთ მოშუშვა ისე, რომ ხახვი არ ჩაკედეს შიგ-
მასაღა:

საქონლის ჯიგარი (გულ-ღვივრძლი, ფილტვები) - 1 კილოგრამი;
მზესუმზირის ზეთი - 50 გრამი;
ხახვი - 1 კილოგრამი;
ნიორი - 4 კბილი;
პილპილი - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით.

15. ჩაშუშული ხბოს ხორცი (იმერული ვარიანტი)

1 კილოგრამი წვილად დაჭრილი ხბოს ხორცი დაეყაროთ ცეც-
ხლზე შედგმულ თავსახურიან ტაფაზე. ხორცის მოშუშვის დროს ტაფა
თავდახურული უნდა იყოს. წყალი რომ დაშრება, დაეასხათ 50 გრამი მზე-
სუმზირის ზეთი, დაეყაროთ 500 გრამი მრგვალად დაჭრილი ხახვი, 5 კბი-
ლი წვილად დაჭრილი ნიორი, პილპილი, ცოტა მარილი (გაითვალისწი-
ნეთ, რომ თავად ხბოს ხორცი მარილიანია). ჩაშუშეთ ისე, რომ ხახვი ძლი-
ერ არ ჩაკედეს.

მასაღა:

ხბოს ხორცი - 1 კილოგრამი;
ხახვი - 500 გრამი;

მზესუმზირის ზეთი - 50 გრამი;
ნიორი - 5 კბილი;
პილპილი - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით.

16. მონარაქული საპონლის ხორცი (იმერული ვარიანტი)

500 გრამი საქონლის მსუქანი ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, მოვათავსოთ ქვაბში, დაეასხათ 2 ლიტრი წყალი, მოდუღებულს მოეხადოთ ქაფი. 3 თავი ხახვი, 4 - 5 კბილი ნიორი დაეჭრათ წერილად და წითელ პილპილთან ერთად ჩაეყაროს ქვაბში. უნდა იმუშოს თავდახურულ ქვაბში. როდესაც შევამჩნევთ, რომ იხრა კეზა, ცოტა წყალი კიდევ უნდა დაეასხათ და ფრთხილად მოვუროთ ძირზე. ეხრა კოთ ისე, რომ ხახვი არ ჩაწითლდეს. შემდეგ ჩაუერთოთ წინასწარ დაჭრილი 2 კილოგრამი კარტოფილი, მარილი, და დაეასხათ 1 ლიტრამდე წყალი ისე, რომ კარტოფილი დაფაროს. როდესაც კარტოფილი მოიხარშება, გემოს გაეუსინჯავეთ და სუფრაზე ცხლად მიიტანთ.

მ ა ს ა ლ ა :

საქონლის ხორცი - 500 გრამი;
ხახვი - 3 თავი;
ნიორი - 4 - 5 კბილი;
წითელი პილპილი - გემოვნებით;
კარტოფილი - 2 კილოგრამი;
მარილი - გემოვნებით.

17. შიმწპარი შრინველი (იმერული ვარიანტი)

2 კილოგრამი კარტოფილი დაეჭრათ თხლად, მოვაყაროთ მარილი და მოვათავსოთ ტაფაზე, ზემოდან დავდოთ ქათამი (ან ინდაური, ან ბატი, ან კვატი) თავის ქონიანად, ზემოდან მოვასხუროთ მზესუმზირის ზეთი ქათამსაც და კარტოფილსაც, ტაფაზე ზომიერად დაეასხათ აგრეთვე წყალი და შევდგათ გაზქურის პერლუმელში.

შეიძლება ფრინველი შევწვათ სატენით, რომელიც სხვადასხვაგვარად მზადდება. ერთი მათგანი მზადდება ამგვარად:

წერილად დაჭრილი 3 თავი ხახვი, 1 ბროწეული ან 1 სუფრის კოფი კეაწარახი, პილპილი, მარილი ერთმანეთში კარგად ავუროთ, მიღებუ-

ლი მასით გაეტეწოთ ფრინველის შიგა ცარიელი ნაწილი და შემდეგ ნემსითა და ძაფით ამოუკეროთ, რათა სატენი არ გადმოიყაროს. როცა ფრინველიცა და კარტოფილიც შეიწება, ფრინველს გაუხსნათ ამოკერილი ნაწილი, თუ შუბზე გადმოვიდოთ სატენი და შეგრილებულ შემწვარ ფრინველთან და კარტოფილთან ერთად მივიტანოთ სუფრაზე. სასურველია, ფრინველი წინასწარ იყოს ნაწილებად დაჭრილი.

სატენი მზადდება ბრინჯითაც, გულ - ღვიძლითაც და ა. შ. ინდაურს, ბატს, კუატს სატენი მეტი სჭირდება. შესაბამისად გაიზრდება საჭირო მასალის ოდენობაც.

მ ა ს ა ლ ა :

ქათამი (ან ინდაური, ან იხვი, ან კვატი, ან ბატი) - 1 ფრთა;

კარტოფილი - 2 კილოგრამი;

მზესუმზირის ზეთი

ხახვი - 3 თავი;

ბროწეული - 1 ცალი ან კეაწარახი - 1 სუფრის კოვზი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

18. შემწვარი ქათამი კარტოფილთან ერთად

(ქართლური ვარიანტი)

ქათამი დაჭრათ არშიეებად. 2 კგ. დაჭრილი კარტოფილი, ორი თავი წერილად დაჭრილი ხახვი და 1 თავი ნიორი, ასევე წერილად დაჭრილი 1 კონა ოხრახუ ში, 1/2 კონა ქინძი, 1/2 კონა ცერეცო ხმელი სუნელი, წიწაკა და შავი ფხვიერი წიწაკა, მარილი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ და მოვათესოთ თუჯის ან ალუმინის ქვაბში. დავასხათ წყალი ისე, რომ ქვაბში მოთავსებული მასალის ნახევარზე დადგეს და მზესუმზირის ზეთი და შეედგათ ცეცხლზე. გააჩეროთ 1 საათი. შემდეგ შევამატოთ 1/2 კგ. ქლიაფი ან კორკიმელი (თუ ცოცხალი სახით არ გვაქვს, შეიძლება გამოვიყენოთ მათი ჩირიც. ქართლში ჩირს გ ე რ კ ი აქვია). ქვაბი ჩაედგათ განახურებ თონეში, მას შემდეგ, რაც პურის ცხობა დასრულდება. გააჩერებთ საკმაო ხანს. სუფრაზე მივიტანთ ცხლად. თუ კი თონეში ჩადგმის საშუალება არ არის, შეიძლება ქვაბი შეედგათ გაზქურის ან ელექტრო ღუმელში და გააჩეროთ შიგ, ვიდრე სისველეს არ შეიშრობს.

მ ა ს ა ლ ა :

ქათამი - 1 ფრთა;

კარტოფილი - 2 კგ.;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 1 თავი;
 შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;
 წიწაკა - გემოვნებით;
 მარილი - გემოვნებით;
 მზესუმზირის ზეთი - 1/2 ჩაის ჭიქა;
 შავი ქლიაფი ან კორკიმელი - 1/2 კგ. ან შავი ქლიაფის ან კორკიმელის ჩირი - 1/2 კგ.
 ოხრაზუში - 1 კონა;
 ქინძი - 1/2 კონა;
 ცერეცო - 1/2 კონა.

19. ხორცი კომპოზიტი

1 კგ. ძელიანი და მსუქანი ხორცი მოეხარშოთ, შემდეგ თავისივე ცხიმში შეეწვათ. შემწვარი ხორცი ამოეაწყოთ ქვაბიდან და ხოლო ქვაბში ჩარჩენილ ცხიმში ვარდისფრად მოეხრა კოთ წვრილად დაჭრილი 3 თავი ხახვი, შემდეგ ჩაეაწყოთ 1 კგ. წინასწარ დაჭრილი კომში (თითოეული კომში - ოთხ ნაწილად), დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა შავი ქლიაფის წინასწარ გასუფთავებული ჩირი, შევაზავოთ მარილით და ზემოდან დავაწყოთ შემწვარი ხორცის ნატყრები, დავასხათ ადუღებული წყალი ისე, რომ პირზე მოადგეს კომშებს და ეხარშოთ 30 წუთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ.;

კომში - 1 კგ.;

შავი ქლიაფის ჩირი - 1 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 3 თავი;

მარილი - გემოვნებით.

20. არშინვი

(სურამელ ებრაელთა ტრადიციით)

1 კგ. მსუქანი ხორცი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნატყრებად და ეხარშოთ მანამ, ვიდრე წყალი არ ჩაშრება. შემდეგ ხორცი თავისივე ცხიმში შეებრაწოთ და დავაყაროთ 2 - 3 თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი და ხორციდან ერთად მოეხრა კოთ. ამოვიღოთ ქვაბიდან ხორცი და მასში ჩაეყაროთ დიდ ნატყრებად (თითოეული 3 - 4 ნაწილად) დაჭრილი 1 კგ. კარტოფილი, მოვაყაროთ მარილი და დავასხათ იმდენი წყალი, რომ კარტოფილი დაფაროს. ავეურიოთ კოვზით და ზემოდან დავაწყოთ ხორცის ნატყრები. ეადუღოთ

მაღალ ცეცხლზე. 10 - 15 წუთის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 3 თავი;

კარტოფილი - 1 კგ.;

მარილი - გემოვნებით.

21. ხენაბი ფრინველის კუჭმაცხით

(იმერული ვარიანტი)

აგიღოთ ქათმის (ან ინდაურის, ან ბატის, ან იხვის) კისერს, კუჭ-
მაცხს (კუჭი, გული), ფეხებს დაეჭრათ წვრილად და მოვათავსოთ ალუმინის
ქვაბში. დავასხათ ქვაბის მეოთხედი ოდენობის წყალი, შევდგათ ნელ ცეც-
ხლზე და მოვხარშოთ.

აგიღოთ 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1 სუფრის კოვზი დაფქვილი, ან 4 - 5
კბილი წვრილად დაჭრილი ნიორი, 1 სუფრის კოვზი ქონდარი, ცოტა პილ-
პილი, მარილი, დავასხათ 5 - 6 ცალი კვერცხი, ავთქვიფოთ ერთმანეთში,
შემდეგ გაფუ სინჯოთ გემო მარილზე, ჩავასხათ ადუღებულ ქვაბში, ავურო-
თ და დაბალ ცეცხლზე იდუღოს მანამ, ვიდრე წყალი არ დაშრება. თუ
ცოტაოდენი წვენი (წყალი) მაინც შერჩა, გადმოვწუროთ თავდახურული
ქვაბიდან.

მ ა ს ა ლ ა :

ქათმის (ან ინდაურის, ან ბატის, ან იხვის) კუჭმაცხი;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 4 - 5 კბილი;

ქონდარი - 1 სუფრის კოვზი;

კვერცხი - 5 - 6 ცალი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

22. ხენაბი

(იმერული, მეორე ვარიანტი)

განსხვავება არის მხოლოდ მასალის შემადგენლობაში. დამზადე-
ბის პროცედურა იგივეა, რაც N 21. ს ა კ მ ა ზ ი: საფქვევ მანქანაში გატარე-
ბულ 1 1/2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 თავი საშუალო ზომის ხახვი, ნახევარი თავი
ნიორი, 1 სუფრის კოვზი ხმელი სუნელი, შავი ფხვიერი წიწაკა, 1 სუფრის
კოვზი ქონდარი, 8 ცალი კვერცხი ერთმანეთში კარგად ავუროთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ქათმის შიგნეული და ფეხები;

ნიგოზი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

კვერცხი - 8 ცალი;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 1/2 თავი;

ქონდარი - 1 სუფრის კოეზი;

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოეზი;

შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

23. ხენაბი უხორცოდ

მზადდება იმავე მასალით (ხორცის გარეშე) და ისევე, როგორც N 21. მხოლოდ როცა ადუღებულ წყალში ჩაეურთავთ საკმაზს, სასურველია ჩაეაწყოთ აგრეთვე წინასწარ მოხარშული კვერცხები.

მ ა ს ა ლ ა :

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 4-5 კბილი;

ქონდარი - 1 სუფრის კოეზი;

კვერცხი - 5-6 ცალი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

24. ხენაბი

(მეგრული ვარიანტი)

ხენაბი მზადდება ფრინველის შიგნეული საგან ან საქონლის ხორცისაგან. 1 კილოგრამ კარგად გასუფთავებულ და სასურველ ნაჭრებად დაჭრილ საქონლის ხორცს ჩაეყრით ქვაბში, დაეახავთ წყალს და შევდგამთ ცეცხლზე. პარალელურად მოვამზადოთ საკმაზი: 4-5 თავი ხახვი, 1 თავი ნიორი და 1 კონა ქონდარი წვრილად დაეჭრათ, დაეაყროთ წიწაკა და მარილი გემოვნებით, დაეახალოთ 10 ცალი კვერცხი და ერთმანეთში კარგად აეურიოთ. როცა ხორცი მოხარშამდე მიაღწევს ეს მასა ჩაეურთოთ ქვაბში, კოეზით კარგად აეურიოთ მხოლოდ ერთხელ და ვადუღოთ. როცა წყალი ჩაშრება, კერძი მზადაა და გადმოვდგათ ცეცხლიდან. თუ კერძი ალუმი-

ნის ქვაბში დამზადდა, გადმოვიღოთ იგი ემალირებულ ან მინის ჭურჭელში. სუფრაზე უნდა მივიტანოთ ცივად. ითვლება დილის ცივ კერძად. შეგოდლიათ მიირთვათ ტყემლის ან პამიდორის საწებელით და ღომთან ან შაქრთან პურთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კგ.;

ხახვი - 4 - 5 თავი;

ნიორი - 1 თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ქონდარი - 1 კონა;

კვერცხი - 10 ცალი.

25. ხენაბი

(ლაილაშური ვარიანტი)

კარგად გარეცხილი და დასუფთავებული ქათამი დაეჭრათ ასო - ასო და ჩაეწყოსთ შესაფერისი სიდიდის ქვაბში, დაეასხათ წყალი იმდენი, რომ ხორცს ფარავდეს, შეედგათ ცეცხლზე მოსახარშად. დუდილს რომ დაიწყებს, მოექაფოთ და შეეაყროთ ძალზე წმინდად დაჭრილი 2 თავი ხახვი. ვიდრე ხორცი მოიხარშება შემზადდეს საკმაზი: 350 გრამ დაფქვილ ნიგოზს დაეასხათ 4 ან 5 ცალი კვერცხი, წერილად დაჭრილი 2 კბილი ნიორი, 1 მწიკვი ქონდარი, მარილი გემოვნებით, ყველაფერი ეს კოვზით აეთქეფოთ კარგად და როცა ხორცი ხარშვაში შევა, სწრაფი მორევით ჩაეურთოთ შიგ საკმაზი. ხარშვა უნდა გაგრძელდეს ნელ ცეცხლზე. ხენაგი რომ არ ჩაიწვას, პერიოდულად ფრთხილად უნდა ეურიოთ კოვზის ზურგის მხრიდან, თორემ კერძი ჩაიშლება. როცა ხენაგს სუფთა წვენი დაფარავს, კერძიც მზადაა. ცეცხლიდან გადმოღებული კერძი გავაცივოთ და გადავწუროთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი - 1 ფრთა;

ნიგოზი - 350 გრ.;

კვერცხი - 5 ცალი;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 2 კბილი;

ქონდარი ხმელი - 1 მწიკვი.

26. ხანაბი თევზით (ლაილაშური ვარიანტი)

ყველაფერი მზადდება ისე, როგორც ეს არის აღწერილი N 25, იმ განსხვავებით, რომ წინასწარ გასუფთავებულ და სასურველი ზომის ნაჭრებად დაჭრილ თევზის ნაჭრებს (თევზის თავის გამოყენება არ შეიძლება) ჩავაღებთ ხენაგ შიროცაის შესქელებას დაიწყებს. სასურველია შევარჩოთ ისეთი თევზი, რომელიც შედარებით ნაკლებძელიანობით ხასიათდება. კერძი მზად იქნება თევზის მოხარშვისთანავე.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი - 1 კგ.;

ნიგოზი - 350 გრ.;

კვერცხი - 5 ცალი;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 2 კბილი;

ქონდარი ხმელი - 1 მწიკვი.

27. ხანაბი ყველით • (ლაილაშური ვარიანტი)

ყველაფერი მზადდება ისე, როგორც ეს არის აღწერილი N 25, იმ განსხვავებით, რომ არ უნდა ხმელი ქონდარი, დიდ ნაჭრებად დაჭრილ ყველს ჩავაღებთ ხენაგ შიროცაის შესქელებას დაიწყებს. ათიოდე წუთში კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ყველი - 1 კგ.;

ნიგოზი - 350 გრ.;

კვერცხი - 5 ცალი;

ხახვი - 2 თავი;

ნიორი - 2 კბილი.

28. ძვანის ძშრპის ხანაბი (ლაილაშური ვარიანტი)

აეილოთ 300 გრ. გარჩეული კვანის კურკის გული და გავატაროთ საფქვავე მანქანაში. ჩაეურთოთ წვრილად დაჭრილი 60 გრ. ხახვი, გემოვნებით მარილი და ეს მასა მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ცივი წყალი და კოვზით ეურიოთ. ქვაბს თავი დავახუროთ და გავაჩეროთ ათიოდე წუთს. შემ-

დეგ შემოვდგათ საშუალო ცეცხლზე. როცა წამოდუღდება, ნელ ცეცხლზე გაეაგრძელოთ ხარშვა. რომ არმიიწვას, ძალიან ფრთხილად ეურიოთ ძირზე კოვხის შეპარებით. როცა კარგად ჩაიშუშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან. გაცივებული გაეწუროთ.

კარგად გაწურული მასა შეიძლება გამოვიყენოთ გულად და მისგან ხაჭაპურის ცომში გამოვაცხოთ ხაჭაპური.

მ ა ს ა ლ ა:

კვახის გარჩეული გული - 300 გრ.;

ხახვი - 1 თავი;

მარილი - გემოვნებით.

29. სირაბაჟი

(პირველი ვარიანტი)

ხბოს 8 ცალი ფეხი ან ძროხის ორი ფეხი საკმაზთან ერთად მოეხარშოთ ისე, რომ ხორცი და ძვალი ერთმანეთს დაშორდეს. კერძს უნდა შეეუნარჩუნოთ წვენი. როცა ხორცი შეგრილდება, დიდი ზომის ძელები ამოვცალეთ.

საკმაზი: 1/2 კგ. დაფქვილი ნიგოზი, ფართეთ დაჭრილი 1 კგ. ხახვი, 3 თავი წვრილად დაჭრილი ან დაფქვილი ნიორი, წიწაკა, მარილი და ძმარი გემოვნებით, წვრილად დაჭრილი 2 კონა ნიახური, 1 კონა ოხრახუში, 1 კონა ქინძი, 1 კონა ცერეცო. გადმოიღეთ თეფშზე და სუფრაზე მიტანის წინ თავზე დააყარეთ ბროწეული კაკლები. შეგიძლიათ თავზე დააყაროთ აგრეთვე დაჭრილი მწვანილიც.

მ ა ს ა ლ ა:

ხბოს ფეხი - 8 ცალი ან ძროხის ფეხი - 2 ცალი;

ნიგოზი - 1/2 კგ.;

ხახვი - 3 თავი;

ნიორი - 2 ან 3 თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ნიახური - 2 კონა;

ოხრახუში - 2 კონა;

ქინძი - 1 კონა;

ცერეცო - 1 კონა;

ძმარი - 1 ჩაის ჭიქა;

ბროწეული - 1 თავი.

30. სირაბაში (მეორე ვარიანტი)

საშუალო ზომის ხბოს გარეცხილი და პატარა ზომებად დაჩეხილი ფეხები მოხარშოთ ისე, რომ ხორცი ძეაღს თავად გაშორდეს. საწურით გამოვაცალ კევით ნახარში წყალი. საწურის თავზე დარჩენილი მოხარშული ხბოს ფეხები კარგად გაეველოთ ციე წყალში. გამოვაცალ კევით ხორცი და ძეაღი. დაშეებულა თუ ხორცს თან გაყვება პატარა ზომის ძელები.

საფქვე მანქანაში გაეტაროთ ნიგოზი, გამოეხადოთ მას ზეთი და გამონახდელი ზეთი შეეინახოთ ცალკე ჭურჭელში. ზეთგამოცლილი 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, წერილად დაჭრილი 1 თავი ნიორი, გემოვნებით წიწაკა და მარილი ნელ-ნელა გაეხსნათ 2 ჩაის ჭიქა ციე წყალში, ჩაეურთოთ წერილად დაჭრილი 1/2 კონა ქინძი და 1/2 ჩაის ჭიქა მაგარი ძმარი. შემდეგ ჩაეაწყოთ ძელებიდან გამორჩეული ხორცი. სუფრაზე მიტანის წინ თავზე გადაეველოთ ნიგოზიდან გამონახადი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხბოს ფეხი - 4 ცალი;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 1 თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ძმარი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

ქინძი - 1/2 კონა.

31. ლაბა (იმერული ვარიანტი)

საქონლის წინასწარ გასუფთავებული 1-4 ფეხი დაჩეხოთ, მოვათესოთ ემაღირებულ მოზრდილ ქებაში, დაეასხათ 5 ლიტრი წყალი. როდესაც ფეხები კარგად მოიხარშება და წყალი ცხანახევრდება, ჩაეურთოთ საფქვე მანქანაში წინასწარ ორჯერ გატარებული 2 დიდი თავი ნიორი და წითელი პილპილი, აგრეთვე მარილი. ვაღულოთ კიდევ 10-15 წუთი, გადმოედგათ ცეცხლიდან ქებაში, ამოვიღოთ მოხარშული საქონლის ფეხები, დაეანაწევროთ ხორცი და ძეაღი ცალ-ცალკე. ხორცი წერილად დაეჭრათ, დაეალაგოთ ღრმა თეფშეზე (თითოეულ თეფშზე რამდენიმე ნაჭერი), დაეასხათ ნახარში წვენი. ბოლოს ჩაეაწყოთ წინასწარ მოხარშული და შუაზე გაჭრილი კევრცხები. თითოეულ თეფშზე მიზანშეწონილია მოთავსდეს სამი ასეთი კევრცხი. გაცივებული მივიტანოთ სუფრაზე.

მასალა:
საქონლის ფეხი - 1 - 4 ცალი;
ნიორი - 2 დიდი თავი;
კვერცხი;
წითელი პილპილი - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით.

32. ლაბა (ლაილაშურად)

საქონლის წინასწარ გასუფთავებული 4 ცალი ფეხი დაეჩეხოთ, მოვათავსოთ ემალირებულ მოზრდილ ქვაბში, დავასხათ 5 ლიტრი წყალი. როდესაც ფეხები კარგად მოიხარშება (ხორცი უნდა ჩაიქნას წყალში) და წყალიც განახევრდება, ძეახლი და ხორცი გამოვაცალკევოთ. ნახარშ წვენიში ჩაუერთოთ საკმაო, რომელიც ასე მოვამზადოთ: საფქველ მანქანაში გაატაროთ 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1 დიდი თავი ბროწეულის კაკლები, 1 კონა წვრილად დაჭრილი ქინძი, 2 თავი ნიორი. დაფქვილ მასას ჩავასხათ 1/2 ჩაის ჭიქა მაგარი ძმარი. შეიძლება გემოვნებით ეუქნათ წითელი წიწაკის ფხენილიც. როცა საკმაო წვენიში აუურეთ, გემოვნების მიხედვით შევაზავოთ მარილი. წვენი დავასხათ თეფშებზე და პროპორციულად ჩავალაგოთ მოხარშული ძელებიდან გამოვცალკეებული ხორცი. თეფშები შევინახოთ მაცივარში. სუფრაზე მივიტანთ დაჭრილი სახით.

მასალა:
საქონლის ჭეხები - 4 ცალი;
ნიორი - 1 დიდი თავი;
ძმარი - 1/2 ჩაის ჭიქა;
ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;
ბროწეული - 1 დიდი თავი;
ქინძი - 1 კონა;
წითელი პილპილი - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით.

33. ქინძმარი

2 ჭიქა დაფქვილ ნიგოზს, წვრილად დაჭრილ 1 კონა ქინძს და 1 თავ ნიორს დავაყაროთ წიწაკა და მარილი გემოვნებით, ბოლოს ეს მასა გაეხსნათ გადადუღებულ და გაცივებულ წყალში.

ქინძმარი კარგა ცხელ ღოშთან, მოხარშულ კვერცხთან, შემწვარ

ან მოხარშულ თევსთან, ყველთან...

მ ა ს ა ლ ა :

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 1 თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ქინძი - 1 კონა;

34. საძონღლის შემხები ძინძმარში

კარგად მოხარშოთ წინასწარ გასუფთავებული და დაჩეხილი ძროხის 1 ფეხი ან ხბოს 4 ფეხი. მოხარშული ფეხი (ფეხებს) გადმოვიღოთ ცალკე ჭურჭელში, დაეცალკეოთ ხორცი და ძვალი, ხორცი კარგად გაერეცხოთ.

1 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, 4 კბილი დაფქვილი ნიორი და ასევე დაფქვილი წითელი პილპილი, მარილი ერთმანეთში კარგად აეზიღოთ ისე, რომ მასას ზეთი გამოეადინოთ. დარჩენილ მასას შევაზიღოთ 1/2 კონა წერილად დაჭრილი ქინძი, დაეასხათ 2 ჩაის ჭიქა წყალი, ძმარი, გაეუსინჯოთ გემო, ჩავალაგოთ წერილად დაჭრილი ხორცი და მოგრძო თევში მიეიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა :

საძონღლის ფეხი - ძროხის 1 ან ხბოს 4;

ნიგოზი (დაფქვილი) - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 4 კბილი;

წითელი პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ძმარი - გემოვნებით;

ქინძი - 1/2 კონა.

ბოსტნეულის კერძები

1. მშავე ამოლესილი ლობიო

1 კილოგრამი წითელი ლობიოს კარგად მოეხარშავთ, ნახარში წვენი საკმაოდ უნდა აქონდეს. 1 დიდი თავი ნიორი, პილპილი მარილთან ერთად დაენახოთ, 1 სუფრის კოვზი ან ოდნავ მეტი ტყემლის კვაწარახი, წვრილად დაეჭრათ 2 კონა ქინძი, 2 კონა ნიახური, 1 კონა ცერეცო, 1 კონა რეპანი ან პიტნა. ყოველივე ეს ჩაერთოთ ქვაბში, 10 - 15 წუთის დუღილის შემდეგ ქვაბი ცეცხლიდან გადმოვდგათ, წვენი გადავწუროთ სხვა ჭურჭელში, კარგად აეზილოთ მოხარშული ლობიო, შემდეგ კელავ დაეასხათ თავისევე ნახარში წვენი, გაეუსინჯოთ გემო, თუკი რომელიმე სანელებელი (მარილი, ან პიმპილი, ან კვაწარახი) აკლია გემოვნებით შევაზავოთ. შეედგათ ცეცხლზე და წამოდულების შემდეგ რამდენიმე წუთში კერძი მზად იქნება.

მასალა:

ლობიო - 1 კილოგრამი;

ნიორი - 1 დიდი თავი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ტყემლის კვაწარახი - 1 სუფრის კოვზი ან ოდნავ მეტი;

ქინძი - 2 კონა;

ნიახური - 2 კონა;

ცერეცო - 1 კონა;

რეპანი ან პიტნა - 1 კონა.

2. ნიგვზიანი ლობიო

1 კილოგრამი ლობიო კარგად მოეხარშოთ. 3 - 4 თავი ხახვი, 5 კბილი ნიორი წვრილად დაეჭრათ და პილპილთან ერთად ჩაერთოთ ქვაბში. 10 - 15 წუთის შემდეგ ჩაერთოთ წვრილად დაჭრილი 2 ქინძი, 1 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, მარილი. ვადუღოთ კიდევ 10 - 15 წუთი. ქვაბი გადმოვიღოთ ცეცხლიდან, ნახარში წვენი გადაეასხათ სხვა ჭურჭელში, ლობიო აეზილოთ კარგად, შემდეგ თავისივე ნახარშ წვენს კელავ დაეასხავთ,

ამოეურეთ, გემოს გაეუსინჯათ, თუ ჩაეთვლით, რომ რომელიმე საკმაზი (მარილი, ან პილპილი) აკლია, დაეუმატოთ.

ზოგიერთს ტკბილი ლობიო უყვარს ძმრით. ძმრის ჩართვა შეიძლება საჭმლის მომზადების დროსაც (არანაკლებ 2 სუფურის კოეზი) და შეიძლება თეფშზე დასხმულ კერძსაც თავად შეეურიოთ გემოვნებით.

მ ა ს ა ლ ა :

ლობიო - 1 კილოგრამი;

ხახვი - 3 - 4 თავი;

ნიორი - 5 კბილი;

პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ქინძი - 2 კონა;

ძმარი - 2 სუფურის კოეზი;

ნიგოზი (წვრილად დაჭრილი) - 1 ჭიქა.

3. ჭყინტი ლობიო ხორცი

წვრილ ნაჭრებად დაეჭრათ 500 გრამი საქონლის ხორცი, მოვათავსოთ ქებაში, დაეასხათ 2 ჩაის ჭიქა წყალი, წამოდულებულს მოეხადოთ ქაფი. დარჩეული და გარეცხილი 2 კილოგრამი ჭყინტი ლობიო ჩაერთოთ ქებაში. 2 - 3 თავი ხახვი, 4 - 5 კბილი ნიორი, 1 კონა ოხრახუში, 1 კონა ქონდარი წვრილად დაეჭრათ და ჩაერთოთ ქებაში. როცა ლობიო მოიხარშება, საჭყლეტით ჩაეხილოთ, დაეყაროთ მარილი და სუფრაზე ცხლად მიეიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

საქონლის ხორცი - 500 გრამი;

ჭყინტი ლობიო - 2 კილოგრამი;

ხახვი - 2 - 3 თავი;

ნიორი - 4 - 5 კბილი;

ოხრახუში - 1 კონა;

ქონდარი - 1 კონა;

მარილი - გემოვნებით.

4. ისპანახი

1 კგ. ისპანახი გაეარჩიოთ, გაერეცხოთ და მოეხარშოთ. შემდეგ გაეწუროთ საწურში. მოხარშულ ისპანახს დაეასხათ ცივი წყალი, რათა გაგრილდეს. ხელით ან სპეციალური საწურით ერთხელ კიდევ კარგად გაეწუროთ მოხარშული ისპანახის ფოთლები, დაეჭრათ წვრილ ნაჭრებად

და შეეკაზმით.

საკმაზი: 3 საშუალო ზომის ხახვი ალყად (მრგვალად) დაეჭრათ, წერილად დაეჭრათ 1 კონა ქინძი, 1 კონა ოხრახუში, 1 ჭაის ჭიქა მანქანაში გატარებული ნიგოზი, გემოვნებით მარილი, მაგარი 1 სუფრის კოეზი ძმარი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ.

სუფრაზე სასურველია მივიტანოთ გაფორმებული სახით.

მ ა ს ა ლ ა:

ისპანახი - 1 კგ;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 3 საშუალო ზომის თავი;

ქინძი - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

ძმარი - 1 სუფრის კოეზი.

5. წითელი ფხალი

წითელი ფხალი მზადდება ისე, როგორც ისპანახი (იხ. № 4).

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი ფხალი - 1 კგ;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 3 საშუალო ზომის თავი;

ქინძი - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

ძმარი - 1 სუფრის კოეზი.

6. წითელი ჭარხლის ფხალი

(მეორე ვარიანტი)

1 კილოგრამი წითელი ჭარხალი კარგად გავრეცხოთ, მოეხარშოთ და გაეფუცქენათ, დაეჭრათ წერილად. 2 კონა წერილად დაჭრილი ქინძი, 5 კბილი დანაყილი ნიორი და პილპილი, 50 გრამი დანაყული ნიგოზი, 1 თავი ბროწეული კაკლები, 1/2 ჩაის ჭიქა ძმარი, მარილი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ, დაეუმატოთ ჭარხლის ნახარში წვენი, გაეუსინჯოთ გემო.

შეძლება დამზადდეს ნიგოზისა და ბროწეულის გარეშეც.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხალი - 1 კილოგრამი;

ნიორი - 5 კბილი;

ქინძი - 2 კონა;

პილპილი - გემოვნებით;
ძმარი - 1/ 2 ჩაის ჭიქა;
ბროწეული - 1 თავი;
ნიგოზი - 50 გრამი.

7. ახალი კომბოსტოს შხალი

1 კილოგრამი ახალი კომბოსტო დაეჭრათ წვრილად, მოვაყაროთ ცოტა მარილი, გაეაჩუროთ 30 წუთი. 50 გრამი ძმრით, 5 კბილი ნიორით, პილპილით დამზადებულ ნაყენში ჩაეყაროთ წინასწარ წვრილად დაჭრილი ახალი კომბოსტო, დაეუმატოთ 1 კონა აყვავებული ქინძი, 1 კონა ცერეცო, აეუროთ და თეფშის მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა :

კომბოსტო (ახალი) - 1 კილოგრამი;
ძმარი - 50 გრამი;
ნიორი - 5 კბილი;
ქინძი (აყვავებული) - 1 კონა;
ცერეცო - 1 კონა;
პილპილი - გემოვნებით;
მარილი - გემოვნებით.

8. კომბოსტოსა და ჭარხლის შხალი

1 კილოგრამი ჭარხალი მოეხარშოთ, გაეფცქენათ, დაეჭრათ წვრილად. ასევე წვრილად ცალკე დაეჭრათ 1 კილოგრამი კომბოსტო, მოვაყაროთ მარილი და გაეაჩუროთ 1 საათს. შემდეგ ამოეწუროთ და დაეყაროთ წინასწარ წვრილად დაჭრილ ჭარხალს.

2 კონა წვრილად დაჭრილი ქინძი, 5 კბილი დანაყული ნიორი და პილპილი, 50 გრამი ძმარი, მარილი ერთმანეთში კარგად აეუროთ, დაეასხათ ფხალის მორჩენილ წვეს, რომელიც დაეასხათ ფხალს და აეუროთ. სასურველია მოეყაროთ ბროწეულის კაკლები.

მ ა ს ა ლ ა :

ჭარხალი - 1 კილოგრამი;
კომბოსტო - 1 კილოგრამი;
ნიორი - 5 კბილი;
ქინძი - 2 კონა;
ბროწეული - 1 თავი;
პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

9. წითელი ფხალის მჟავა

2 კგ. მოხარშული წითელი ფხალის ძირები დაეჭრათ წერილად. გადადუღებულ მაგარ 1 ჩაის ჭიქა ძმარში გაეხსნათ 1 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, 2 თავი ნიორი, წიწაკა და მარილი. ჩაუერთოთ წერილად დაჭრილი 2 კონა ნიახური, 3 ან 4 კონა ქინძი, 2 კონა ცერეცო. ჩაურთეთ წინასწარ დაჭრილი წითელი ფხალი და გააჩეროთ 30 წუთი. გაუსინჯეთ გემო.

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი ფხალის ძირები - 2 კგ.;

ძმარი (მაგარი) - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ნიახური - 2 კონა;

ქინძი - 3 ან 4 კონა;

ცერეცო - 2 კონა.

10. მწვანე პრასის მჟავა

ნახევრად მოხარშული (მოკანწლული) 2 კგ. პრასი კარგად გაწურეთ, დაეჭრათ 5 სანტიმეტრის სიგრძის ნაჭრებად. გადადუღებულ მაგარ 1 ჩაის ჭიქა ძმარში გაეხსნათ 1 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, 2 თავი ნიორი, წიწაკა და მარილი. ჩაუერთოთ წერილად დაჭრილი 2 კონა ნიახური, 3 ან 4 კონა ქინძი, 2 კონა ცერეცო. ჩაუყაროთ წინასწარ დაჭრილი მწვანე პრასი და გააჩეროთ 30 წუთი. გაუსინჯეთ გემო.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე პრასი - 2 კგ.;

ძმარი (მაგარი) - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ნიახური - 2 კონა;

ქინძი - 3 ან 4 კონა;

ცერეცო - 2 კონა.

11. ანემიილი ბადრიჯანი ბროწეულის წვენი

2 კგ. ბადრიჯანი ნახევრად მოეხარშოთ და შეგრილებული კარგად გაეწუროთ. ბადრიჯნის თითოეული ცალი წერილი, გრძლივ ნაწილებად დაგანაწევროთ (აჭეწოთ). კარგად შეეურიოთ საკმაზში. ეაცადოთ 30 წუთი და გაეუსინჯოთ გემო.

საკმაზი: 1/2 კგ. წვრილად დაჭრილი ხახვი, 2 თავი დაფქვილი ნიორი, 2 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, 2 კგ. ბროწეულის კაკლები გაწურვის შედეგად დაგროვილი წვენი, წვრილად დაჭრილი 2 კონა ნიახური, 1 კონა ქინძი, 1 კონა ცერეცო, 1 კონა ოხრახუში ერთმანეთში კარგად აეურიოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი - 2 კგ.;

ხახვი - 1/2 კგ.;

ნიორი - 2 თავი;

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;

ბროწეული - 2 კგ.;

ნიახური - 2 კონა;

ქინძი - 1 კონა;

ცერეცო - 1 კონა;

ოხრახუში - 1 კონა;

მარილი - გემოვნებით;

წიწაკა - გემოვნებით

კ ა რ ტ ო ფ ი ლ ი ს კ ე რ ძ ე ბ ი

1. პარტოფილის ჩიხირთმა (ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)

ქვაბში ჩავეყაროთ წვრილად დაჭრილი 2 თაეი ხახვი, 2-3 სუფურის კოვზი ერბო და ნელ ცეცხლზე მოვთუ შოთ შეწითლებამდე, შემდეგ დავასხათ ადუღებული წყალი, ჩაუერთოთ ცოტა მარილი და 1/2 კგ. დაჭრილი კარტოფილი. როცა კარტოფილი მოიხარშება, ჩაუმატოთ 3 ცალი ათ. ქვეფილი კვერცხი, წვრილად დაჭრილი 1 კონა ქინძი. გაეუ სინჯოთ გემო მარილზე და საჭიროები სამებრ დავამატოთ გემოვნებით.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი - 500 გრ.;

ხახვი - 2 თაეი;

ერბო - 2-3 სუფურის კოვზი;

ქინძი - 1 კონა;

მარილი - გემოვნებით.

ლ ა კ ტ ე ბ ი

1. ნიბჰზიანი ლაკტა საქონლის ტვინით

3 ჩაის ჭიქა დაფქვილ ნიგოზს დაეყაროთ 1 1/2 ჩაის ჭიქა წვრილად დაჭრილი ხახვი, 2 - 3 სუფურის კოეზი დაფქვილი ნიორი, 2 - 3 სუფურის კოეზი ქონდარი, 1 ჩაის კოეზი შავ პილპილს. ყოველივე ეს ერთმანეთში კარგად აეურიოთ, დაეასხათ 5 კოეზი მზესუმზირის ზეთი. 30 - 32 კვერცხი აეთქეიფოთ, გაეუსინჯოთ გემომარილზე, დაეასხათ მომზადებულ საკმასს, კელაე აეთქეიფოთ და შემდეგ ეს მასა დაეასხათ მზესუმზირის ზეთდასხმულ აღუმინის ოთხკუთხედ ტაფაზე ან ორ მრგვალ ტაფაზე. გაეალამაზოთ. ჩაეატოთ საქონლის ტვინი. თუ საქონლის ტვინი არ გვექნება, შეიძლება ჩაეატოთ მოხარშული კვერცხის ცილა. ორივე შემთხვევაში უნდა ვეცადოთ, რომ საქონლის ტვინი ან მოხარშული კვერცხის ცილა ტაფაზე დასხმულ მასაში სხვადასხვა ადგილას მოხვდეს. ტაფა შევდგათ გაზქურის გახურებულ ჰერდუმელში და გამოეაცხოთ საშუალო ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ნიგოზი (დაფქვილი) - 3 ჩაის ჭიქა;

ხახვი (წვრილად დაჭრილი) - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

კვერცხი - 30 - 32 ცალი;

ნიორი (დაფქვილი) - 2 - 3 სუფურის კოეზი;

ქონდარი - 2 - 3 სუფურის კოეზი;

შავი პილპილი - 1 ჩაის კოეზი.

2. საქონლის ტვინის ლაკტა

(მეორე ვარიანტი)

საფქვეე მანქანაში გატარებული 3 1/2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, წვრილად დაჭრილი 3 1/2 ჩაის ჭიქა (დაახლოებით 600 - 700 გრამი) ხახვი და 1 თავი ნიორი, 1 სუფურის კოეზი ხმელი სუნელი, 1 სუფურის კოეზი ქონდარი, 1 სუფურის კოეზი შავი ფხვიერი წიწაკა, მარილი გემოვნებით, 3 სუფურის კოეზი მზესუმზირის ზეთი, 22 ცალი კვერცხი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ და მოვათავსოთ მრგვალ გახურებულ ტაფაზე. ზემოდან სხვადასხვა ადგილას ჩაეუწყოთ წინასწარ გარეცხილი და პატარა ნაჭრებად დაჭრილი სა-

ქონლის ტვინი. ცხეება მაღალ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

1 საქონლის ტვინი;

ნიგოზი - 3 1/2 ჩაის ჭიქა;

ხახვი - 600 - 700 გრამი;

კვერცხი - 22 ცალი;

მზესუმირის ზეთი - 3 სუფრის კოვზი;

ქონდარი - 1 სუფრის კოვზი;

ხმელი სუნელი - 1 სუფრის კოვზი;

შავი ფხვიერი წიწაკა - 1 სუფრის კოვზი;

წითელი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

3. საქონლის ტვინის ლავბა ნიგოზით

(ლაილაშური ვარინტი)

1 კგ. საქონლის ტვინი გაერეცხოთ, დაეასხათ მდუღარე წყალი, გაეაჩეოთ 10 წუთი, ტვინი ამოვიღოთ და ჩაედოთ ცივ წყალში, საიდანაც ცოტა ხნის შემდეგ ამოვიღოთ და მოვაცალოთ გარსი.

აეიღოთ 4 ცალი კვერცხი, დაეასხათ 200 გრ. დაქვილ ნიგოზზე, დაეაყროთ ძალიან წვრილად დაჭრილი 1 თავი ხახვი, ცოტა შავი ფხვიერი წიწაკა, მარილი. ყველაფერი ეს ერთმანეთში კარგად ავთქვიფოთ და ზემოდან დაეასხათ ტვინს, აეურიოთ კარგად და გადავიტანოთ მზესუმირის ზეთწასმულ წინასწარ გაცხელებულ ტაფაზე და შევედგათ გაზის გახურებულ ჰაერღუმელში. გამომცხვარი დაეჭრათ და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

საქონლის ტვინი - 1 კგ.;

კვერცხი - 4 ცალი;

ნიგოზი - 200 გრ.;

ხახვი - 1 თავი;

წავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

4. საძონლის ტვინის ლაპტა უნიგვზოთ

(ლაილა'შური ვარიანტი)

ყველსფერი კეთდება ისე, როგორც ეს არის აღწერილი ნიგეზიანი ლაპტის დამზადებისას (იხ. N 3), ოღონდ არ ეუზამთ ნიგოზს.

მასალა:

საქონლის ტვინი - 1 კგ;

კვერცხი - 4 ცალი;

ხახვი - 1 თავი;

წაფი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

5. საძონლის ტვინის ლაპსი

(მეგრული ვარიანტი)

მოზრდილი საქონლის, მაგალითად, ძროხის ტვინი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, დაეასხათ 5 ცალი კვერცხი, ჩაუფრთოთ წერილად დაჭრილი 3 - 4 კბილი ნიორი და 1 ჩაის კოეზი ქონდარი, დაეაყროთ შაფი ან წითელი წიწაკა და მარილი გემოვნებით. ეს მასა ერთმანეთში კარგად აეურიოთ და მოვათავსოთ ოდნავ გაცხელებულ ტაფაზე. შეედგათ გაზქურის ჰაერლუმელში და გაეაჩეოთ გამოცხოზამდე.

ითელება დიდის ცივ საუშმედ. სუფრაზე მიაქეთ დაჭრილი საბით.

მასალა:

საქონლის ტვინი;

კვერცხი - 5 ცალი;

ქონდარი - 1 ჩაის კოეზი;

ნიორი - 3 - 4 კბილი;

წიწაკა (შაფი ან წითელი) - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

6. ისპანახის ლაპტა

დაეარჩიოთ 1 კგ. ისპანახის ფოთლები, გაერეცხოთ დამოეხარშოთ. გაეწუროთ საწურით, შეციებული ხელით კელავ გაეწუროთ კარგად და დაეჭრათ წერილად. 5 ცალი კვერცხი, წერილად დაჭრილი 3 დიდი თავი ხახვი და 3 კბილი ნიორი, 1 ჩაის ჭიქა საფეკაე მანქანაში გატარებული ნიგოზი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ. ეს მასა კარგად შეეწუროთ დაჭრილ ის-

პანახის მოხარშულ ფოთლებს. ბოლოს მოვათავსოთ წინასწარ გაცხელებულ მზესუმზირის ზეთდასხმულ ტაფაზე და შევდგათ გაზქურის ჰაერდუმელში. გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ისპანახი - 1 კგ.;

კეერცხი - 5 ცალი;

ხახვი - 3 დიდი თავი;

ნიორი - 3 კბილი;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა.

7. წითელი ფხალის ლაპტა

მზადდება ისე, როგორც ისპანახის ლაპტა (იხ. N 6), ოღონდ ისპანახის ფოთლების ნაცვლად გამოიყენება წითელი ფხალის ფოთლები.

მ ა ს ა ლ ა :

წითელი ფხალი - 1 კგ.;

კეერცხი - 5 ცალი;

ხახვი - 3 დიდი თავი;

ნიორი - 3 კბილი;

ნიგოზი - 1/2 ჩაის ჭიქა.

თ ე ვ ზ ი ს კ ე რ ძ ე ბ ი

1. შემწვარი თევზი სატანით

1 კილოგრამი დასუფთავებული თევზი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, შევწვათ.

ს ა ტ ე ნ ი: 1 კილოგრამი წვრილად დაჭრილი ხახვი, 1 სუფურის კოვზი კვაწარახი, პიმპილი, მარილი ერთმანეთში შევურიოთ და მოვათავსოთ თავსახურიან თუჯის ტაფაზე, დაეასხათ 1 პატარა ღვინის ჭიქა მზესუმზირის ზეთი და შევდგათ ნელ ცეცხლზე. პერიოდულად უნდა ურიო, რომ არ ჩაიწვას. როდესაც ხახვი ჩაკვდება და გვერდს მოიხრაკავს, გადმოვიღოთ ცეცხლიდან. შეგრილებული სატენის ერთი ნაწილით დავფაროთ თევზის ძირი, დავალაგოთ ზედ წინასწარ შემწვარი და შეგრილებული თევზი, შემდგომ ავიღოთ სატანის დარჩენილი ნაწილი და თანა ზომიერ ფუნად დავაყაროთ თევზს. შესაძლებელია ასეც: შემწვარი თევზის რამდენიმე ნაჭერი დავალაგოთ თევზზე და გვერდით მოვათავსოთ სატენი.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი - 1 კილოგრამი;

ხახვი - 1 კილოგრამი;

კვაწარახი - 1 სუფურის კოვზი;

მზესუმზირის ზეთი - 1 პატარა ღვინის ჭიქა;

პიმპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

2. შემწვარი თევზი ღახათილი

1 კილოგრამი თევზი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად და შევწვათ. 1 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, 3 კბილი წვირილად დაჭრილი ნიორი, წითელი პილპილი, მარილი ერთმანეთში ისე ავზიღოთ, რომ ზეთი გამოვადინოთ. გამონადენ ზეთში ამოვაელოთ წინასწარ შემწვარი და შეგრილებული თევზი და დავალაგოთ თევზზე. ზეთის გამოწურვის შემდეგ დარჩენილ მასას დაეუმატოთ 3 კბილი დანაყილი ნიორი, შემდეგ გავხსნათ წყალში და საწებლის ჭურჭელში ჩასხმული მივიტანოთ სუფრაზე. სურვილი სამებრ, საწებელი მოვათავსოთ ფართო ჭურჭელში და მასში ჩავალა-

გოთ შემწვარი და შეგრილებული თევზი.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი - 1 კილოგრამი;

ნიორი - 6 კბილი ნიორი;

წითელი პილპილი - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

3. თევზი სატანით

(ლაილაშური ვარიანტი)

1 კგ. ნედლ ფარგას გააცალათ ქერცლი, გაეჭრათ სიგრძეზე, გამოეშინათ, გაერეცხათ და დაეამარილოთ.

საკმაზი: წერილად დაეჭრათ 200 გრ. ხახვი და 2 კბილი ნიორი, დაეუმატოთ 1/2 თავი ბროწეულის კაკალი, 100 გრ. დაფქვილი ნიგოზი, ხმელი სუნელი, შავი ფხვიერი წიწაკა და მარილი გემოვნებით. ყველაფერი ეს კოვზით კარგად ავსრისოთ და ამით ამოვაგსოთ თევზის მუცელი, შემდეგ ნემსითა და ძაფით ამოეკეროთ თევზის მუცელი, რათა შიგ ჩართული სატენი არ გადმოიყაროს. შეეწყათ თევზი. როცა შეგრილდება, გამოეცალათ ძაფი, გამოეცალა კევით მუცლიდან სატენი, გვერდით მიუდოთ თევზი. სუფრაზე მიტანის წინ გვერდით შემოვულაგოთ შემწვარი კარტოფილი და ზემოდან მოვაყაროთ წერილად დაჭრილი 1 კონა ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი - 1 კგ.;

ხახვი - 60 გრამი;

ნიორი - 2 კბილი;

ბროწეული - 1/2 თავი;

ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოვზი;

ნიგოზი - 200 გრ.;

ოხრახუში - 1 კონა;

შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით.

4. თევზი სატანით

(ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)

1 კგ. წინასწარ დასუფთავებული თევზი დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად და ქვაბში მოეხარშოთ. მოხარშული თევზის ნაჭრები ამოვაწყეთ ქვაბიდან და დავაღაგოთ თასზე გასაცელებლად. სატენს მოვამზადებთ

ასე: 500 გრ. ხახვი წვრილად დაეჭრათ და მოეშუშოთ ზეთდასხმულ ღრმა ტაფაზე ან ქვაბში. შემდეგ დაემატოთ 1 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი და 1 - 2 ცალი ბროწეულის დარჩეული კაკლები, დაეასხათ 1 ჩაის ჭიქა წყალი, წამოდულებულს ჩაეურთოთ გემოვნებით მარილი და ეადუღოთ შესქელებამდე. ბოლოს დაეუმატოთ გემოვნებით შავი წო ან მაშარაბი და 2 კონა წვრილად დაჭრილი ქინძი. გამზადებული სატენი ზემოდან მოეასხათ გაცივებულ თევზს.

მ ა ს ა ლ ა :

თევზი - 1 კგ.;

ხახვი - 500 გრ.;

ბროწეული - 1 - 2 ცალი;

წო (II კეწარაზი) ან მაშარაბი - გემოვნებით;

ქინძი - 2 კონა;

მარილი - გემოვნებით.

ცომეულის მომზადება და ცომის სართიანი ნაწარმი

1. შენოვანი ცომი ხაჭაპურისათვის

პურის ფქვილი მოვზილოთ 3 სუფრის კოვზ მზესუმზირის ზეთსა და 1 ჩაის ჭიქა წყალში, რომელშიც გემოვნებით შევაზავოთ მარილი. მიღებული ცომი ხელში კარგად ავაგუნდავოთ, დავედოთ და გაეაჩეოთ 30 წუთი, შემდეგ დაფაზე გაგებრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი, კელავ წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეკეცოთ ორი პირი სხვა მხრიდან და ასე გავიმეოროთ კიდევ ორჯერ.

მასალა:

პურის ფქვილი -

მზესუმზირის ზეთი - 3 სუფრის კოვზი;

მარილი - გემოვნებით.

2. შენოვანი ცომი ღვეზელისათვის

პურის ფქვილი მოვზილოთ 3 სუფრის კოვზ მზესუმზირის ზეთსა და 1 ჩაის ჭიქა წყალში, რომელშიც გემოვნებით შევაზავოთ მარილი. მიღებული ცომი ხელში კარგად ავაგუნდავოთ, დავედოთ და გაეაჩეოთ 30 წუთი, შემდეგ პატარ-პატარა გუნდები დაფაზე გაგებრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი, კელავ წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეკეცოთ ორი პირი სხვა მხრიდან და ასე გავიმეოროთ კიდევ ორჯერ.

მასალა:

პურის ფქვილი -

მზესუმზირის ზეთი - 3 სუფრის კოვზი;

მარილი - გემოვნებით.

3. აფშაბული (საფშარიანი) ცომი ხაჭაპურისათვის

2 კგ. პურის ფქვილს, 3 ჩაის კოვზ საფუარს, 3 სუფრის კოვზ მზე-

სუქშირის ზეთს დაეყაროთ მარილი, დაეცხათ წყალი და მოეზილოთ ცო-
მი ისე, რომ მაგარი არ გამოვიდეს. შეეფუთოთ თბილად და მოვათავსოთ
თბილ ადგილას. როცა ცომი კარგად ამოვა, გადავიღოთ დაფაზე, დავეყოთ
ნაწილებად, ავაგუნდავოთ ხელში და გავაჩეროთ 15 წუთი. როცა ცომი
კელაე ამოვა, ჩაუშვათ მასში სასურველი გული და გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

პურის ფქვილი - 2 კგ.;

საფუარი - 3 ჩაის კოეზი;

მზესუმზირის ზეთი - 3 სუფრის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით.

4. აფშუბული (საფშარიანი) ცომი ღვეხელისათვის

2 კგ. პურის ფქვილს, 3 ჩაის კოეზ საფუარს, 3 სუფრის კოეზ მზე-
სუმზირის ზეთს დაეყაროთ მარილი, დაეცხათ წყალი და მოეზილოთ ცო-
მი ისე, რომ მაგარი არ გამოვიდეს. შეეფუთოთ თბილად და მოვათავსოთ
თბილ ადგილას. როცა ცომი კარგად ამოვა, გადავიღოთ დაფაზე, დავეყოთ
ნაწილებად, ავაგუნდავოთ ხელში და გავაჩეროთ 15 წუთი. როცა ცომი
კელაე ამოვა, გამოვეყოთ პატარა გუნდები, გავაბრკელოთ და ჩაუშვათ მასში
სასურველი გული და გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

პურის ფქვილი - 2 კგ.;

საფუარი - 3 ჩაის კოეზი;

მზესუმზირის ზეთი - 3 სუფრის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით.

5. ლობიანი პური

1 კგ. მაშა ან ბათუმის ლობიო კარგად მოეხარშოთ, ამოვლეოთ
ისე, რომ ლობიოს მთელი კაკლები არ დარჩეს. ჩაუერთოთ წინასწარ ზეთში
მოხრაკული 5 თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი, მარილი, შავი ფხვიერი წი-
წაკა, 1 შწიკე მიხაკ-დარიჩი და აეზილოთ კარგად. ასეთი მასიდან გამოდის
სამი ცალი დიდი ნამცხვარი. შესაბამისად მას სჭირდება სამი პორცია ფე-
ხოვანი ცომისა (იხ. N 1). სუფრაზე მისატანად უფრო მოსახერხებელია
გამოვაცხოთ პატარა ნაჭრებად.

მ ა ს ა ლ ა :

ლობიო - 1 კგ.;

ხახვი - 5 თავი;

მარილი - გემოვნებით;
შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;
მიხაკ - დარიჩინი - 1 მწიკეტი.

6. კარტოფილიანი

1/ 2 კგ. გათლილი კარტოფილი მოეხარშოთ, ნახარში წყალი გადაეწუროთ, მოხარშულ კარტოფილში ჩაერთოთ მარილი, შავი ფხვიერი წიწაკა. წინასწარ მოხრაკული 2 თავი წერილად დაჭრილი ხახვი, ერთი მუჭი შაქარი და ეს მასა ერთმანეთში კარგად აეურეთ. ჩაერთოთ ფენოვან ცომში (იხ. N 1) და გამოვაცხოთ გაზქურის ჰაერდუმელში საშუალო ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

კარტოფილი - 1/ 2 კგ.;

შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ხახვი - 2 თავი;

შაქარი - ერთი მუჭი (დაახლოებით 50 გრ.).

7. კარტოფილიანი ღვეზელი

მოვამზადოთ კარტოფილი ისე, როგორც ეს არის აღწერილი კარტოფილიანის (იხ. N 6) დამზადებისას, ოღონდ მიღებულ კარტოფილის გული ჩავდოთ ან ფურცლოვან პატარა ცომებში (იხ. N 2), ან ღვეზელისათვის გათვალისწინებულ აფუებულ ცომში (იხ. N 4).

მ ა ს ა ლ ა :

კარტოფილი - 1/ 2 კგ.;

შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

მარილი - გემოვნებით;

ხახვი - 2 თავი;

შაქარი - ერთი მუჭი (დაახლოებით 50 გრ.).

8. წითელი ფხალის ხაჭაპური

1 კგ. ყველი დავეჭრათ ნაჭრებად და 3 ცალ კვერცხთან ერთად კარგად აეზილოთ. თუ ყველი ზედმეტმარილიანია, ნაჭრებად დაჭრილი დავაღბოთ წყალში ისე, რომ მარილიანობა ცოტა მაინც შევრჩეს და შემდგომ კარგად გაწურული 3 ცალ კვერცხთან ერთად აეზილოთ ხელით.

1 კგ. წითელი ფხალი კარგად გაერეცხოთ და მოეხარშოთ, შემდეგომ გაეწუროთ და როცა გაცივდება, დაჭრათ წვრილად. ერთმანეთში კარგად აეურიოთ დაჭრილი წითელი ფხალი და ახელილი ყველი. მიღებული მასა გაეყვით ორ თანაბარ ნაწილად. ხაჭაპურის წინასწარ გამზადებული ცომი გაეათხელოთ, ჩაერთოთ შიგ. ერთი ნაწილი ყველი სა და წითელი ფხალის ნარევი მასა, სათანადო წესით ცომით შეეკრათ, გაეაბრტყელოთ, მოათავსოთ წინასწარ კარაქქასმულ დიდ ტაფაზე, ზემოდან მოეასხუროთ გამდნარი კარაქი და გამოეაცხოთ გახუქურის პერლუმელში.

ხაჭაპურის ცომი: პურის ფქვილი მოეხილოთ 3 სუფრის კოვზ მზესუმზირის ზეთსა და 1 ჩაის ჭიქა წყალში, რომელშიც გემოვნებით შევაზავოთ მარილი. მიღებული ცომი ხელში კარგად ავაგუნდავოთ, დაედოთ და გაეაჩეროთ 30 წუთი, დაფაზე გაეაბრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი, კვლავ წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეკეცოთ ორი პირი სხვა მხრიდან და ასე გაეიმეოროთ კიდევ ორჯერ.

მასალა:

წითელი ფხალი - 1 კგ.;

ყველი - 1 კგ.;

კვერცხი - 3 ცალი;

პურის ფქვილი;

მზესუმზირის ზეთი - 7 სუფრის კოვზი;

კარაქი - 100 გრ.

9. ხორციანი ღვეზელი

12 ცალი კვერცხი სათქეფით კარგად აეთქეფოთ. ჩაერთოთ შიგ. 8 ჩაის ჭიქა წყალი, 4 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი, 1 სუფრის კოვზი შაქარი, მარილი, 1 მწიკვი საჭმელი სოდა. ათქეფილი მასა გაეაჩეროთ 2 საათი (ფქვილი რომ არ შეიკუნძოს, ამისათვის 1 ჩაის ჭიქა წყალში გაეხსნათ პურის ფქვილი და შემდეგ თანდათან დაეუმატოთ დანარჩენი წყალი და თან კარგად ეურიოთ).

1 კგ. რბილი ხორცი გაეატაროთ მანქანაში. მიღებულ მასაში ჩაერთოთ 3 თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი, გემოვნებით მარილი, პიმაილი, შავი ფხვიერი წიწაკა. ეს მასა მოეშუშოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე, შემდეგ ჩაერთოთ მასაში 1/2 ჩაის ჭიქა წინასწარ მოხარშული ბრინჯი და კარგად აეურიოთ ერთმანეთში.

კვერცხი საგან მიღებული პურის ფქვილნარევი მასა ცალი პირით გამოეაცხოთ პატარა მრგვალი ფორმის ცხიმწასმულ ტაფაზე. მასა დაახლოებით ყოფნის 70 ცალის დამზადებას. გამომცხეარ მრგვალ ფორფიტებ-

ში კოეზით ჩაერთოთ ხორცის ზემოთ აღწერილი წესით დამზადებული გული, დაეახვიოთ ფირფიტა და შეეწვათ მზესუმშირის ზეთწასმულ ტაფაზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი (რბილი) - 1 კგ.;

საჭმელი სოდა - 1 მწიკეი;

კვერცხი - 12 ცალი;

პურის ფქვილი - 4 ჩაის ჭიქა;

წყალი - 8 ჩაის ჭიქა;

შაქარი - 1 სუფრის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით;

ხახვი - 3 თავი;

წიწაკა - გემოვნებით;

შავი ფხვიერი წიწაკა - გემოვნებით;

ბრინჯი - 1/2 ჩაის ჭიქა.

10. კვახის კურკის გულის ხაჭაპური

(სახერული ვარიანტი)

დავარჩიოთ კვახის გულის კურკა (კურკიდან გამოვაცალ კეოთ გული). როცა საკმარისად დაგროვდება კვახის კურკის გული, გავატაროთ იგი საფქვე მანქანაში. გატარებულ მასაში ჩაეასხათ ცხელი წყალი ისე, რომ დაფაროს. ამ სახით შევდგათ გაზის ქურაზე დაბად ცეცხლზე და იმუშოს ნელა. როცა ჩაიშუშება (სისველე ოდნავ უნდა შერჩეს) ჩაეურთოთ მზესუმშირის ზეთში წინასწარ მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი და 2 ცალი კვერცხი. აეურთოთ კარგად.

წინასწარ მომზადებულ სახაჭაპურე გათხელებულ ცომის გულში მოვათავსოთ ზემოთ აღწერილი წესით დამზადებული კვახის კურკის გულის მასა, ცომი შევკრათ, გაეთხელოთ და მოვათავსოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე და გამოვაცხოთ გაზქურის ჰერუმელში ნელ ცეცხლზე.

ხ ა ჭ ა პ უ რ ი ს ც ო მ ი : პურის ფქვილი მოეზილოთ 3 სუფრის კოეზ მზესუმშირის ზეთსა და 1 ჩაის ჭიქა წყალში, რომელშიც გემოვნებით შევაზოთ მარილი. მიღებული ცომი ხელში კარგად ავაგუნდავოთ, დაედოთ და გავაჩეროთ 30 წუთი, დაფაზე გაავბრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმშირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი, კელავ წაეუსვათ მზესუმშირის ზეთი, გადაეკეცოთ ორი პირი სხვა მხრიდან და ასე გავიმეოროთ კიდევ ორჯერ.

მ ა ს ა ლ ა :

კვახის კურკის გული - 1 კგ.;

მზესუმშირის ზეთი - 7 სუფრის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით;
ხახვი - 3 თავი;
პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს.

11. კვახის კურკის ბულის ხაჭაპური (ლაილაშური ვარანტი)

1 კგ. კვახის კურკის გული გაგატაროთ საფქვე მანქანაში, ჩაუერთოთ შიგ 1 ჩაის ჭიქა საფქვე მანქანაში გატარებული ნიგოზი, 1 ცალი კვერცხი, 1 თავი წერილად დაჭრილი წითელი ხახვი, 1/2 კგ. მოხარშული და წერილად დაჭრილი ისპანახი. აუურიოთ ერთმანეთში კარგად.

ხაჭაპურის ცომი: პურის ფქვილი მოეზილოთ 3 სუფრის კოვზ მზესუმზირის ზეთსა და 1 ჩაის ჭიქა წყალში, რომელშიც გემოვნებით შევაზავოთ მარილი. მიღებული ცომი ხელში კარგად ავაგუნდავოთ, დაედოთ და გავაჩეროთ 30 წუთი, დაფაზე გაეპრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი, კელავ წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეკეცოთ ორი პირი სხვა მხრიდან და ასე გაეიმეოროთ კიდეე ორჯერ. ამ სახით მომზადებულ ცომში გულად უნდა ჩადოთ მომზადებული მასა. ცომს პირები შეეუკარით ისე, რომ გული არ გადმოსცვიდეს გარეთ, ხელით გაეპრტყელეთ და მოათავსეთ ცხიმწასმულ ტაფაზე.

შეიძლება გამოცხეეს საფუარით აფუებულ ცომშიც.

მასალა:

კვახის კურკის გული - 1 კგ.;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

კვერცხი - 1 ცალი;

ხახვი (წითელი) - 1 თავი;

ისპანახი - 1/2 კგ.;

მზესუმზის ზეთი - 7 სუფრის კოვზი;

მარილი - გემოვნებით;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს.

12. ჰადი ცომში (ლაილაშური ტრადიციით)

1 კგ. ორჯერ გაცრილ ჭადის ფქვილში ჩაერთოთ 1 ცალი კვერცხი, 1 სუფრის კოვზი მარილი, 3 სუფრის კოვზი მზესუმზირის ზეთი, დავასხათ

წყალი და მოეზილოთ ისე, რომ არ იყოს არც თხელი და არც ძალიან სქელი. აუგუნდავით ხელში. მოეზილოთ საფუარიანი ცომი, გაეათხელოთ და წინასწარ მომზადებული მოზელილი ჭადი ჩაეურთოთ გულში, ცომს პირი შეეუკრათ, გაეათხელოთ და გამოეაცხოთ ორივე მხრიდან მზესუმზირის ზეთდასხმულ ტაფაზე. ცხეება საშუალო ცეცხლზე.

მასალა:

ჭადის ფქვილი - 1 კგ.;

კვერცხი - 1 ცალი;

მარილი - 1 სუფრის კოვზი;

მზესუმზირის ზეთი - 3 სუფრის კოვზი.

13. წითელი ფხალის ნამცხვარი

1 კგ. წითელი ფხალი გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და მოეზარშოთ. შემდეგ კარგად გაეწუროთ და შევახვიოთ რაიმე სუფთანაჭერში, რათა დარჩენილი სითხე ნაჭერმა შეისრუტოს. ამ გზით გაწურული მასა საფქვევ მანქანაში გაეატაროთ და ჩაეურთოთ 1/2 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, გემოვნებით მარილი, 2 კბილი წვრილად დაჭრილი ნიორი, 1 ცალი კვერცხი და 1/4 კონა წვრილად დაჭრილი ქინძი. ყველაფერი ეს კარგად აეურიოთ და გაეყოთ ორ თანაბარ ნაწილად, მოვათავსოთ თასზე.

მოემზადოთ ხაჭაპურის ცომი: პურის ფქვილი მოეზილოთ 3 სუფრის კოვზ მზესუმზირის ზეთსა და 1 ჩაის ჭიქა წყალში, რომელშიც გემოვნებით შევახვიოთ მარილი. მიღებული ცომი ხელში კარგად აუგუნდავით, დაეღოთ და გაეაჩეროთ 30 წუთი, დაფაზე გაეაბრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი, კვლავ წაეუსვათ მზესუმზირის ზეთი, გადაეუკეცოთ ორი პირი სხვა მხრიდან და ასე გაეიმეოროთ კიდევ ორჯერ. ამ სახით მომზადებულ ცომში ჩადოთ წინასწარ მომზადებული გული. ცომს პირები შეეუკარიოთ ისე, რომ გული არ გადმოსცვიედეს გარეთ, ხელით გაეაბრტყელოთ და მოვათავსოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე.

მასალა:

წითელი ფხალი - 1 კგ.;

ნიგოზი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

ნიორი - 2 კბილი;

კვერცხი - 1 ცალი;

ქინძი - 1/4 კონა;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს;

მზესუმზირის ზეთი - 7 კოვზი.

ტ ბ ბ ი ლ ე უ ლ ი ს ა დ ე ს ე რ ტ ი კ მ რ კ მ ბ ი

1. ფელამუში მშარბით

ნახეარლიტრ ცივ წყალში კარგად გაეხსნათ 3 თხელი ჭიქა გაცრილი პურის ფქვილი და 1 ჩაის ჭიქა 2 ჯერ გაცრილი ჭადის ფქვილი ან მანანის ბურღული (ისე უნდა გაიხსნას, რომ არ აქონდეს კუნძები). 1 ლიტრა ადუღებულ წყალში ნელ - ნელა ჩაერთოთ წყალში გახსნილი პურის ფქვილის მასა და თან ეურიოთ ჩქარ - ჩქარა, რათა არ დაიკუნძოს. იდუღოს 10 წუთი, შემდეგ ჩაეურთოთ 1 ჩაის ჭიქა ქვიშის მურაბა და 1/ 2 ჩაის ჭიქა თაფლი (თუ გსურთ, შეიძლება ჩაერთოთ 1 სუფრის კოვზი კეაწარახი). უნდა იდუღოს ნელ ცეცხლზე 10 წუთი. გადმოვიღოთ, ჩაეურთოთ გარჩეული ნიგეზის ლებნები და აეურიოთ. გამზადებულს დაეასხათ თეფშებზე და ზემოდან მოვაყაროთ მოხალული წერილად დაჭრილი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა :

პურის ფქვილი - 3 თხელი ჩაის ჭიქა;

ჭადის ფქვილი - 1 ჩაის ჭიქა ან მანანის ბურღული - 1 ჩაის ჭიქა;

მურაბა ქვიშის - 1 ჩაის ჭიქა;

თაფლი - 1/ 2 ჩაის ჭიქა;

კეაწარახი - 1 სუფრის კოვზი.

ნიგოზი -

2. კვაწარახის ფელამუში

1 ჩაის ჭიქა ორჯერ გაცრილ ჭადის ფქვილს დაეასხათ 1 ჩაის ჭიქა წყალი და ფქვილი კარგად გაეხსნათ მასში. შემდეგ დაეასხათ 3 ჩაის ჭიქა წყალი და აეურიოთ. ჩაერთოთ შიგ 1/ 3 ჩაის ჭიქა კეაწარახი და გაეხსნათ ჭადის ფქვილიან მასაში. შეედგათ ცეცხლზე და ეურიოთ შესქელებამდე. როცა შესქელებდა ჩაეურთოთ შაქრის თხევანილი და მორევა გაავარძელოთ, ამასთან ცეცხლი დაეაყენოთ დაბალზე. უნდა იშუშოს 15 წუთი. თუ ზედმეტად სქელი გამოვა, შეიძლება შევამატოთ წყალი და ვაცადოთ მოშუშვა. გამზადებული ფელამუში გადმოვიდგათ ცეცხლიდან, შეგრილებული და-

ვასხათ თეფშებზე და თბილად ან გაცივებული სახით შეიძლება მიიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭადის ფქვილი - 1 ჩაის ჭიქა;

კვანარახი - 1/3 ჩაის ჭიქა;

შაქარი - გემოვნებით;

წყალი - 4 ჩაის ჭიქა.

ნ ა მ ც ხ ვ რ ე ბ ი

1. თაფლიანი ლეკვისი (პირველი ეარიანტი)

აღთქეფიფოთ 20 კვერცხის ცილა ისე, რომ ჯამის გადმოზრუნებისას ათქეფილი მასა არ გადმოიღვაროს. დაეუმატოთ 2 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, კელაე ათქეფიფოთ და თანდათან გარკვეული პაუზებით დაეუმატოთ კვერცხის გული.

მსხვილად დანაყილი 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 4 სუფურის კოეზი თაფლი, 3 ჩაის კოეზი მიხაკ-დარიჩინი, 1/2 ჩაის კოეზი სოდა აეურიოთ ნათქეფ მასაში და ბოლოს დაეუმატოთ 3 ჩაის ჭიქაზე ოდნაე ნაკლები პურის ფქვილი.

ტაფის ძირზე დაეაფინოთ პერგამენტის ქაღალდი, დაეასხათ მიღებული მასა და გამოეაცხოთ საშუალო ცეცხლზე. ცხობას სჭირდება დაახლოებით საათნახეკარი.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი - 20 ცალი;

შაქარი - 2 1/2 ჩაის ჭიქა;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

თაფლი - 4 სუფურის კოეზი;

პურის ფქვილი - 3 ჩაის ჭიქაზე ოდნაე ნაკლები;

სოდა - 1/2 ჩაის კოეზი;

მიხაკ-დარიჩინი - 3 ჩაის კოეზი.

2. თაფლიანი (მეორე ეარიანტი)

5 კვერცხი, 50 გრამი თაფლი, 2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 1 ჩაის კოეზი მიხაკი, 1 ჩაის კოეზი დარიჩინი, 1 ჩაის კოეზი ყავა, 1 სუფურის კოეზი სოდა, 1 სუფურის კოეზი არაყი, 1/2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი ერთმანეთში კარგად ათქეფიფოთ. ჩაეურთოთ 5 ჩაის კოეზი მზესუმშირის ზეთი. შეეახილოთ 1 1/2 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილს. მზესუმშირის ზეთწასმულ ღრმა ფართო ჭურჭელში მოვათავსოთ მიღებული მასა და გამოეაცხოთ გაზქურის ჰაერდუმელში

ნელ ცეცხლზე. ნამცხვარი თავს ოდნავ რომ მოიფიცხებს, მოვაყაროთ წერი, ღლად დაჭრილი ნიგოზი და გავაჩეროთ გაზქურის პერდუმელში საბოლოო გამოცხობამდე.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 5 ცალი;

თაფლი - 50 გრამი;

შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;

მიხაკი - 1 ჩაის კოვზი;

დარიჩინი - 1 სუფურის კოვზი;

ყავა - 1 ჩაის კოვზი;

არაყი - 1 სუფურის კოვზი;

ნიგოზი - 1/2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა.

3. თეთრი ლემპი

20 კვერცხის ცილა აეთქეფოთ კარგად ისე, რომ ჯამის გადმობრუნებისას ათქეფილი მასა არ გადმოიღვაროს. დაეუმატოთ 2 ჩაის ჭიქა: შაქარი და ისევე კარგად აეთქეფოთ, შემდეგ თანდათან გარკვეული დრო გამოშვებით დაეუმატოთ კვერცხის გული. ისევე კარგად აეთქეფოთ. შეიძლება ჩაეუმატოთ ვანილიც. ბოლოს ჩაყაროთ 2 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი და ათქეფილ მასაში კარგად აეურიოთ.

ტაფის ძირზე დაეაფინოთ პერგამენტის ქაღალდი. დაეასხათ მიღებული მასა და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 20 ცალი;

შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 2 ჩაის ჭიქა;

ვანილი - გემოვნების მიხედვით.

4. აშორნი

(პირველი ვარიანტი)

1 ჩაის კოვზ ძმარში გახსნილი სოდა, 2 ჩაის ჭიქა შაქარი, ცოტა მარილი, 1 ცალი კვერცხი, 1 ბოთლი (ნახევარლიტრიანი) მაწონი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ, დაეუმატოთ პურის ფქვილი და მოეზიდოთ ცომი რომელიც გავათხელოთ არანაკლებ თითის სისქეზე, ზემოდან დავესეროთ

დანით ან ჩანგლით. მოვათავსოთ ტაფაზე და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი - 1 ცალი;

შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს;

სოდა - 1 ჩაის კოეზი, ძმარში გახსნილი;

მარილი - ცოტა, გემოვნების მიხედვით.

5. აწიონი

(მეორე ვარიანტი)

5 კვერცხი, 2 ჭიქა შაქარი, 16 სუფრის კოეზი სოდა, 50 გრამი ზეთი, ვანილი ერთმანეთში კარგად ავსრისოთ, ჩაეურთოთ 1 ჭიქა წყალი, შევაზილოთ პურის ფქვილი (რამდენსაც შეიზელს). მიღებული მასა გაავათხელოთ და მოვათავსოთ თუჯის ტაფაზე. სასურველია ზემოდან დანით ან სხვა მაგარი წვეტიანი საგნით დავახაზოთ როშები. უნდა გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე გაზქურის პერლუმელში. გამოძცხვარი ნამცხვარი გავაცივოთ, დაეჭრათ ნაჭრებად და მიიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი - 5 ცალი;

შაქარი - 2 ჭიქა;

საჭმელი სოდა - 16 სუფრის კოეზი;

მზესუმირის ზეთი - 50 გრამი;

პურის ფქვილი.

6. ნიბზიანი “პეროზი”

კარაქს დაეუმატოთ შაქარი, ხორცის საკვამანაში გატარებული ნიგოზი, კვერცხი, თაფლი, ძმარში გახსნილი სოდა, ქიშიში, ვანილი, მარილი, პურის ფქვილი, რამდენსაც შეიზელს. მიღებული მასა გაეყოთ 4 თანაბარ ნაწილად, თითოეული ნაწილი გაეაბრტყელოთ და მოვათავსოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე, წაეუსვათ წყალში გახსნილი კვერცხის გული, სასურველია ზემოდან დანით ან ჩანგლით დავახაზოთ როშები ან კვადრატები, ამგვარად გაფორმებული მასა გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

კარაქი - 200 გრამი;

კვერცხი - 4 ცალი;

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;
 ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა;
 თაფლი - 3 სუფურის კოეზი;
 შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;
 პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიხელს;
 სოდა - 1 ჩაის კოეზი, ძმარში გახსნილი;
 მარილი - ცოტა, გემოვნების მიხედვით;
 ვანილი - გემოვნების მიხედვით.

7. ლიმონნარევი კემსი

150 გრამი კარაქი კარგად დაესრისოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქართან ერთად, დაეუმატოთ 5 - 6 კვერცხის გული და აეთქეიფოთ. ამავე დროს თანდათან ჩაეურთოთ წინასწარ გახეხილი ლიმონი, 70 გრამი ქიშმიში და ბოლოს შევაზილოთ 2 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი. მიღებულ ცომში ჩაეფარებათ კარგად ათქეფილი 5 - 6 ცალი კვერცხის ცილა. მასა მოვათავსოთ კექსის ყალიბში და გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე გაზქურის ჰაერლუმელში. ცხევა 30 - 50 წუთის განმავლობაში.

მასალა:

კარაქი - 150 გრამი;
 კვერცხი - 5 - 6 ცალი;
 შაქარი - 1 ჩაის ჭიქა;
 პურის ფქვილი - 2 ჩაის ჭიქა;
 ლიმონი - 1 ცალი;
 ქიშმიში - 70 გრამი.

8. თაფლიანი "კეჩენია"

10 ცალ კვერცხს დაეუმატოთ 1 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, კარგად აეთქეიფოთ, შემდეგ დაეუმატოთ 2 ჩაის ჭიქა დანეჩქეილი ნიგოზი, 2 ჩაის კოეზი მიხაკდარიინი, 1/2 ჩაის ჭიქა მზესუმზირის ზეთი, 5 სუფურის კოეზი თაფლი, ძმარში გახსნილი 1 ჩაის კოეზზე ოდნავ მეტი სოდა. ყველაფერი ეს ერთმანეთში კარგად აეურიოთ, ჩაეუმატოთ ფქვილი და მოეზილოთ ოდნავ მაგარი ცომი, რომელიც გაეყუთ ორ თანაბარ ნაწილად. თითოეული ნაწილი შეეაგუნდავით და გაეაბრტყელოთ თითის სისქეზე.

აეთქეიფოთ 1 კვერცხი (ცილიანად) და ნათქეფი მასა წაეუსვით გაბრტყელებულ ცომს. ეს უკანასკნელი დანით ან ჩანგლით დაეხეოთ

ზემოდან, ისე, რომ მივიღოთ რომები. გაბრტყელებული მასა დაეჭრათ გადბრუნებული ჭიქით.

ტაფაზე მოვაყაროთ ცოტა ფქვილი, ჭიქით მრგვალად დაჭრილი ცომი ერთმანეთისაგან საგრძნობლად დაშორებით დაეაწყეთ ტაფაზე და გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

მიხაკდარიჩინი - 2 ჩაის კოეზი;

შაქარი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - რასაც შეიზელს;

კვერცხი - 11 ცალი;

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;

სოდა - 1 ჩაის კოეზზე ოდნავ მეტი, ძმარში გახსნილი;

თაფლი - 5 სუფურის კოეზი;

მზესუმზირის ზეთი - 1/2 ჩაის ჭიქა.

9. თხელი მაცა

(პირველი ვარიანტი)

10 კვერცხი, 1 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 3 სუფურის კოეზი მზესუმზირის ზეთი, ცოტა ვანილი აეთქეფოთ, დაეუმატოთ პურის ფქვილი და მოეხილოთ კარგად. მიღებული ცომი გაეყუთ ხუთ თანაბარ ნაწილად. თითოეული ნაწილი გაგაბრტყელოთ ისე, რომ საბოლოოდ მრგვალი ფორმა დაჩრქეს. გაბრტყელებული ცომი დანით ან ჩანგლით დაეხაზოთ სამკუთხედებად. დაედოთ ტაფაზე და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე შეწითლემდე. სუფრაზე უნდა მიიტანოთ სამკუთხედებად დატეხილი სახით.

მ ა ს ა ლ ა:

შაქარი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი -

კვერცხი - 10 ცალი;

მზესუმზირის ზეთი.

10. თხელი მაცა

(მეორე ვარიანტი)

4 კვერცხი და 1 ჩაის ჭიქა შაქარი კარგად აეთქეფოთ. დავასხათ 4 სუფურის კოეზი მზესუმზირის ზეთი, ვანილი. შევახილოთ პურის ფქვილი (რამდენსაც შეიზელს). დაეამზადოთ მაგარი ცომი, რომელიც გაეყუთ ოთხ

ნაწილად. თითოეული ნაწილი ძალიან გაეთხელოთ, ზემოდან დაეხახოთ რომბები და მოვათავსოთ გაზქურის ჰაერდუმელში საშუალო ცეცხლზე. ყურადღება უნდა მივაქციოთ, რომ არ დაიწვას. შესაძლოა გათხელებული ცომი დაეჭრათ სამკუთხედებად და ისე გამოეცხოთ.

მასალა:

კეერცხი - 4 ცალი;

შაქარი - 1 ჩაის ჭიქა;

მზესუმზირის ზეთი - 4 სუფრის კოვზი;

ვანილი - გემოვნებით.

11. ფახლავა (პირველი ვარიანტი)

ხის დაფაზე დაეყაროთ 3 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი, შუაში გაეკეთოდ ღრმული და ჩაეაგდოთ შიგ 4 კეერცხის გული, 300 გრამი არაჟანი, 200 გრამი მარგარინი, 100 გრამი კარაქი, 1 ჩაის კოვზი სოდა. პურის ფქვილის გულში მოათავსებული მასალა კარგად დაეკეპოთ დანით და შემდეგ აეურიოთ, თანდათან შევაწილოთ პურის ფქვილი და გაეკეთოდ ნაზი ცომი, შევაგუნდაოთ ხელში. ცომი გაეყუთ 4 თანაბარ ნაწილად და შეედოთ მაცივარში.

ფახლავის გული: 5 კეერცხის ცილა აეთქეფოთ კარგად, დაეუმცროთ 1 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 1 ჩაის ჭიქა დანაყული ნიგოზი, 1 ჩაის ჭიქა ქიშმიში, ვანილი. ყველაფერი ეს კარგად აეურიოთ და შეეინახოთ მაცივარში.

მაცივრიდან გამოვიღოთ ცომი, გაეაბრტყელოთ და მოვათავსოთ გაზქურის ჰაერდუმელის ტაფაზე ისე, რომ ტაფა დაფაროს. შემდეგ მაცივრიდან გადმოვიღოთ ფახლავის გული, გაეყუთ 3 თანაბარ ნაწილად და ერთი ნაწილი მოვაყაროთ ტაფაზე წინასწარ გადაჭიმულ ცომს. შემდეგ გადაეჭიმოთ ცომის მეორე გაბრტყელებული გუნდა, ისევე მოვაყაროთ ფახლავის გული და ასე ბოლომდე. როცა ცომის მეოთხე გაბრტყელებულ გუნდას გადაეჭიმათ ტაფაზე, ზემოდან წაეუსვათ 1 კეერცხის ათქეფილი გული, დაეხახოთ (ტრადიციულად რომბებად) დანით, შეედგათ გაზქურის ჰაერდუმელში და გამოეცხოთ.

მასალა:

არაჟანი - 300 გრამი

მარგარინი - 200 გრამი;

კარაქი - 100 გრამი;;

შაქარი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 3 ჩაის ჭიქა;
კვერცხი - 5 ცალი;
ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;
სოდა - 1 ჩაის კოვზი;
ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა;
ვანილი - გემოვნებით.

12. შახლავა (მეორე ვარიანტი)

ფახლავის გული: 5 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 1/2 ჩაის ჭიქა ქიშმიში, 2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 2 ჩაის კოვზი მიხაკ - დარიჩინი, 2 სუფრის კოვზი მზე-სუმზირის ზეთი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ.

ცომი: 3 ჩაის ჭიქა თბილი წყალი, 3 სუფრის კოვზი მზესუმზირის ზეთი, ცოტა მარილი, 1 კვერცხი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ, დაეუმაცოთ პურის ფქვილი და მოეხილოთ ცომი, რომელიც უნდა დაგვით 30 თანაბარ ნაწილად. თითოეულ ნაწილს აეგუნდავებთ, მოვათავსებთ სწორად-გილზე ერთმანეთისაგან დაშორებით და გადააფარეთ უხმარი ხელსახოცი.

პირველ ხუთ ცომის გუნდას გაავთხელებთ. წინასწარ მომზადებულ მზესუმზირის ზეთწასმულ ტაფაზე ნელ-ნელა გადავჭიმავთ გათხელებულ ცომებს. ყოველი ცომის გადაჭიმვის დროს ზემოდან მოვაშხურებთ მზესუმზირის ზეთს. პირველი 10 ცომის გადაჭიმვის შემდეგ თანაზომიერად მოვაყრით მომზადებული ფახლავის გულის ერთ ნახევარს. შემდეგ აღნიშნული წესით კელავ გადავაკრათ მას 10 გათხელებული ცომის გუნდა, კელავ თანაზომიერად მოვაყაროთ ფახლავის გულის მეორე ნახევარი და იმავე წესით გადავაკრათ მას დარჩენილი 10 გუნდა გათხელებული ცომი. ნამზადი გაგაჩეროთ დაახლოებით 30 წუთი. ბოლოს დანით კოხტად ჩამოვჭრათ ზედმეტი ცომი, ზემოდან წავეუსვით მზესუმზირის ზეთი, დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად და გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

მიხაკ-დარიჩინი - 2 ჩაის კოვზი;
შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;
პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს;
კვერცხი - 1 ცალი;
ნიგოზი - 5 ჩაის ჭიქა;
მზესუმზირის ზეთი - 2 ჩაის ჭიქა;
ქიშმიში - 2 1/2 ჩაის ჭიქა;
მარილი - გემოვნებით.

13. ქიშმიშიანი (პირველი ვარიანტი)

500 გრამი ქიშმიში, 500 გრამი ნიგოზი, 1 სუფურის კოვზი მიხაკი, 1 სუფურის კოვზი დარიჩინი, 300 გრამი შაქარი, 1 ღვინის ჭიქა მზესუმზირის ზეთი ერთმანეთში კარგად აეურიოთ.

2 ჩაის ჭიქა წყალსა და 100 გრამ შაქარს, 1 ღვინის ჭიქა მზესუმზირის ზეთს შევაზელთ პურის ფქვილს (რამდენსაც შეიზელს). მიღებული ცომი ხელში ავაგუნდავით და გავაჩეროთ დაახლოებით 1 საათი. შემდეგ ცომი გავათხელოთ, დავასხათ მზესუმზირის ზეთი და ხელით თანაბარ-ზომიერად წავეუსვით გათხელებულ ცომს. ამის შემდგომ წინასწარ გამზადებული საკმაში თაბარზომიერად გავევინოთ გაბრტყელებულ ცომზე, რომლის შემდეგ ცომი ავახეიოთ ისე, რომ საკმაში არ გადმოიყაროს იქიდან. რამდენსაც ცომს ავახევეთ, იმდენჯერ ხელით ზეთი უნდა გადავეუსვათ ზემოდან მშრალ ცომს და ასე გავაგრძელებთ ბოლომდე. როდესაც ახევეას დავასრულებთ, დავჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად და ახლო-ახლო დავაღაგოთ ტაფაზე. გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე გაზქურის ჰაერ-ლუმელში.

მ ა ს ა ლ ა :

ქიშმიში - 500 გრამი;

ნიგოზი - 500 გრამი;

მიხაკი - 1 სუფურის კოვზი;

დარიჩინი - 1 სუფურის კოვზი;

შაქარი - 400 გრამი;

მზესუმზირის ზეთი - 5 ღვინის ჭიქა;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს.

14. ქიშმიშიანი (მეორე ვარიანტი)

ქვაბში ჩავედოთ 200 გრამი მარგარინი და 200 გრამი კარაქი, შეედგათ ცეცხლზე და გაყადნოთ. კარგად რომ გადნება ცეცხლიდან გადმოვიღოთ და შევანელოთ. შემდეგ გამდნარ ცხიმში ჩაეურთოთ 1 ჩაის ჭიქა მაწონი და შევაზილოთ პურის ფქვილი. გავამზადოთ ნახი ცომი, რომელიც თხლად გაავბრტყელოთ, თანაზომიერ ფენად დავაყაროთ ზედ 200 გრამი ქიშმიში და გათხელებული ცომი ქიშმიშთან ერთად დავახეიოთ. მოვათავსოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე და გამოვაცხოთ საშუალო ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ქარგარინი - 200 გრამი;

კარაქი - 200 გრამი;

მაწონი - 1 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს;

სოდა - 1 ჩაის კოეზი, ძმარში გახსნილი;

ქიშმიში - 200 გრამი;

ვანილი - გემოვნებით.

15. ქიშმიშიანი

(მესამე ვარიანტი)

პურის ფქვილი დაეყაროს ხის დაფაზე, დაეუმატოთ 500 გრამი კარაქი, 1 ჩაის კოეზი სოდა და ყველაფერი ეს კარკად დაგვეკოთ, დაეუმატოთ 1 ცალი კვერცხი, 1/2 ლიტრი ქილა მაწონი, ცოტა მარილი, შოკოლიდით მაგარი ცომი და გაეყოს იგი 2 თანაბარ ნაწილად, თითოეული ნაწილი გაეპრტყეოთ.

ხორცის საკეპ მანქანაში წინასწარ გატარებული 2 ჩაის ჭიქა ნიგოზში აეურიოთ 2 ჩაის ჭიქა ქიშმიში. გაეყოს ორ თანაბარ ნაწილად და თანაზომიერ ფენად მოვაყაროთ გაბრტყელებულ ცომს, რომელიც დაეახეთოთ, ბოლოს ზემოდან წაეუსკათ ათქეფილი კვერცხის გული, დაეჭრათ სასურველი ზომის ნაჭრებად, დაეაწყოს ტაფაზე და გაძოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე გასქურის პერდუქელში.

მ ა ს ა ლ ა :

მაწონი - 1/2 კილოგრამი ქილა;

კარაქი - 500 გრამი;

შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 2 ჩაის ჭიქა;

კვერცხი - 2 ცალი;

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;

სოდა - 1 ჩაის კოეზი;

მიხაკდარიჩინი - 1 ჩაის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით.

16. ქიშმიშიანი

(მეოთხე ვარიანტი)

ქიშმიშიანის გული: 5 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 1/2 ჩაის ჭიქა ქიშმიში,

2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 2 ჩაის კოეზი მიხაკ - დარიჩინი, 2 სუფრის კოეზი ძხე-
სუმშირის ზეთი აუურიოთ ერთმანეთში.

ცომი: პურის ფქვილს შევაზილოთ 1/2 ჩაის ჭიქა ზეთი და ცოტა
მარილი, მიღებული ცომი ავაგუხდავით და გავასეროთ ცოტა ხანი, შემდეგ
თხლად გაებრტყელოთ, წაეუსვათ მზესუმშირის ზეთი, თანაზომიერ ფე-
ნად მოვაყაროთ ქიშმიშიანის წინასწარ გამზადებული გული და დავახვი-
ოთ გაბრტყელებული ცომი რულეტის მაგვარად. დაეჭრათ სასურველი ზო-
მის ნატყობად, თითოეულ ნატყურს ზემოდან წაეუსვათ მზესუმშირის ზეთი
და მოვაყაროთ ქიშმიშიანის გულის დარჩენილი ფხვნილი.

ერთმანეთსაგან დაშორებით დავალაგოთ მზესუმშირის ზეთწას-
მულ ტაფაზე და გამოვაცხოთ გასქურის პაერდუმელში საშუალო ცეც-
ხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ქიშმიში - 2 1/2 ჩაის ჭიქა;

შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიხელს;

ნიგოზი - 5 ჩაის ჭიქა;

მზესუმშირის ზეთი;

მიხაკ-დარიჩინი - 2 ჩაის კოეზი;

მარილი - გემოვნებით.

17. "ნუშა"

8 კვერცხი, 2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 2 სუფრის კოეზი თაფლი, 2 ჩაის
ჭიქა წვრილად დაჭრილი და მოხალული ნიგოზი, 250 გრამი ქიშმიში, 4
სუფრის კოეზი მზესუმშირის ზეთი ერთმანეთში კარგად აუურიოთ, ჩაეურ-
თოთ 2 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი და კარგად ავთქვიფოთ. ზეთდასხმულ
ღრმა ტაფაზე მოვათავსოთ მიღებული მასა და შევდგათ ნელ ცეცხლზე.
გამოცხვარი ნამცხვარი გავაციოთ, დაეჭრათ სასურველ ზომებად და მი-
ვიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 8 ცალი;

შაქარი - 2 ჩაის ჭიქა;

თაფლი - 2 სუფრის კოეზი;

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;

ქიშმი - 250 გრამი;

მზესუმშირის ზეთი - 4 სუფრის კოეზი;

პურის ფქვილი - 2 ჩაის ჭიქა.

18 შავი ტორტი
(პირველი ვარიანტი)

6 ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი, 3 ჩაის ჭიქა შაქარი, 20 კვერცხი, 1 ჩაის კოვზი მიხაკი, 1 ჩაის კოვზი ღარიბინი, 1 ჩაის კოვზი საჭმელი სოდა ერთმანეთში კარგად აეურიეთ.

გაეკეთოთ 1 ცალი კვერცხისა და 50 გრამი შაქრით გოგლიმოვლი, ჩაეურთოთ 1 სუფრის კოვზი მწესუმწირის ზეთი, შევაზილოთ პურის ფქვილი (რამდენსაც შეიზედს). მიღებული ცომი გაეათხელოთ და მოეთავსოთ ღრმა ტაფაზე. შემდეგ დავასხათ წინასწარ მომზადებული ნიგეზიანი მასა და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე გახეურის პაერდუმელში. გამომცხვარ ნამცხვარს მოვაყაროთ შაქრის პუდრი. სუფრაზე მივიტანოთ ნაჭრებად დაჭრილი.

მ ა ს ა ლ ა :

ნიგოზი (დაფქვილი) - 6 ჭიქა;

შაქარი - 4 ჩაის ჭიქა;

კვერცხი - 21 ცალი;

მიხაკი - 1 ჩაის კოვზი;

ღარიბინი - 1 ჩაის კოვზი;

საჭმელი სოდა - ჩაის კოვზი;

მწესუმწირის ზეთი - 1 სუფრის კოვზი;

პურის ფქვილი - რამდენსაც შეიზედს.

19. შავი ტორტი
(მეორე ვარიანტი)

1 კვერცხი და 3 სუფრის კოვზი შაქარი აეთქეიფოთ, ჩაეურთოთ 1 სუფრის კოვზი მწესუმწირის ზეთი, პურის ფქვილი, მივიღოთ მაგარი ცომი, შეძლებისმიერად კარგად გაეათხელოთ და მოეთავსოთ ზეთწასმულ პერგამენტის ქაღალდდაფენილ ჭურჭელში (ღრმა ჩუდოში), შემოდან დავასხათ შავი ტორტის მასა, რომელიც ასე მოადლევა: აეთქეიფოთ 25 კვერცხი, ჩაეურთოთ 2 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 3 სუფრის კოვზი მწესუმწირის ზეთი, 2 ჩაის კოვზი მიხაკი, 2 ჩაის კოვზი ღარიბინი, 2 ჩაის კოვზი საჭმელი სოდა, 6 ჩაის ჭიქა დაფქვილი ნიგოზი. მზა ნამცხვარს თავზე მოვაყაროთ შაქრის პუდრი.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი - 26 ცალი;

შაქარი - 3 ჩაის ჭიქა;

ნიგოზი - 6 ჩაის ჭიქა;
 მზესუმზირის ზეთი - 4 სუფურის კოვზი;
 პურის ფქვილი - რასაც შეიზელს;
 მახაკი - 2 სუფურის კოვზი;
 დარიჩინი - 2 სუფურის კოვზი;
 საჭმელი სოდა - 2 ჩაის კოვზი.

20. თაფლიანი ხამცხვარი

აჭუქეფოთ 5 ცალი კევრცხი, დაფუტოთ თაფლი, მზესუმზირის ზეთი, მახაკ - დარიჩინი, შაქარი, დაფქვილი ნიგოზი. ჩაეურთოთ პურის ფქვილი და მოეზილოთ ფაფუკი ცომი. შემდეგ მოეწყვიტოთ პატარ - პატარა გუნდები, ზეთდასველებული ხელით შაქარმოყრილ დაფაზე თითოეული გუნდა ნეკა თითის სიმსხოდ დაეაგრძელოთ. შემდეგ ერთი თავიდან დავახოთ ღოკოკინის მაგვარად. დავაღოთ ტაფაზე ისე, რომ ერთმანეთს არ მიეღოს. გამოვაცხოთ გაზქურის პერდუმელში დიდ ცეცხლზე.

შ ა ს ა ლ ა :

კევრცხი - 6 ცალი;

თაფლი -

საჭმელი სოდა - 2 სუფურის კოვზი;

მახაკი - 2 სუფურის კოვზი;

დარიჩინი - 2 სუფურის კოვზი;

შაქარი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

ნიგოზი - 4 ჩაის ჭიქა;

მზესუმზირის ზეთი - 2 სუფურის კოვზი;

პურის ფქვილი - რასაც შეიზელს.

21. ნიბზნიანი ღახვეული

5 ცალი კევრცხი, 2 სუფურის კოვზი მზესუმზირის ზეთი, 1 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 1 ჩაის კოვზი საჭმელი სოდა ერთად აეთქეფოთ, ჩაეურთოთ 1 ჩაის ჭიქა თბილი წყალი, პურის ფქვილი და მოეზილოთ რბილი ცომი, რომელიც გაეაბრტყელოთ საშუალო ზომის სისქეზე და შემოდან მოეყაროთ საკმაზი, რომელიც ასე მზადდება: დანაყილი 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1 ჩაის ჭიქა ქიშმიში, 1 ჩაის ჭიქა შაქარი, 1 ჩაის კოვზი მახაკი, 1 ჩაის კოვზი დარიჩინი და 2 სუფურის კოვზი მზესუმზირის ზეთი ერთმანეთში კარგად აეურთოთ და ამ სახით თანაბარზომიერად მოეყაროთ გაბრტყელებულ ცომს. საკმაზმოყრილი ცომი დაეჭრათ კონუსისებრი ფორმებად (ცენტრი-

დას. კიდეკითხა. კენ). თითოეული კონუსიხეპური ნაჭერი დაეახვიოთ ფაროე პირიდას. შემდეგ ოდნავ მოეხაროთ მთვარი სეპურად, ლაგადაგოთ ტაფაზე და გაძლიერებოთ გასქერის პაერდუქელში.

მასალა:

კვერცხი - 5 ცალი;

მესესუმიხირის ზეთი - 2 სუფრის კოეზი;

შაქარი - 2 1/2 ჩაის ჭიქა;

საჭმელი სოდა - 1 ჩაის კოეზი;

პურის ფქვილი - რასაც შეიზედის;

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა;

ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა;

მიხაკი - 1 ჩაის კოეზი;

დარიჩი - 1 ჩაის კოეზი.

22. კუჭლიჩი

ნელთბილ ერთ ჩაის ჭიქა რძეში გაეხსნათ 50 გრამი შაქარი, 100 გრ. საფუარი, დაეასხათ ღრმა თასზე, შეემატოთ პურის ფქვილი ისე, რომ საფუარგახსნილი რძე თბილი იყოს. მიღებული მასა შეეინახოთ თბილად და ეაცადიოთ აქოსელა (აფუება). თუ არ ამოვიდა, შეიძლება თასის ქვეშ დაედოთ საშუალო ცხელი წყლით გაეხებული რეზინის სათბურა.

აღუდეუდ 4 ჩაის ჭიქა რძეში ჩაეყაროთ 7 ჩაის ჭიქა შაქარი და გაეხსნათ.

ამოსულ საფუარს ჩაეახალოთ 16 ცალი კვერცხი, ჩაერთოთ შიგ დარბილებული 750 გრ. კარაქი, დანაყილი მუსკატის კაკალი, 2 ჩაის კოეზი მარილი, ეახილი გემოვნებით და ერთმანეთში კარგად აეურიოთ. ნელ-ნელა შეემატოთ წინასწარ მომზადებული შაქარგახსნილი ზომიერად ცხელი რძე და თან ხელით ეურიოთ. ამის შემდგომ ჩაეურთოთ ფქვილი. თუ ცომი ხელისგულზე აღარ ეკერება, ფქვილის შეზელვა საკმარისია. არსებობს შემოწმების სხვა გზაც. ხელით ამოვილოთ ცომის ერთი ნაწილი და გაეჩეროთ პაერში. თუ პაერში გაჩერებული მასიდან ცომი არ "ჩამოეწვეთა" ძირს, ითვლება, რომ ცომი მზად არის, წინააღმდეგ შემთხვევაში ოდნავ ისევ შეეახილოთ ფქვილი. ყოველივე ეს დიდი სიფრთხილით უნდა იქნას გაკეთებული, რადგან ცომი არ უნდა გამოვიდეს მაგარი. ბოლოს ჩაეურთოთ ქიშმიში და ხელით კარგად ეზილოთ დიდხანს. მასა გაეხვიოთ თბილად და თბილსავე ალაგას დაედგათ. როცა კარგად ამოვა ცომი, ხელით ისევ კარგად ჩაეზილოთ, ისევ იმავე წესით თბილად გაეხვიოთ და თბილ ადგილას მოვათავსოთ, აფუებული ცომი იმავე ჭურჭელში ჩაეზილოთ ხელით და

შეფუთვნილი გაფაჩერით თბილ ადგილას აფუებამდე. როცა კარგად აქოვა, მასა გადმოვიღოთ ფქვილ წაყრილ დაფაზე და ოდნავ შევსიღოთ ცომი. ამგვარად დამუშავებული ცომიდან გამოეცალკეოთ პატარა გუნდები, მოგათავსოთ ჭურჭელში (შეიძლება პატარა ან საშუალო სიდიდის არც თუ მდიდარ კარაქწასძულ ქვაბებში) და კვლავ შევფუთოთ თბილად. როცა კარგად აფუელება ცომი, ფორმებში მოთავსებულ თითოეულ მასას თავზე ფუნჯით წაუვსვათ ათქვეფილი 2 ცალი კვერცხი, ჭურჭელი შევდგათ გახსურის ააერლუმელში და გამოეცხოთ ნელ ცეცხლზე.

მასალა:

რძე - 5 ჩაის ჭიქა;

საფუარი - 100 გრ;

კარაქი (ან მარგანინი) - 750 გრ;

შაქარი - 7 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 3 კგ. ან ოდნავ მეტი;

ქიშმიში - 1/2 კგ;

მუსკატის კაკალი - 2 ცალი;

კვერცხი - 18 ცალი;

ვანილი - გემოვნებით;

მარილი - 2 ჩაის კოვზი.

23. რძინი

ყველაფერი ისე კეთდება, როგორც ეს არის აღწერილი კულიჩის დამზადებისას (იხ. კულიჩი), ოღონდ არ ეუზაეთ ქიშმიშს და მუსკატის კაკლის ნაცელად გამოვიყენებთ წვრილად დაჭრილ 4-5 თავ ხახეს, რომელსაც მოვაყაროთ 2 ჩაის კოვზი მარილი და ხელით კარგად აეურიოთ. ყოველივე ეს ჩაერთოთ ცომში.

მასალა:

რძე - 1 ლიტრი;

საფუარი - 100 გრ;

კარაქი (ან მარგანინი) - 750 გრ;

შაქარი - 7 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 3 კგ. ან ოდნავ მეტი;

ხახეი (სასურველია წითელი) - 4-5 თავი;

კვერცხი - 16 ცალი;

ვანილი - გემოვნებით;

მარილი - 2 ჩაის კოვზი.

პურის ფქვილიან ღრმა თასში ჩაეხსათ 5 ცალი კეერცხი, ჩაურთოთ 1 1/2 ჩაის ჭიქა შაქარი, 3 სუფრის კოვზი მწესუმწიორის ზეთი, 2 1/2 ჩაის კოვზი საფუარი, გემოვნებით მარილი და ეანილი. ყოველივე ეს კარგად მოეხილოთ ისე, რომ მივიღოთ რბილი ცომი, რომელშიც ჩაურთოთ 1 ჩაის ჭიქა ქიშმიში და კარგად მოეხილოთ ცომი. შეეფუთოთ თბილად და დაედგათ თბილ ადგილზე ცომის კარგად აფუებად. ამის შემდგომ ცომი შეეკაგუნდავით და მოვათავსოთ ცხიმწასჩულ მრგვალ ტაფაზე და გამოვაცხოთ გასქურის პერლუმელში ნელ ცეცხლზე.

მასალა:

საფუარი - 2 1/2 ჩაის კოვზი;

წყალი - 2 ჩაის ჭიქა;

შაქარი - 1 1/2 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი;

ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა;

მწესუმწიორის ზეთი - 3 სუფრის კოვზი;

ხახვი (სასურველია წითელი) - 4-5 თავი;

კეერცხი - 5 ცალი;

მარილი - 1 ჩაის კოვზი.

25. შალაბი

1 ჩაის ჭიქა თაფლი ჩაეხსათ თუჯის ტაფაზე, ავადულოთ ნელ ცეცხლზე, ჩაურთოთ შიგ წერილად დაჭრილი 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1 ჩაის კოვზი მიხაკ - ღარიჩინი, 1 ჩაის კოვზი შავი ფხვიერი წიწკა, 2 სუფრის კოვზი შაქარი, 1 ჩაის კოვზი საჭმელი სოდა, ყველაფერი ეს აეურიოთ, იდულოს ნელ ცეცხლზე, შემდეგ შევაზილოთ პურის ფქვილი, მოშუშდეს ნელ ცეცხლზე და თანდათან ტაფაზე ხის კოვზით გაეპრტყელოთ. ამის შემდეგ ტაფა მოვათავსოთ გასქურის პერლუმელში და მასზე მოვაესებულოთ მასა ნელ ცეცხლზე გამოვშუშოთ ცოტა ხნით. ღუმელიდან გამოღებული დაეჭრათ რომბისებური ფორმის პატარა ნაჭრებად და შევინახოთ მინის ჭურჭელში, სადაც ნამცხვარი რბილდება და საჭმელად უფრო მოსახმარი სიხდება.

მასალა:

შაქარი - 2 სუფრის კოვზი;

თაფლი - 1 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი (რამდენსაც შეიზელოს);

საჭმელი სოდა - 1 ჩაის კოეზი;
მიხაკ - დარიჩინი - 1 ჩაის კოეზი.

26. ბჟღიანი ძაღა

(ახალ(კიხელ ებრაელთა ტრადიციით)

გაეამზადოთ ქიშმიშიანის ცომი და ჩაეუროთ შიგ გული, რომელიც ასე მზადდება: დაეარბილოთ 200 გრ. კარაქი, დაეუმატოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქარი, 1 ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი და გემოვნებით ეანილი. ყველაფერი ეს ერთმანეთში კარგად აეურიოთ. თანაზომიერ ფენად მოვაყაროთ გაბრტყელებულ ცომზე. შემდეგ უნდა მოვიქცეთ ისე, როგორც ეამზადებთ ქიშმიშიანს (იხ.).

მ ა ს ა ლ ა :

კარაქი - 200 გრ.;

შაქარი - 1 ჩაის ჭიქა;

პურის ფქვილი - 1 ჩაის ჭიქა;

ეანილი - გემოვნებით;

ქიშმიშიანის ცომის მასალა (იხ.).

რამდენიმე ძირითადი რჩევა ებრაული სამეზარეულოდან

1. საქონლისა თუ ფრინველის ხორცი, რომელიც კი ებრაულ სამ-
ზარეულოში კერძის გასაკეთებლად გამოიყენება, აუცილებლად უნდა
იყოს დაქაშრული ანუ "საჭმელად მისაღები". დაქაშერის მიზანია სისხლი-
დან დაწმინდოს ხორცი. დაქაშერა ხდება ასე: შოხეტის (ებრ. "დამკვლე-
ლი") მიერ დაკლული და შინ მიტანილი საქონლის ხორცი ან ფრინველი
თავდაპირველად 1 საათის განმავლობაში თავსდება წყლიან ჭურჭელში
ისე, რომ წყალმა დაფაროს. შემდეგ წყლიდან ამოღებულ ხორცს ექველგან
უნდა დაეყაროს მარილი. ქათამს დაქაშერის წინ სახსრებში დანიოთ ოდნავ
ჩაჭრიან, რათა წყალმა და მარილმა კარგად შეაღწიოს შიგ და სისხლი უკეთ
გამოიტანოს. სადაც უფრო სისხლიანი ადგილებია, მარილი შედარებით მე-
ტი უნდა დაეყაროს.

2. მორწმუნე ებრაელის ხორცისა და რძის ნაწარმი ერთდროულად
არ ექმევა. ამიტომ ებრაელთა ოჯახში სუფრაზე ისინი არასდროს არ არიან
ერთდროულად წარმოდგენილნი. უფრო მეტიც, ყოველი ებრაელის ოჯახ-
ში ცალ - ცალკე ინახება და საჭიროებისამებრ გამოიყენება ხორცეული და
რძის პროდუქტებისათვის საჭირო ჭურჭელი.

ლიტერატურა:

ბუზუკაშვილი დ. სიყვარულის მომღერალი. - "კახეთი",
ივლისი, 1993, 5, 7

ბუზუკაშვილი დ. სიყვარულის მომღერალი (ქართველთა და
ებრაელთა 26 საუკუნოვანი იუბილეს შესახებედრად), ილია გაგულა-
შვილის წინასიტყვაობით. - "სამტრედიის მაცნე", N 9 (8398), 1998, 10
აპრილი, გვ. 3-4.

გაგულაშვილი ი. მზეთუნახავის სახით ისტორიული ძირების
და მითითური არსი. - საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ქუთაისის
სამეცნიერო ცენტრის შრომები, I. თბილისი, 1997.

დავითი იცხაკ, ნაწერები, I, თელ-ავივი-იერუშალიმი, 1976;
II, თელ-ავივი-ერუშალიმი, 1976.

თავედიდიშვილი რ. ეთნოგრაფიული ნარკვევი ქუთაისის
ებრაელთა ძველი ყოფა-ცხოვრებიდან. თბილისი, 1940.

იველაშვილი თ. ქართული სუფრის ეტიკეტი. თბილისი, 1995.

იველაშვილი თ. ხალხური სამზარეულო. 1991.

იველაშვილი თ., ცაგარეიშვილი თ. გვიხმობს მამული
მამა - პაპათა. ეძღვნება ისრაელში წასულ ქართველ ებრაელებს და მათ
შთამომავლობას. თბილისი, 1995.

იმერული სამზარეულო, შეადგინეს ილია გაგულაშვილი-
მაღაგივი სანიკიძემ. ქუთაისი, 1984.

მოწერელია მ. სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიციები აღმოსაე-
ლეთ საქართველოს მთიანეთში. თბილისი, 1987.

მოწერელია მ. სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიციები საქარ-
თველოში ქართული ისტორიული წყაროების მიხედვით. - კრ.: ისტორიულ
- ეთნოგრაფიული შტუდიები. თბილისი, 1985.

მუჩიაშვილი-რევიშვილი ბ. ქართული კერძები. ილია
გაგულაშვილის რედაქციით. ქუთაისი, 1991.

ოჩიაური ალ. სტუმარმასპინძლობა ხევსურეთში. თბილისი,
1980.

საქართველოს ებრაელთა ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მუზეუ-
მის შრომები, I, თბ., 1940; II, თბ., 1943; III, თბ., 1945.

სტურუა ე. ქართული სტუმართმოყვარეობა დამისი ზნეობრივი

მნიშვნელობა - კრ.: გრადიციები და თანამედროვეობა. თბილისი, 1977.

ნო რ ნ ი ი ე ჰ უ დ ა. სოგ'ზაურობა საქართველოში, იმერეთში, სამეგრელოში, გურიასა და არარატის ქვეყნებში (არმენია). - "განთიადი", N 3-4, 1996, გვ. 16-51; N 5-6, 1996, გვ. 87-112; N 7-8, 1996, გვ. 66-82.

ჯ ი ნ ჯ ი ხ ა შ ე ი ლ ი ზ. ქართველი ებრაელების ყოფა და კულტურა. საღისურტაციო ნაშრომი ისტორიის მეცნიერებათა კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხის მოსაპოვებლად. თბ., 1990.

И в а н о в а Ю. В. Институт гостеприимства у горских народов Балканского полуострова и Кавказа. - Сб.. Балканские исследования. Проблемы истории и культуры. М., 1976.

ზოგიერთი პროექტის წონისა და ზომის შედარებითი

ტაბულა

პროექტის დასახელება	წონაგრამებში			
	ნაის ჰესი 250 სმ	სუფერის კოვზი	ნაის კოვზი	ცალი
წყალი	250	18	5	
ფხვიერი პროექტები:				
პურის ფქვილი	160	30	10	
სიმინდის ფქვილი 160	30	10		
კარტოფილის ფქვილი	180	30	5	
დანაყილი ორცხოზიდა	125	15	10	
ბრინჯი	240	30	10	
ფეტვი	220	25	8	
წიწიბურას ბურღული	210	25		
ქერის ბურღული 210	25			
ქერის ღერღილი	180	20		
მანანის ბურღული 200	25	8		
შაქარი (ნატეხი)	200			
შაქარი (ფხვიერი) 180	25	10		
დანაყილი ნიგოზი 125	20	7		
საჭმელი სოდა		28	12	
ყავა (დაფქვილი)	20	7		
ბაპარი			4, 5	
პილპილი (დაფქვილი)			5	

პროდუქტის დასახელება				
	ნაოს- ქვის 250 სმ.	სუფრის კაშვი 250 სმ.	ნაოს კაშვი	თარი- ღი

მიხაკი (დაფქვილი)
მიხაკი (მარცხოლოვანი)
მლოგვი
დარიჩი (დაფქვილი)
კაკოს ფქვილი
მარილი

4
4
8
10
10

325

რძე და რძის
ნაწარმი:

რძე
რძის ფხვნილი
რძე შედგებულ
კარაქი
საქონლის ცხიმი (გამდნარი)
მარგარინი (გამდნარი)
მცენარეული ზეთი
არაჟანი
ნაღები

255 30
120 20 5
30 12
210 40 15
245 20 5
230 15 4
240 17 5
250 25 10
250 14 5

ბოსტნეული და
სხვა პროდუქტები:

კარტოფილი (საშუალო სიდიდის)
სტაფილო (საშუალო სიდიდის)
ხახვი (საშუალო სიდიდის)
კიტრი (საშუალო სიდიდის)
პომიდორი (საშუალო სიდიდის)
პომიდორის პიურე
ოხრახუში
ნუში (დარჩეული)
ქიშმიში

100
75
75
100
100
220 25 5
50
160 30
190 25 7

პროდუქტის დასახელება				
	ჩაის ჭიქა 250 სმ³	სუფრის კოფი	ჩაის კოფი	ცაფი
ღვინის ძმარი	250	15	5	
უელატინი (ფხვნილი)		15	5	
ლიმონბაგა		25	8	
კეერცხის ფხვნილი	100	25	10	
კეერცხის ცილა			50	11
კეერცხის გული			20	12

შ ი ნ ა ა რ ს ი

რახუმინი სიტყვა წიგნზე და მის ავტორზე (მიხეილ ფინიკი)	5
ПЕСКОМЪ СЛОВ О КНИГЕ И ЕЕ АВТОРЕ (Михаил Финикий)	6
წინათქმა	7
ორიოდე სიტყვა სტუმართ - მასპინძლობაზე	12

წ ვ ნ ი ა ნ ი კ ა რ ძ ე ბ ი

1. შუამავდი საპონლის ხორცი (იმერული ვარიანტი)	32
2. შუამავდი შრინველი ხორცი (იმერული ვარიანტი)	33
3. შუამავდი (მეგრული ვარიანტი)	33
4. შუამავდი (იმერული ვარიანტი)	34
5. შუამავდი (ცხინვალელ ებრაელთა ტრადიციით)	34
6 ხარხო ტყემლით და ჰარამის წირით (ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)	35
7 ხარხო (იმერული ვარიანტი)	35
8. ხიზვიანის წვენი	36
9 კამელორის სუპი საპონლის ხორცი	37
10. რაჭული სუპი	37

ხ ო რ ც ი ს კ ა რ ძ ე ბ ი

1. ყალია საპონლის ხორცი (იმერული ვარიანტი)	38
2. ტაცილი (წვენი) ყალია საპონლის ხორცი (იმერული ვარიანტი)	38
3. ყალია შრინველის ხორცი (იმერული ვარიანტი)	39
4. ტაცილი ყალია შრინველი ხორცი (იმერული ვარიანტი)	40
5. ყალია (მეგრული ვარიანტი)	40
6. იხვის ან ბატის მწვანე ყალია	41
7. იხვის ყალია (ლაილაშური ვარიანტი)	41
8. კვარცხის ყალია (ლაილაშური ვარიანტი)	42
9. ყალია (სურამელ ებრაელთა ტრადიციით)	43
10. ბატის ან იხვის ხორცის გუშთა	43
11. გუშთა (იმერული ვარიანტი)	44
12. გუშთა (ცხინვალელ ებრაელთა ტრადიციით)	45
13 ჩაგუშული საპონლის ჯიბრით (იმერული ვარიანტი)	45
14. ოჯახური საპონლის ჯიბრით (იმერული ვარიანტი)	46
15. ჩაგუშული ხოს ხორცი (იმერული ვარიანტი)	46
16. მოხრატული საპონლის ხორცი (იმერული ვარიანტი)	47
17. შემწვარი შრინველი (იმერული ვარიანტი)	47
18. შემწვარი მათამი ქარტოშრელთან ერთად (ქართლური ვარიანტი)	48
19. ხორცი კოშკით	49
20. არშინი (სურამელ ებრაელთა ტრადიციით)	49
21. ხინაბი შრინველის ქუშკავით (იმერული ვარიანტი)	50
22. ხინაბი (იმერული. მეორე ვარიანტი)	50
23. ხინაბი უხორცოდ	51
24. ხინაბი (მეგრული ვარიანტი)	51

25. ხმაბარი (ღაილაშური ეარიანტი)	
26. ხმაბარი (მეორე) (ღაილაშური ეარიანტი)	
27. ხმაბარი მჟეაღი (ღაილაშური ეარიანტი)	...53
28. კვანძის კუპრის ხმაბარი (ღაილაშური ეარიანტი)	...53
29. სირაბაჟი (პირველი ეარიანტი)	...54
30. სირაბაჟი (მეორე ეარიანტი)	...55
31. ლაბა (მეორე ეარიანტი)	...55
32. ლაბა (ღაილაშურად)	...56
33. კინძმარი	...56
34. საძონლის უხაბი კინძმარჟი	...57

ბ რ ს ტ ნ ე უ ლ ი ს კ ე რ ძ ე ბ ი

1. მიავე ამოლენილი ლოგით	...58
2. სიკვანძის ლოგით	...58
3. ჰინტი ლოგით ხორცი	...59
1. ისკანახი	...59
5. წითელი უხალი	...60
6. წითელი ჰარხლის უხალი (მეორე ეარიანტი)	...60
7. ახალი კომპოზიციის უხალი	...61
8. კომპოზიციისა და ჰარხლის უხალი	...61
9. წითელი უხალის მჟეაღი	...62
10. გვანძი კრანის მჟეაღი	...62
11. ანაჟილი კალკიანის ბრეჟულის წვენჟი	...63

კ ა რ ტ უ ი ლ ი ს კ ე რ ძ ე ბ ი

1. კარტოჟილის წინხირი (ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)	...64
--	-------

ლ ა კ ტ ე ბ ი

1. ნიგვზიანი ლაკა საძონლის ტვინით	...65
2. საძონლის ტვინის ლაკა (მეორე ეარიანტი)	...65
3. საძონლის ტვინის ლაკა ნიგვზით (ღაილაშური ეარიანტი)	...66
4. საძონლის ტვინის ლაკა უნიგვზით (ღაილაშური ეარიანტი)	...67
5. საძონლის ტვინის ლაკის (მეორე ეარიანტი)	...67
6. ისკანახის ლაკა	...67
7. წითელი უხალის ლაკა	...68

თ ე ვ ზ ი ს კ ე რ ძ ე ბ ი

1. უნგვარი თევზი სატანით	...69
2. უნგვარი თევზი ლაკით	...69
3. თევზი სატანით (ღაილაშური ეარიანტი)	...70
4. თევზი სატანით (ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)	...70

ც რ მ ე უ ლ ი ს მ რ მ ზ ა დ ე ბ ა დ ა

ც რ მ ი ს ს ა რ თ ი ა ნ ი ნ ა ჟ ა რ მ ი

1. უნგვანი ცოვი ხაჯაჟისათვის	...72
2. უნგვანი ცოვი ლევანისათვის	...72
3. აწეჟული (საწეჟიანი) ცოვი ხაჯაჟისათვის	...72
4. აწეჟული (საწეჟიანი) ცოვი ლევანისათვის	...73
5. ლოგის კერი	...73
6. კარტოჟილის	...74

7. კარტოფილიანი ღვეზელი	74
8. წითელი უხალის ხაჭაპური	71
9. ხორციანი ღვეზელი	75
10. კვანის ქუჩის ბულის ხაჭაპური (სახერეული ვარიანტი)	76
11. კვანის ქუჩის ბულის ხაჭაპური (ლაილაშური ვარიანტი)	77
12. ჰადი ცომში (ლაილაშური ტრადიციით)	77
13. წითელი უხალის ნამცხვარი	78

ტ ა ბ ი ლ ე უ ლ ი ს ა დ ე ს ე რ ტ ო კ ე რ ქ ე ბ ი

1. შელაგში მუკავით	79
2. კვანის უხალისი	79

ნ ა მ ც ხ ვ რ ე ბ ი

1. თაფლიანი ღვეზელი (პირველი ვარიანტი)	81
2. თაფლიანი (მეორე ვარიანტი)	81
3. თეთრი ღვეზელი	82
4. აფიონი (პირველი ვარიანტი)	82
5. აფიონი (მეორე ვარიანტი)	83
6. ნიგოზიანი "კერძი"	83
7. ლიმონნარში კეძი	84
8. თაფლიანი "კერძი"	84
9. თხელი მაცა (პირველი ვარიანტი)	85
10. თხელი მაცა (მეორე ვარიანტი)	85
11. უხალისი (პირველი ვარიანტი)	86
12. უხალისი (მეორე ვარიანტი)	87
13. ძირშიანი (პირველი ვარიანტი)	88
14. ძირშიანი (მეორე ვარიანტი)	88
15. ძირშიანი (მესამე ვარიანტი)	89
16. ძირშიანი (მეოთხე ვარიანტი)	89
17. "ნუგა"	90
18. შავი ტორტი (პირველი ვარიანტი)	91
19. შავი ტორტი (მეორე ვარიანტი)	91
20. თაფლიანი ნამცხვარი	92
21. ნიგოზიანი მაცხელები	92
22. კულიჩი	93
23. რძიანი	94
24. შუანი	95
25. შალვაბი	95
26. ბულიანი ძაღი (ახალციხელ ებრაელთა ტრადიციით)	96
რამდენიმე ძირითადი რეცეპტი ებრაული სამზარეულოდან	97
ლიტერატურა:	98

ზოგიერთი პროდუქტის წონისა და ზომის შედარებითი

ტ ა ბ უ ლ ა 100