

Грузинські смакоти

Якось подруга, в якій я зупинилася в Тбілісі, заінтригувала мене: «Сьогодні мама приготує чакапুলі». «Хачапурі?», — перепитала я, почувши незнайоме слово. «Та ні, чакапурі — це така страва з ягнятини і тархуну». До того часу тархун асоціювався в мене виключно з місцевим лимонадом. Увечері страва мене просто приголомшила: смачнішого м'яса я в житті не куштувала. Ніжна ягнятина, аромат тархуну, кислинка ткемалі... Скільки ще див тайть у собі грузинська кухня?

Текст: Ірина Малішевська



Потрапивши до Грузії, неважко розгубитися серед розмаїття рестораних закладів. Найпоширеніші — це сасаділо, лудіс-барі, сахінкле та духан. Сасаділо — закусочна з недорогим і невибагливим меню. Лудіс-барі — пивний бар, проте це може бути й цілком елітний заклад. Сахінкле — хінкальна, де пригощають соковитими хінкалі й іншими традиційними стравами. Духан — загальна назва для винних ресторанчиків та кабаків на Кавказі. Є ще різновиди пекарень: у сацобі продають хачапурі, лобіані та іншу випічку, а в пекарнях тоне в печач випікають грузинський хліб. Безумовною перевагою грузинської кухні є екологічність. Хоч що б ви обрали, молоко, овочі, фрукти, м'ясо й вино будуть свіжиснічними й без «хімії». Один із китів грузинської кухні — м'ясо. Та й не дивно, адже всі кавказькі народи мають славу чудових «м'ясних» кухарів.

Хінкалі (1) — регіональна страва Кахетії та Мцхета-Мтіанетії. Новачки у грузинській кухні часто не знають, як їх потрібно їсти. Правильно — руками: слід взяти хінкалі за «хвостик», перевернути, надкусити, випити ароматний бульйон, і вже потім доїсти. Хвостики не їдять і лишують на тарілці, оскільки вони погано проварені. В азартній компанії після трапези підраховують хвостики і визначають переможця. Автентична начинка хінкалі — м'ясний фарш із цибулею й зеленню, проте є хінкалі з твердим сиром, грибами, картоплею —



іноді меню налічує більш як десять позицій начинок. Найкраще страва смакує з пивом. Ціна на хінкалі майже скрізь фіксована — 60 тетрі (4,50 грн.) за штуку. Якщо бажаєте перекусити, замовляйте п'ять хінкалі, якщо добряче зголодніли — беріть десяток. **Кубдарі (2)** — автентична страва зі Сванетії, гірського регіону на північному заході Грузії. Кажуть, що її творцями були пастухи, які довго перебували в суворих горах і потребували простої ситної їжі, яка не псується швидко. Зовні кубдарі схожі на хачапурі, проте різняться від них начинкою, основа якої — яловиче чи свиняче рублене м'ясо (або їх поєднання), цибуля та спеції. Знавець грузинської культури та засновник сайту-путівника Грузією www.georoute.ge Антон Грачов зазначає, що за класичним народним рецептом в якості спецій у кубдарі використовували висушене й перетерте конопляне листя. Бували туристи переконані, що найкраще кубдарі смакують у Сванетії. Коли будете там, не забудьте купити сванської солі. Це головна приправа регіону, до складу



якої входять висушені трави, прянощі, червоний перець і, звісно, сіль. Смачна й проста у приготуванні страва **шкмерулі (3)** родом із гірського села Шкмері, що в регіоні Рача-Лечхумі та Квемо Сванеті на півночі країни. Це — курка у молочно-часниковому соусі. До речі, Рача — також батьківщина вина Хванчкара (виноград для нього росте в однойменному селі), лобіо та лобіані (коржика з квасолею). **Сациви (4)** — страва з історичного регіону Самегрело на заході Грузії. Загалом «сациви» — це назва соусу на основі волоського горіха, який є основою для низки страв. Сациви з куркою готують на Різдво. Зазвичай страву важко зустріти в ресторанах, проте грузинські господині вправно вміють її готувати — тож бажаємо завітати в гості. **Чакапурі (5)** — баранина в тархуні, перлина грузинської кухні, не така відома, як хінкалі чи хачапурі. Чакапурі обов'язково готують на Великдень і Гіоргобу (День святого Георгія) 23 листопада. Коли народні святкування проходять на природі, чакапурі тушать на вогнищі у котлі. ■



Georgian Delights

My friend and host while in Tbilisi, intrigued me one day: "My mum is making chakapuli for dinner tonight." Thinking I'd misheard, I asked: "Khachapuri?" "No," she replied. "Chakapuli, a stew made from lamb and tarragon leaves." That night the dish left me speechless — tender lamb, the aroma of tarragon, the sourish tasting tkemali sauce — I'd never tasted meat so good. But Chakapuli is only one of many secrets Georgian cuisine holds ready for you to discover

By Iryna Malishevskaya

In a country where hearty feasts are the stuff of legend, it's easy to be confused by the vast variety of restaurants. The most common you'll come across are *sasadi*, *ludis bari*, *sakhinkle*, *dukhan*, and *satskhobi*. *Sasadi* are snack bars with inexpensive and unpretentious foods. *Ludis bari* are essentially pubs, but they can be quite elite establishments. *Sakhinkle* are *khinkali* places, where you can also taste other staples of traditional cuisine. *Dukhan* is a common name for wine taverns and restaurants in the Caucasus. *Satskhobi* are bakeries that make *khachapuri*, *lobiani*, and other types of pastry, while a *tone* is a bakery where Georgian bread is made in a *tone* oven. The eco friendliness of Georgian cuisine is its doubtless advantage. Milk, vegetables, fruits, meat, and wine — no matter what you choose it will be fresh off the farm without additives or genetic modifications. Meat is one of the pillars of Georgian cuisine so it's no surprise that all peoples of the Caucasus are famous for being outstanding cooks of meat.

Khinkali (1), a dumpling usually filled with meat, onions, and spices is a regional dish of the Kakheti and Mtskheta-Mtianeti regions. Newcomers to Georgian cuisine often get confused about the right way to eat them, so here's a quick lesson — take a *khinkali* by its "tail" in your

fingers, flip it, bite it, drink the flavoury broth and then eat the rest. You don't eat the tail because it's undercooked, so it's fine to leave it on your plate. Locals can get quite competitive over their *khinkali*, and count the tails at the end of the meal to see who is the champion eater. While meat is the usual filling, *khinkali* can be stuffed with cheese, mushrooms, potatoes — almost anything — and taste best with beer. The price for the dish is about the same everywhere — 60 tetri (€0.30) per piece. For a light snack order five, if you're hungry — take ten, and if you're feeling competitive order as many as you think you can eat.

Kubdari (2) is a dish from Svaneti, a historic region in the north-western part of Georgia. It's a creation of the shepherds of the region who had to survive in the harsh mountains for long periods of time and needed a simple hearty meal that wouldn't spoil quickly. *Kubdari* looks similar to *khachapuri* but it is stuffed with minced meat, onion, and spices. The most popular version of the dish uses a combination of beef and pork. Anton Grachov, an expert in Georgian culture and founder of the travel website www.georoute.ge, says that in the classic folk recipe, dried and ground hemp leaves were used as a spice in *kubdari*. Experience shows that the best *kubdari* is found in the region of Svaneti. While you're there, don't forget

to buy some Svanetian salt — the most important ingredient of this region's seasoning, which consists of dried herbs, spices, red pepper, and salt. **Shkmeruli (3)** is chicken cooked in a milk and garlic sauce that originated in the mountain village of Shkmeri in the Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti region of north-western Georgia. It's very easy to make and super tasty. The Racha historical region is also the birthplace of Khvanchkara wine (named after the grapes that grow in the village of Racha), and *lobio* and *lobiani* (bread with beans). The historical region of Samegrelo in the western part of Georgia is famous for **Satsivi (4)**, which is actually the name of a walnut sauce that's used as the basis for a number of dishes. *Satsivi* with chicken is a festive dish often made for Christmas. It's not easy to come by in restaurants, but Georgian housewives know how to cook it wonderfully well, so if you're ever invited to a Georgian house as a guest, don't pass up the opportunity! **Chakapuli (5)**, as my friend's mum made, is the pearl of Georgian cuisine. Not as well known as *khinkali* or *khachapuri*, *chakapuli* is traditionally made on Easter and Giorgoba (St George's Day) on 23 November, and when the party is outside, *chakapuli* is cooked on a fire in a large cooking pot. ■



THE MOST JEWISH RESTAURANT WITH HOME COOKING



«Cimes» restaurant
Sahaidachnogo st., 10/5
tel.: (044) 428 75 79, 428 75 04

www.cimes.com.ua
e-mail: cimes@mail.ru
www.facebook.com/Cimes.ua

Рецепт чакапупі

(6 порцій, час приготування — 1,5 години)

- 1 кг ягнятини чи телятини (беріть і м'якоть, і реберця)
- 100 г ткемалі або зеленої аличі (можна замінити соусом ткемалі)
- 200 г тархуну (естрагону)
- 200 г зеленої цибулі
- 200 г кінзи (коріандру)
- 2 зелені гострі перці
- 200 мл білого сухого вина
- 40 г часнику
- 1 л води
- сіль

Наріжте м'ясо шматками середньої величини, покладіть у каструлю. Дрібно наріжте тархун, зелену цибулю, кінзу, зелений перець та часник. Висипте в каструлю, посоліть. Влийте до каструлі біле вино. Покладіть зверху свіжі ткемалі чи соус ткемалі. Залийте водою. Варіть на малому вогні близько години до готовності м'яса, іноді помішуючи. Подавайте чакапупі гарячим. Бульйон прийнято їсти не ложкою, а вимочувати хлібом. Страва дійсно варта того, аби її приготувати, адже нікне м'ясо й трави просто тануть у роті, а ткемалі додають пікантну кислинку.

Chakapuli Recipe

(6 servings, preparation time — 1.5 hours)

- 1 kg lamb or veal (take both soft meat and ribs)
- 100g tkemali or green cherry plums (you can substitute this with tkemali sauce)
- 200 g tarragon
- 200g green onions
- 200 g cilantro (coriander)
- 2 green hot peppers
- 200ml dry white wine
- 40 g garlic
- 1 litre water
- Salt

Cut the meat into medium-sized pieces and put in a pot. Finely chop the tarragon, green onions, cilantro, green pepper, and garlic. Add to the pot along with salt to taste. Pour in the white wine and the fresh tkemali or tkemali sauce. Pour in the water. Cook over low heat for about an hour or until meat turns tender, stirring occasionally. Chakapuli is served hot. The broth is usually not eaten with a spoon, but soaked in bread. The meat and herbs literally melt in your mouth, while the tkemali sauce adds the spice and sourness.



МАУ пропонує регулярні рейси з Києва та інших українських міст до Тбілісі й Батумі.

UIA offers scheduled flights from Kiev and other Ukrainian cities to Tbilisi and Batumi.

5



ДЕ СКУШТУВАТИ?

У духані **«Рача»** (Тбілісі, вул. Лермонтова, 6/20) проста й смачна кухня, старі дерев'яні меблі, дешево й колоритно, немає туристів. Якщо шукаєте автентики — вам сюди.

У ресторані **«Маспіндзело»** (Тбілісі, вул. Горгасалі, 7; Батумі, вул. Мелашвілі, 33/35) на гостей чекає традиційна кухня, душевна жива музика і помірні ціни.

Мережа ресторанів-пивоварень **«Мірзаані»** названа на честь кахетинського села, де народився художник Ніко Піросмані. «Мірзаані» відзначений нагородою за збереження грузинських традицій. Один із закладів розташований у самому центрі старого міста (Тбілісі, вул. Горгасалі, 1).

«Мачахела» — мережа недорогих ресторанів із національним колоритом, один з яких можна зустріти і в центрі столиці (Тбілісі, вул. Леселідзе, 26). Порції вражаючі, радимо приходити голодними.

«Салобіє» — поєднання смачної кухні, помірних цін і краєвиду монастиря Джварі. Адреса закладу туманна — Тбіліська об'їзна дорога, Мцхета, проте кожен водій із легкістю домчить вас у «Салобіє», щойно ви вимовите назву.

«Шемоїхеде Генатсвале» (Тбілісі, вул. Марджанішвілі, 5, вул. Леселідзе, 25; Батумі, вул. Жорданія, 8) відтворює атмосферу старої таверни. Хінкалі закладу борються за право вважатися найкращими у Тбілісі.

Затишний ресторан **«Пастораль»** (Тбілісі, вул. Ереклія II, 6) пригощає гостей хінкалі та іншими перлинами традиційної кухні. Ціни — трохи вищі за середні.

«Фантастичний духан Софії Мельникової» (Тбілісі, вул. Табукашвілі, 9) ховається у дворі Літературного музею. Романтичний інтер'єр і смачна кухня — гідне місце, щоб перепочити від яскравих тбіліських вражень.

WHERE TO TASTE?

Racha restaurant (Tbilisi, Lermon-tova St 6/20) boasts simple yet delicious food, vintage wooden furniture, low prices, a vivid atmosphere, and is usually devoid of tourists. If you are looking for authenticity, this is the place.

Maspindzelo (Tbilisi, Gorgasali St 7; Batumi, Melashvili St 33/35) offers the taste of traditional cuisine, heartfelt live music, and reasonable prices.

The network of Tbilisi restaurants and breweries called **Mirzaani** is named after a village in the Kakheti province, the birthplace of artist Niko Pirosmiani. Mirzaani has received an award for the preservation of Georgian traditions and heritage. One of the restaurants can be found in the heart of the Old Town (Tbilisi, Gorgasali St 1).

Machahela, a network of inexpensive restaurants with a national atmosphere, can be found in the very centre of the capital (Tbilisi, Leselidze St 26). The servings are huge so do come hungry.

Salobie offers a combination of quality food, reasonable prices, and a view of the Jvari monastery. The address of this place is vague (Tbilisi bypass road, Mtskheta), but every taxi driver knows how to get there.

Shemoikhede Genatsvale (Tbilisi, Mardzhanishvili St 5 and Leselidze St 25; Batumi, Jordania St 8) has the atmosphere of an old tavern. This place's khinkali contends for best of the best.

In the cosy **Pastoral** (Tbilisi, Ereklia II St 6), located on a trendy restaurant street in the Old Town, guests are treated to juicy khinkali and other gems of Georgian cuisine. Prices are slightly higher than average.

The Phantastic Dukhan of Sophia Melnykova (Tbilisi, Tabukashvili St 9) is hidden in the courtyard of the Museum of Literature. With a romantic interior and tasty cuisine, this is an excellent place to rest after a busy day in the Georgian capital.

