

R 175476  
3

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ  
ՊԱՏՄԱՆԱԳՐԱԿԱՆ  
ՍԵՆՏՐԱԼ



175.476

3

საქართველოს  
საბავშვო  
საბიბლიოთეკო

100 БЛЮД  
ГРУЗИНСКОЙ  
КУХНИ



ГОСТОРГИЗДАТ · 1940





641.5

# 100 БЛЮД ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Составили  
В. И. СХИРТЛАДЗЕ и С. И. МЕСРОПЯН

Р 175. 476  
3

6303-2000  
ГОСТОРГИЗДАТ



ГОСТОРГИЗДАТ



Кухня Грузии



## ПРЕДИСЛОВИЕ

Научно-исследовательский институт торговли и общественного питания Наркомторга СССР подготовил к печати ряд работ по национальному питанию. В число их входит брошюра «100 блюд грузинской кухни».

Для составления этой брошюры были использованы записи рецептов и технологического процесса изготовления грузинских блюд, проведенные среди поваров-националов, а также литературные источники на грузинском и русском языках.

Рукопись брошюры была просмотрена Отделом столовых, ресторанов и кафе Наркомторга СССР.

Брошюра «100 блюд грузинской кухни» является первой попыткой ознакомить работников общественного питания с национальной грузинской кухней. Просьба ко всем читателям, имеющим замечания и дополнения, прислать их по адресу: Москва, Госторгиздат, проезд Владимирова, 6, или Москва, Малая Тульская, д. 2/1, корпус № 8, Научно-исследовательский институт торговли и общественного питания.

---



## С У П Ы

### 1. Харчо (суп из говяжьей грудинки)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говяжья грудинка . . . . .	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Масло топленое . . . . .	15	—	15	—	14,27	—	132,76
Рис . . . . .	30	—	30	1,95	0,35	21,52	99,45
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Кислая сливочная пастила . .	10	—	10	—	—	—	—
Помидоры (томат) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Зелень кинзы, укроп . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . .	450	Итого . .	21,86	37,27	25,11	540	

Говядину, нарезанную порционными кусками, закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении до готовности. Пену с поверхности бульона снимают. Бульон процеживают через марлю, а отварную говядину промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут отварную говядину, добавляют пассерованный рубленый лук, толченый чеснок, замоченную протертую через сито пастилу, соль, перец, промытый рис и варят до готовности. За 10 мин. до подачи кладут промытые и нарезанные половинками помидоры.

При отпуске посыпают зеленью.



## • 2. Артала (суп из голяшек)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Говяжьи голяшки . . . . .	250	26	185	21,71	5,83	0,73	146,22
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . .		21,88	15,36	2,15	241

Голяшки с мясом, нарубленные порционными кусками, закладывают в кастрюлю, заливают холодной водой и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении до готовности. Пену с поверхности бульона снимают. Бульон процеживают через марлю, а голяшки промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут промытые голяшки, пассерованный лук, толченый чеснок, соль, перец и дают вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью.

## • 3. Хаши (суп из голя) )

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)
Ноги говяжьи . . . . .	500	14	430
Чеснок . . . . .	5	22	3
Уксус винный . . . . .	10	—	10
Соль . . . . .	5	—	5
Выход . . . . .	450	Итого . .	145

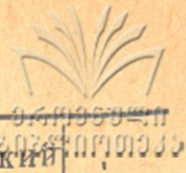
Очищенные ноги заливают горячей водой и вымачивают один час, хорошо промывают, а затем рубят пополам и еще раз промывают. Кладут в котел, заливают холодной водой из расчета 2 л на 1 кг голя и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении в течение 4—5 час., периодически снимая пену.

Перед отпуском вынимают кости и разливают суп в тарелки. Уксус, соль, толченый чеснок подают отдельно.

Примечание. В хаши кладут также требуху.



#### 4. Татариахни (суп из говядины)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говяжья грудинка . . . . .	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Коренья сельдерея . . . . .	10	32	6	—	—	—	—
Коренья петрушки . . . . .	6	25	4	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . .		19,38	22,57	—	289

Говядину, нарезанную порциями, закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении до готовности. Пену с поверхности бульона снимают, а за 1 час до окончания варки кладут коренья. Бульон процеживают, а говядину промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут отварную говядину, солят, посыпают перцем и дают вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью, а чеснок подают отдельно.

#### 5. Хахтун (суп из пшена)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Пшено . . . . .	20	—	20	1,47	0,37	12,47	60,65
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . .		18,42	41,77	13,89	521

Приготовленный из порционных кусков баранины бульон процеживают, а отварную баранину промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут отварную баранину, добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, засыпают промытое пшено и варят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.



## 6. Гунда цвени (суп с шариками)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Масло топленое . . . . .	15	—	15	—	14,27	—	132,76
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Яйца . . . . .	1/4шт.	—	1/4шт.	1,46	1,38	0,07	19,09
Рис . . . . .	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Кардамон . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Корица . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Шафран . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . .	450	Итого . .		19,81	47,77	16,63	594

Баранина обваливается. Кости употребляют для варки бульона, а мякоть баранины пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, часть пассерованного лука, соль, перец, кардамон, корицу, хорошо смешивают, а затем разделяют в виде шариков. В кипящий процеженный бульон кладут приготовленные шарики, добавляют пассерованный рубленый лук, засыпают промытый рис, окрашивают настоем шафрана и доводят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

## 7. Хорцис цвени гурулат (суп гурийский)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говядина . . . . .	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Рис . . . . .	30	—	30	1,95	0,35	21,52	99,45
Масло топленое . . . . .	15	—	15	—	14,27	—	132,76
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Чеснок . . . . .	3	22	2,0	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки и кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . .	450	Итого . .		21,60	37,21	23,74	532



Приготовленный из порционных кусков говядины бульон процеживают, а отварную говядину промывают теплой водой и кладут в бульон. Добавляют пассерованный рубленый лук, томатный соус, чеснок, соль, перец, засыпают промытый рис, варят до готовности. При отпуске посыпают зеленью, а уксус подают отдельно.

### • 8. Чихиртма

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	200	36	128	24,12	6,19	1,37	162,15
Масло сливочное . . . . .	15	—	15	0,15	12,59	0,09	118,11
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Мука пшеничная . . . . .	5	—	5	0,50	0,03	3,58	17,06
Яйца . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	1,46	1,38	0,07	19,09
Уксус . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Шафран . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . .		26,40	20,20	6,53	323

Обработанных кур заливают водой и варят до готовности. Бульон процеживают, а кур режут на порционные куски и кладут в бульон. Добавляют пассерованный рубленый лук, белый соус, соль, перец, окрашивают шафраном и дают вскипеть.

При отпуске вливают разведенные уксусом и бульоном желтки и посыпают зеленью.

Примечание. Чихиртму можно готовить также из баранины.

**Приготовление белого соуса.** Муку пассеруют до бледножелтого цвета, потом разводят охлажденным бульоном, размешивают до полного исчезновения комков, а затем дают раз вскипеть.



## 9. Катмис цвени гурилат (суп гурийский из кур)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	200	36	128	24,12	6,19	1,37	162,15
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	157,46
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Корица . . . . .	0,2	—	0,2	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>450</b>	<b>Итого . . . . .</b>	<b>27,81</b>	<b>21,11</b>	<b>6,30</b>	<b>326</b>	

Обработанных кур заливают водой, добавляют очищенные целые луковицы и варят до готовности. Бульон процеживают, а отваренных кур режут на порционные куски и кладут в бульон. Добавляют соль, толченые орехи, корицу, перец и дают раз вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью.

## 10. Катмис цвени бринджит (суп куриный с рисом)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	200	36	128	24,12	6,19	1,37	162,15
Рис . . . . .	30	—	30	1,95	0,65	21,52	99,45
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Кислые сливы (алыча) . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>450</b>	<b>Итого . . . . .</b>	<b>26,34</b>	<b>15,25</b>	<b>24,37</b>	<b>347</b>	

Обработанных кур заливают водой и варят до готовности. Бульон процеживают, а отваренных кур режут на порционные куски и кладут в бульон. Добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, замоченные сливы, засыпают промытый рис и варят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.



## 11. Цители лобиос цвени (суп из красной фасоли) 1-й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Масло растительное . . . . .	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень укропа . . . . .	5	—	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . . . . .		14,48	25,09	31,29	421

Фасоль перебирают, замачивают в холодной воде в течение 1 часа, а затем воду сливают. Отмоченную фасоль заливают горячей водой и варят до готовности. Отварную фасоль откидывают на сито, хорошо протирают, после чего вновь соединяют с отваром. Добавляют пассерованный рубленый лук, перец, соль, толченые орехи и дают вскипеть. При отпуске посыпают зеленью.

## 12. Цители лобиос цвени (суп из красной фасоли) 2 й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- во ды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Масло растительное . . . . .	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . . . . .		14,48	25,09	31,29	421

Отмоченную фасоль заливают горячей водой и варят до готовности, затем добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, уксус, толченые орехи и дают вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью.



### 13. Мухудос цвени (суп из гороха)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Горох . . . . .	60	—	60	11,60	1,93	30,20	189,30
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Картофель . . . . .	100	35	65	0,90	0,12	12,08	54,36
Орехи очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . . . . .		16,29	25,37	47,27	497

Горох перебирают, замачивают в холодной воде в течение одного часа, а затем воду сливают. Отмоченный горох заливают горячей водой и варят до мягкости, а затем добавляют очищенный и нарезанный кубиками картофель, пассерованный рубленый лук, перец, соль, толченые орехи и доводят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

### 14. Мухудос цвени бринджит (суп из гороха с рисом)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Горох дробленый . . . . .	50	—	50	9,66	1,60	25,17	157,75
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Рис . . . . .	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Картофель . . . . .	100	35	65	0,90	0,12	12,08	54,36
Зелень кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	450	Итого . . . . .		12,13	10,36	53,07	364

Отмоченный горох заливают горячей водой и варят до мягкости, а затем добавляют пассерованный рубленый лук, промытый рис, очищенный и нарезанный кубиками картофель, перец, соль и доводят до готовности. При отпуске посыпают зеленью.



## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### • 15. Цицили табака

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята . . . . .	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Огурцы . . . . .	100	20	80	0,57	0,07	1,45	8,94
Помидоры (томат) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	8,33
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	290	Итого . . . . .		37,89	37,68	4,81	518

У обработанного цыпленка надрезают ножки по суставу. В паху прорезают шкурку в виде кармашка, куда вставляют ножки. Спинку разрезают вдоль, после чего цыплятам придают плоскую форму, солят, перекладывают на сковороду с маслом, покрывают тарелкой, сверху кладут какую-либо тяжесть и с обеих сторон жарят до готовности.

При отпуске кладут на горячее блюдо, обкладывают веточками зелени и поливают маслом. Огурцы и помидоры, нарезанные дольками, подают отдельно.

### • 16. Шемцвари цицили (цыплята жареные)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята . . . . .	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	190	Итого . . . . .		35,16	17,40	2,05	314



У обработанного цыпленка надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Вдоль по косточке у крылышка делают надрез и туда вкладывают желудок и печенку. Концы крылышек загибают на спинку, посыпают солью, надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности. В процессе жарки часто смазывают маслом.

При отпуске снимают со шпажки, кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени. Лимон и гранат подают отдельно.

### 17. Шемцвари цицили мклиавит (цыплеты со сливами) 1-й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплеты . . . . .	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,53
Изюм . . . . .	50	—	50	0,88	0,25	31,34	134,44
Чернослив . . . . .	30	—	30	0,50	0,11	17,03	72,90
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,26	10,39
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Сметана . . . . .	5	—	5	0,21	1,25	0,09	12,80
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Выход . . . . .	330	Итого . .		36,92	39,18	52,71	730

У обработанного цыпленка полость живота начиняют фаршем, а затем зашивают ниткой. Надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Крылышки заворачивают на спинку, солят, смазывают сметаной, обжаривают в сотейнике на масле и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске нитки удаляют, кладут на блюдо, поливают оставшимся маслом и обкладывают веточками зелени.

**Приготовление фарша.** Мелко рубленый лук, перебранный, промытый изюм и чернослив без косточки пропускают через мясорубку, после чего перекладывают в сотейник с маслом, солят, прикрывают крышкой и, часто перемешивая, тушат 10 мин. Снимают с огня, добавляют очищенные зерна граната и остужают.



## 18. Шемцвари цицили швиндит (цыплята с кизилом) 2-й вариант



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята . . . . .	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Рис . . . . .	15	—	15	0,97	0,17	10,76	49,72
Кизил сушеный без косточек	20	—	20	—	—	—	—
Барбарис (зерна) . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Чернослив . . . . .	30	—	30	0,50	0,11	17,03	72,90
Гранат . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>250</b>	<b>Итого . . . . .</b>	<b>186</b>	<b>36,53</b>	<b>37,83</b>	<b>29,78</b>	<b>624</b>

У обработанного цыпленка полость живота начиняют фаршем, а затем зашивают ниткой. Надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Крылышки заворачивают на спинку, надевают на шпажку (шампур), солят и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности. В процессе жарки часто смазывают маслом, смешанным с гранатовым соком. При отпуске снимают со шпажки, удаляют нитки, кладут на горячее блюдо, поливают маслом и обкладывают веточками зелени.

**Приготовление фарша.** Отварной рис, отмоченный кизил, чернослив без косточек, зерна барбариса кладут в посуду, добавляют соль, распущенное масло и все это хорошо перемешивают.

## 19. Абхазурат шемцвари цицили (цыплята по-абхазски)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята . . . . .	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,33
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Сыр сулгули . . . . .	80	—	80	22,56	18,55	1,65	271,78
Гранат . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>250</b>	<b>Итого . . . . .</b>	<b>186</b>	<b>57,62</b>	<b>46,58</b>	<b>3,64</b>	<b>684</b>



У обработанного цыпленка полость живота начиняют мелко рубленным сыром, а затем зашивают ниткой. Надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху.

Крылышки заворачивают на спинку, надевают на шпажку (шампур), солят и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

В процессе жарки часто смазывают маслом, смешанным с гранатовым соком. При отпуске снимают со шпажки, удаляют нитки, кладут на горячее блюдо, поливают маслом и обкладывают веточками зелени.

## 20. Шемцвари индаури (индейка)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Индейка . . . . .	300	36	192	37,70	9,68	2,14	253,36
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . . . . .	41,22	43,62	5,65	598	

У обработанной индейки надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Крылышки заворачивают на спинку; индейку солят, кладут на противень, поливают распущенным маслом, добавляют немного воды и в духовом шкафу доводят до готовности. В процессе жарки часто обливают соком из-под индейки и переворачивают с одной стороны на другую, чтобы придать индейке однородный румяный цвет.

Готовую индейку снимают с противня, рубят на порции. При отпуске кладут на блюдо, поливают маслом и обкладывают веточками зелени, а гранатную подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Толченые грецкие орехи разводят гранатовым соком, добавляют сок из-под индейки без жира, мелко нарезанную зелень петрушки и все хорошо размешивают.



## 21. Шемцвари бати (жареный гусь)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Гуси . . . . .	300	38	186	29,33	50,70	—	591,80
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Кизил свежий . . . . .	50	10	45	0,31	0,14	3,66	17,62
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	210	Итого . .		29,91	50,86	5,88	618

У обработанного гуся надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Крылышки заворачивают на спинку; гуся солят, кладут на противень, поливают небольшим количеством воды и в духовом шкафу доводят до готовности. В процессе жарки часто обливают соком из-под гуся и переворачивают с одной стороны на другую, чтобы придать гусяю однородный румяный цвет. Готового гуся снимают с противня, рубят на порции.

При отпуске кладут на блюдо, поливают подливкой и обкладывают веточками зелени, а кизилковую подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** На гусином жире пассеруют рубленый лук, добавляют промытый кизил, сок из-под гуся и варят до мягкости кизила.

## 22. Четлибиз (куры по-черкесски)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,73	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .		36,65	37,87	5,78	509

Обработанных кур нарезают на порционные куски, солят, посыпают перцем и поджаривают в сотейнике на масле с обеих сторон. Добавляют пассерованный рубленый лук, заливают водой так,



чтобы продукты покрыло, прикрывают крышкой и на легком огне доводят до готовности. При отпуске кладут на блюдо, поливают подливкой из-под кур, а сверху посыпают зеленью.

### 23. Мохаршули катами хахвит (отварные куры с луком)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,73	17,46
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	280	Итого . .		36,65	37,87	5,78	526

Обработанных кур кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. Бульон процеживают. Отваренных кур нарезают на порции, кладут в сотейник и заливают процеженным бульоном так, чтобы кур покрыло. Добавляют пассерованный рубленый лук, толченый чеснок, соль, перец, прикрывают крышкой и в течение 10 мин. припускают. При отпуске кладут на блюдо, поливают подливкой из-под кур, а сверху посыпают зеленью.

### 24. Чахохбили

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,73	17,46
Томат-пюре . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Помидоры (томаг) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		36,91	37,93	7,15	534



Обработанных кур нарезают на порционные куски и обжаривают в сотейнике на масле с обеих сторон, после чего заливают водой так, чтобы кур покрыло, прикрывают крышкой и припускают до полуготовности. Добавляют соль, перец, пассерованный рубленый лук с томатом, уксус и продолжают тушить. За 5 мин. до готовности кладут нарезанные дольками помидоры.

При отпуске поливают соком из-под кур, сверху кладут кружочками лимон и посыпают зеленью.

## 25. Катами мегрулат (куры по-мингрельски) 1-й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	60	16	50	0,54	0,04	4,43	20,79
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Корица . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Имбирь . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>300</b>	<b>Итого . .</b>	<b>40,25</b>	<b>52,79</b>	<b>9,99</b>	<b>697</b>	

R175.476  
3

Обработанных кур нарезают на порционные куски и обжаривают в сотейнике на масле с обеих сторон, после чего заливают водой так, чтобы кур покрыло, прикрывают крышкой и припускают до полуготовности. Добавляют соль, перец, пассерованный рубленый лук, толченые орехи, уксус, корицу, имбирь и продолжают тушить до готовности.

При отпуске поливают соком из-под кур, а сверху посыпают зеленью.

## 26. Уцно (куры по-мингрельски) 2-й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	60	16	50	0,54	0,04	4,43	20,79



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Зелень . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Яйца . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	3,04	2,87	0,14	39,77
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .	43,29	55,66	10,13	737	

Обработанных кур нарезают на порционные куски и обжа- ривают в сотейнике на масле с обеих сторон, после чего заливают водой так, чтобы кур покрыло, прикрывают крышкой и припускают до полуготовности. Добавляют соль, перец, пассерованный рубленый лук, толченые орехи, зелень и продолжают тушить до готов- ности. Перед отпуском кладут яичные желтки, разведенные вин- ным уксусом.

При отпуске поливают соком из-под кур.

### 27. Сациви (куры по-гурийски)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Лук репчатый . . . . .	60	16	50	0,54	0,04	4,43	20,79
Мука пшеничная . . . . .	5	—	5	0,50	0,03	3,58	17,06
Чеснок . . . . .	5	22	4	—	—	—	—
Яйца . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	3,04	2,87	0,14	39,77
Корица . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Кинза . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .	43,79	55,69	13,71	754	

Обработанных кур кладут в кастрюлю, заливают водой и ва- рят до готовности. Бульон процеживают, а отварных кур наре-



зают на порции, кладут в сотейник и обжаривают на масле с обеих сторон. На процеженном бульоне готовят белый соус и им заливают кур так, чтобы их покрыло. Добавляют пассерованный рубленый лук, толченые орехи, чеснок, зелень, соль, перец, корицу, прикрывают крышкой и в течение 10 мин. припускают. Заправляют яичными желтками, разведенными винным уксусом или гранатовым соком, и остужают.

Подают в холодном виде.

**Приготовление белого соуса.** Муку пассеруют до бледножелтого цвета, после чего разводят охлажденным бульоном, размешивают до полного исчезновения комков, а затем дают раз вскипеть.

## 28. Бозартма

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угл.- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	60	16	50	0,54	0,04	4,43	20,79
Помидоры (томат) . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,78	14,82
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень мяты и укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Шафран . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		37,26	38,02	9,26	544

Обработанных кур нарезают на порционные куски и обжаривают в сотейнике на масле с обеих сторон, после чего заливают водой так, чтобы их покрыло, и припускают до полуготовности. Добавляют соль, перец, настой шафрана, пассерованный рубленый лук, зелень, прикрывают крышкой и продолжают тушить.

За 5 мин. до готовности кладут нарезанные дольками помидоры.

При отпуске поливают соком из-под кур, а сверху кладут кружочками лимон.



## 29. Абидундули (куры припущенные с овощами)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Лук репчатый . . . . .	60	16	50	0,54	0,04	4,43	20,79
Помидоры (томат) . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,78	14,82
Баклажаны . . . . .	100	17	83	0,73	0,11	3,25	17,35
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ сельдерея . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>380</b>	<b>Итого . .</b>	<b>37,99</b>	<b>38,13</b>	<b>12,51</b>	<b>562</b>	

Обработанных кур нарезают на порционные куски и обжаривают в сотейнике на масле с обеих сторон, после чего заливают водой так, чтобы их покрыло, прикрывают крышкой и припускают до полуготовности. Добавляют соль, перец, пассерованный рубленый лук, зелень сельдерея, очищенные и нарезанные кубиками баклажаны и продолжают тушить. За 5 мин. до готовности кладут нарезанные дольками помидоры. При отпуске поливают соком из-под кур и посыпают зеленью укропа.

## 30. Катами бринджит (куры с рисом)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые . . . . .	300	36	192	36,19	9,29	2,05	243,23
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Кизил . . . . .	50	10	45	0,31	0,14	3,66	17,62
Рис . . . . .	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>250</b>	<b>Итого . .</b>	<b>37,97</b>	<b>38,22</b>	<b>21,47</b>	<b>599</b>	

Обработанных кур промывают. Куриную печенку обдают кипятком, мелко нарезают и жарят на масле. Добавляют пассерованный рубленый лук, отварной рис, промытый кизил без косточки, соль, перец и все смешивают, а затем этой массой начиняют полость живота у кур, после чего зашивают. Фаршированных кур солят и обжаривают на масле с обеих сторон, после чего в духовом



шкафу доводят до готовности. Удаляют нитки и режут на порции. При отпуске поливают маслом, а сверху кладут кружочками лимон.

### • 31. Чанахи

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Картофель . . . . .	150	35	97	1,35	0,18	18,02	81,13
Помидоры (томат) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Баклажаны . . . . .	100	17	83	0,73	0,11	3,25	17,35
Фасоль зеленая . . . . .	50	10	45	0,86	0,06	2,82	15,57
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	400	Итого . .	20,15	32,29	26,88	493	

В глиняный горшок емкостью 0,5—0,7 л кладут баранину, нарезанную по 3 куса на порцию, добавляют мелко рубленый лук, очищенный и нарезанный кубиками картофель, промытые и нарезанные половинками помидоры, очищенную от прожилок мелко нарезанную фасоль, очищенные и нарезанные кубиками баклажаны, зелень, солят, посыпают перцем, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, после чего горшок ставят в духовой шкаф и доводят чанахи до готовности. Отпускают в той же посуде.

### • 32. Кодораки

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говядина . . . . .	300	26	222	38,76	45,14	—	578,64
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	5	22	4	—	—	—	—
Барбарис (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .	38,76	64,17	—	756	



В глиняный горшок емкостью 0,5 л кладут говядину, нарезанную по 5 кусков на порцию, добавляют толченый чеснок, соль, перец, зерна барбариса, мелко нарезанную зелень, масло, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, а затем горшок ставят в духовой шкаф и доводят кодораки до готовности.

Отпускают в той же посуде, а лимон подают отдельно.

### • 33. Захани

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Свинина . . . . .	300	15	255	35,21	90,44	—	985,54
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	5	22	4	—	—	—	—
Барбарис (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		35,21	90,44	—	986

Готовится так же, как кодораки.

Отпускают в той же посуде, а лимон подают отдельно.

### 34. Картулат шемцвари кургхели

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Зяц . . . . .	300	20	240	40,78	18,54	1,50	345,76
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Кислые сливы (ткемали) . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	320	Итого . .		44,47	52,49	6,43	697

У обработанного зайца отбирают для жарки задние ножки, спинку и лопатки. Спинку и задние ножки освобождают от пле-



нок, все части солят, кладут на противень, поливают маслом, добавляют немного воды и в духовом шкафу доводят до готовности.

В процессе жарки часто поливают соком из-под зайца, снимают с противня, рубят по 2 куса на порцию, кладут на блюдо и украшают веточками зелени, а подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят соком из-под зайца, добавляют пассерованный рубленый лук, толченый чеснок, соль, зелень, проваренные и протертые сливы и дают раз вскипеть.

### 35. Купати

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Кишки бараньи . . . . .	250	30	175	—	—	—	—
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Барбарис (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .		16,95	50,91	1,42	549

Мякоть баранины вместе с репчатым луком два раза пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, барбарис, все хорошо смешивают.

Кишки хорошо промывают, нарезают на куски длиной 25—30 см и один конец перевязывают шпагатом. Кишку начиняют фаршем, затем второй конец кишки соединяют с первым, перевязывают, после чего кишку прокалывают в нескольких местах вилкой.

Жарят на масле или же надевают на шпажки (шампуры) и жарят на раскаленных углях без пламени.

При отпуске лимон или наршараби подают отдельно.





Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Сальник бараний . . . . .	100	—	100	—	—	—	—
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Барбарис (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	220	Итого . .	16,95	41,40	1,42	460	

Мякоть баранины вместе с репчатым луком два раза пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, барбарис, все хорошо смешивают, после чего разделяют, придавая форму котлет. Сальник промывают и нарезают квадратиками. Приготовленные котлеты обертывают в сальник, а затем перекладывают на подмазанный маслом противень и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени, а гранат подают отдельно.

Примечание. Гранат можно заменить гранатовым соком (наршараби).

37. Картулат шемцвари гвиндзли (печенка по-грузински)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Печень баранья . . . . .	150	7	139	25,59	6,14	3,86	177,89
Масло топленое . . . . .	25	—	25	—	23,79	—	221,27
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .	37,93	41,44	5,83	565	



Обработанную печенку режут тонкими кусками и жарят на масле с обеих сторон, а затем перекалывают на порционную сковороду, добавляют пассерованный лук, заливают сбитыми яйцами, смешанной зеленью и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковороде, а лимон подают отдельно.

### 38. Бечи (отварная телятина)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Телячья лопатка . . . . .	300	26	222	39,80	15,63	0,16	309,18
Кислые сливы (ткемали) . . .	50	—	50	—	—	—	—
Огурцы . . . . .	100	20	80	0,57	0,07	1,45	8,94
Помидоры (томат) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Лук порей . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Салат . . . . .	30	28	21	0,22	0,04	0,41	2,94
Зелень петрушки . . . . .	10	26	3	—	—	—	—
„ мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	350		Итого . .	41,02	15,81	4,81	335

Промытую целую телячью лопатку кладут в соответствующую посуду, заливают водой, солят и варят до готовности, после чего лопатку вынимают, покрывают влажной салфеткой и остужают.

При отпуске кладут на блюдо и обкладывают кругом очищенным нарезанным кружочками огурцом, половинками помидоров, луком порей, салатом и веточками зелени петрушки. Подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Промытые ткемали отваривают, отвар процеживают, а ткемали протирают через сито и вновь разводят отваром. Добавляют толченый чеснок, соль, перец, зелень укропа и мяту, дают вскипеть, после чего остужают.

Примечание. Блюдо считается банкетным.



### 39. Бурлама (тушенная баранина)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий-ность
				белки	жиры	угле-воды	
Баранина . . . . .	200	28	144	22,38	42,49	—	486,95
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,73	17,46
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>200</b>	<b>Итого . .</b>	<b>22,84</b>	<b>61,55</b>	<b>3,73</b>	<b>681</b>	

Баранину, нарубленную по 3 куска на порцию, обжаривают в сотейнике на масле, после чего заливают водой так, чтобы баранину покрыло, добавляют пассерованный лук, соль, перец, зелень мяты, прикрывают крышкой и припускают до готовности.

При отпуске кладут на блюдо, поливают соком из-под баранины и посыпают зеленью.

### 40. Картулат шемцвари баткани кверцхит

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий-ность
				белки	жиры	угле-воды	
Баранина . . . . .	100	28	72	11,19	21,15	—	243,47
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Фасоль зеленая . . . . .	100	10	90	1,71	0,11	5,64	31,15
Помидоры (томат) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	25	20	20	0,22	0,02	1,77	8,32
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>220</b>	<b>Итого . .</b>	<b>25,55</b>	<b>61,39</b>	<b>9,33</b>	<b>715</b>	



Баранину, нарезанную тонкими кусками, жарят на порционной сковороде на масле с обеих сторон. Добавляют пассерованный зеленый лук, отварную очищенную от прожилок, мелко нарезанную фасоль, обжаренные на масле, нарезанные половинками помидоры, заливают сбитыми яйцами, смешанными с зеленью, и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковородке.

#### 41. Баткани мцване лобио (баранина с зеленой фасолью)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- в ды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Фасоль зеленая . . . . .	200	10	180	3,41	0,22	12,28	62,30
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .	20,36	51,13	13,70	611	

Баранину, нарубленную по 3 куса на порцию, обжаривают в сотейнике на масле, после чего заливают водой так, чтобы ее покрыло, и под крышкой припускают до полуготовности. Добавляют пассерованный лук, мелко нарезанную, очищенную от прожилок фасоль, соль, перец и продолжают тушить до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и посыпают зеленью.

#### 42. Чамбори

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Лук зеленый . . . . .	40	20	32	0,35	0,02	2,84	13,30
Щавель . . . . .	50	24	38	0,60	0,15	1,06	8,28
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	200	Итого . .	17,73	51,07	3,90	564	



Баранину, нарезанную по 3 куска на порцию, обжаривают в сотейнике на масле, после чего заливают водой так, чтобы ее покрывало крыло, и под крышкой припускают до полуготовности. Добавляют пассерованный лук, перебранный, промытый, крупно нарезанный щавель, зелень мяты, соль, перец и продолжают тушить до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и посыпают зеленью укропа.

### 43. Хинкали (пельмени)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Мука пшеничная . . . . .	50	—	50	5,05	0,34	35,79	170,65
Яйца . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт	—	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт.	3,04	2,87	0,14	39,77
Лук репчатый . . . . .	10	16	8	0,09	0,01	0,71	3,33
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	190	Итого . .		24,96	44,61	36,64	668

Мякоть баранины пропускают два раза через мясорубку, добавляют соль, перец, пассерованный лук и все хорошо смешивают. В просеянной муке проделывают небольшое углубление, в которое отбивают яйца, добавляют воду и размешивают до исчезновения комков. Полученное тесто раскатывают толщиной 0,1—0,2 см, отступая на 3—4 см от края раскатанного теста, раскладывают небольшими промежутками фарш в количестве 8—10 г. Края теста смазывают яйцом, затем фарш покрывают тестом, после чего вынимают круглой выемкой. Опускают хинкали в кипящую подсоленную воду и варят до тех пор, пока они не всплывут на поверхность воды.

При отпуске кладут на блюдо, поливают маслом и посыпают зеленью.



## • 44. Хорци комшит (мясо с айвой)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говядина . . . . .	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Айва . . . . .	200	30	140	1,16	—	11,01	51,06
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>240</b>	<b>Итого . .</b>	<b>20,71</b>	<b>41,61</b>	<b>12,43</b>	<b>524</b>	

Говядину, нарезанную по 3 куса на порцию, обжаривают в сотейнике на масле, заливают водой так, чтобы мясо покрыло, и припускают до полуготовности.

Добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, очищенную от кожицы и семян нарезанную дольками айву и продолжают тушить до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и посыпают зеленью.

## • 45. Фурнис тави (жаркое с овощами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	200	28	144	22,38	42,40	—	486,95
Картофель . . . . .	150	35	97	1,35	0,19	18,02	81,13
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Баклажаны . . . . .	100	17	83	0,73	0,11	3,25	17,35
Помидоры (томат) . . . . .	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Кислые сливы (ткемали) . . . . .	30	—	30	—	—	—	—
Перец сладкий . . . . .	20	25	15	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>360</b>	<b>Итого . .</b>	<b>24,99</b>	<b>71,42</b>	<b>24,86</b>	<b>869</b>	





Баранину, нарезанную по 3 куска на порцию, вместе с очищенными от кожицы, крупно нарезанными баклажанами, очищенным, крупно нарезанным картофелем, очищенным цельным мелким луком, промытыми целыми помидорами, зеленью мяты, промытым цельным перцем, промытой ткемали кладут на подмазанный маслом противень, добавляют соль, перец, чеснок, поливают маслом и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени.

### 46. Баткнис мцвади (шашлык из баранины)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Баранина . . . . .	300	28	216	33,57	63,77	—	730,43
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,63	17,46
„ зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	200	Итого . .		34,20	63,81	5,05	755

Баранину, нарезанную по 5 кусков на порцию, кладут в посуду, солят, посыпают перцем, добавляют часть мелко рубленого лука, хорошо перемешивают и в таком виде оставляют на холоде до отпуска. Перед отпуском баранину нанизывают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

При отпуске рядом кладут веточки зелени, зеленый лук и лимон.

- Примечания: 1. Во время овощного сезона с шашлыком подают жареные на шпажках баклажаны и помидоры.  
2. Так же готовят шашлык из свинины.



## 47. Шемцвари суки (филей на вертеле)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Вырезка говяжья . . . . .	300	26	222	43,42	11,65	1,46	292,44
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Помидоры (томат) . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,76	14,82
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>260</b>	<b>Итого . .</b>	<b>44,22</b>	<b>20,20</b>	<b>5,70</b>	<b>393</b>	

Зачищенную от пленок и жира вырезку нарезают по одному куску на порцию, солят, посыпают перцем, надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени. В процессе жарки периодически смазывают маслом. За 5 мин. до готовности надевают на шпажки помидоры и жарят вместе с филе.

По готовности снимают со шпажек на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени.

Лимон и зеленый лук подают отдельно.

## 48. Бастурма

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Вырезка говяжья . . . . .	300	26	222	43,42	11,65	1,47	292,44
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>220</b>	<b>Итого . .</b>	<b>43,86</b>	<b>20,07</b>	<b>4,37</b>	<b>385</b>	

Зачищенную вырезку, нарезанную кубиками по 5—6 штук на порцию, складывают в эмалированную или глиняную посуду, солят, по-



сыпают перцем, добавляют рубленый лук, винный уксус и все хорошо смешивают, а затем ставят на холод не менее чем на 12 час.

Перед отпуском надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности. В процессе жарки периодически смазывают маслом.

По готовности снимают со шпажек на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени.

Лимон и зеленый лук подают отдельно.

#### 49. Баткнис мцвади ерти начери (бараний шашлык одним куском)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Баранина . . . . .	300	28	216	33,57	63,74	—	730,43
Почки . . . . .	100	7	93	16,25	4,21	—	101,63
Помидоры . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,76	14,82
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Барбарис (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	330	Итого . .	50,62	76,5	4,24	933	

Вырубленные из молодого барана карейки нарезают по одному куску на порцию, складывают в соответствующую посуду, добавляют бараньи или телячьи почки, мелко рубленый лук, соль, перец, все хорошо размешивают, а затем ставят на холод.

Перед началом жарки надевают на шпажки (шампур) по одному куску с добавлением почек и жарят на углях до готовности. Во время жарки периодически смазывают маслом. За 5 мин. до готовности надевают на шпажки помидоры и жарят, как шашлык.

При подаче снимают с шампура на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени.

Лимон, барбарис, зеленый лук подают отдельно.



## 50. Картулат шемцвари суки



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Вырезка говяжья . . . . .	300	26	222	43,42	11,65	1,46	292,44
Лук репчатый . . . . .	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	—	—	—	—
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Барбарис (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>260</b>	<b>Итого . .</b>	<b>43,79</b>	<b>20,07</b>	<b>3,74</b>	<b>382</b>	

Зачищенную от пленок и жира вырезку нарезают по два куса на порцию, тонко отбивают тыжкой без прорывов, солят и посыпают перцем с обеих сторон. На середину куса кладут рубленый репчатый лук, зерна граната, после чего завертывают трубочкой в форме колбасы и концы перевязывают шпагатом.

Надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

Во время жарки периодически смазывают маслом.

При отпуске снимают со шпажек, срезают шпагат, кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени. Лимон, зеленый лук и барбарис подают отдельно.

## 51. Картулат шемцвари гочи

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Поросенок . . . . .	300	20	240	45,76	15,12	—	328,27
Яйца . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	1,46	1,38	0,07	19,09
Сметана . . . . .	5	—	5	0,21	1,25	0,09	12,80
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,63	17,46
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень кинзы . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>240</b>	<b>Итого . .</b>	<b>47,99</b>	<b>26,18</b>	<b>3,85</b>	<b>455</b>	



Обработанного поросенка разрубают вдоль на две половинки, промывают, обсушивают салфеткой, солят и посыпают перцем. Надевают на шпажки (шампур), смазывают сметаной и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

В процессе жарки периодически смазывают маслом.

При отпуске снимают со шпажек, рубят на порции, кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени.

Подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Пассерованный рубленый лук заливают горячей водой так, чтобы лук покрыло, добавляют соль, перец, зелень и дают раз вскипеть, после чего снимают подливку с огня и заправляют яйцами, разведенными уксусом.

## 52. Баткнис мкерди

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина . . . . .	300	28	216	33,57	63,74	—	730,43
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт	—	—	—	—
Помидоры . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,76	14,82
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
„ репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	270	Итого]	..	34,54	72,30	6,66	837

Вырубленную из молодого барана грудинку по одному куску на порцию складывают в соответствующую посуду, солят, посыпают перцем, добавляют мелко рубленый репчатый лук, все хорошо перемешивают, а затем ставят на холод.

Затем надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности. В процессе жарки периодически смазывают маслом.

При отпуске кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени.

Лимон, помидоры, зеленый лук подают отдельно.



53. Цхврис шемцвари тиркмели (шашлык из бараньих почек)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Почки бараньи . . . . .	300	7	279	45,76	12,61	—	304,89
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Ба, б р и с (зерна) . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Помидоры . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,76	14,82
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
„ репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	290	Итого . .	46,73	21,17	5,66	412	

С бараньих почек снимают пленку, надрезают почки вдоль от места прикрепления, складывают в соответствующую посуду, добавляют мелко рубленый репчатый лук и все перемешивают. Почки, вывернутые надрезанной стороной вверх, нанизывают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

В процессе жарки периодически смазывают маслом. За 5 мин. до готовности помидоры нанизывают на шпажки и жарят, как шашлык.

При отпуске кладут на горячее блюдо, рядом кладут помидоры и обкладывают веточками зелени.

Зеленый лук, лимон подают отдельно.



## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### 54. Шемцвари зугхи (севрюга на вертеле)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Севрюга . . . . .	300	36	192	33,27	6,55	—	197,32
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Наршараби . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	10	16	8	0,09	0,01	0,71	3,33
„ зеленый . . . . .	10	16	8	0,09	0,01	0,71	3,33
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	260	Итого . .	33,55	14,97	1,48	282	

У обработанной севрюги снимают хрящи и шкуру, нарезают по два куска на порцию, ошпаривают кипятком, промывают, обсушивают салфеткой, солят и посыпают перцем. Надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

В процессе жарки периодически смазывают маслом. При отпуске кладут на горячее блюдо, обкладывают веточками зелени и посыпают мелко рубленным репчатым луком, смешанным с мелко нарезанным зеленым луком. Лимон и наршараби подают отдельно.

Примечание. Так же готовят лососину на вертеле.



## 55. Зугхис мцвади (шашлык из севрюги)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Севрюга . . . . .	300	36	192	33,27	6,55	—	197,32
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,63	17,46
Наршараби . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	280	Итого . .		33,83	14,98	3,69	294

У обработанной севрюги снимают шкурку, хрящи, промывают, режут квадратиками по 5—6 кусков на порцию, складывают в соответствующую посуду, солят и посыпают перцем.

Добавляют часть мелко рубленого лука, перемешивают и дают постоять не менее одного часа.

Надевают на шпажки (шампур) попеременно с нарезанным кружочками репчатым луком и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности.

В процессе жарки периодически смазывают маслом.

При отпуске кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени.

Лимон, наршараби подают отдельно.

## 56. Калмахи нигвзит (форель с орехами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Форель . . . . .	300	30	210	43,85	2,27	—	229
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Зелень укропа . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
„ кинзы . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .		48,37	17,18	3,51	397



Очищенную, выпотрошенную со стороны жабер (не разрезая брюшка) рыбу промывают, варят в кипящей подсоленной свободной воде 5—7 мин. Снимают с огня и перед отпуском рыбу вынимают шумовкой. Кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени.

Подливку из орехов подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Толченые грецкие орехи разводят гранатным соком, добавляют соль, перец, зелень укропа и кинзы, дают раз вскипеть, а затем охлаждают.

### 57. Шемцвари кобри (сазан жареный)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Сазан . . . . .	350	43	200	39,60	2,84	—	188,78
Масло растительное . . . . .	20	—	20	—	18,62	—	177,18
Кислые сливы (ткемали) . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перед . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	260	Итого . . .		39,60	21,46	—	366

Очищенную, выпотрошенную, промытую рыбу режут по два куска на порцию, обсушивают салфеткой, солят, посыпают перцем, жарят на раскаленном масле, после чего в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени.

Подливку из ткемали подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Промытые ткемали отваривают. Отвар процеживают, а ткемали протирают через сито и вновь разводят отваром.

Добавляют толченый чеснок, соль, перец, зелень укропа и мяты и дают раз вскипеть, после чего остужают.



## 58. Мохаршули фарга (судак отварной)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Судак . . . . .	350	43	200	40,18	0,57	—	170,14
Кислые сливы (ткемали) . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	240	Итого . .	40,18	0,57	—	170,14	

Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу режут по два куска на порцию и варят в кипящей подсоленной воде 10—15 мин. Снимают с огня и перед отпуском рыбу вынимают шумовкой, кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени. Подливку из ткемали подают отдельно.

Примечание. Подливку готовят так же, как для сазана.

## 59. Мохаршули локо (сом отварной)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Сом . . . . .	300	30	210	32,74	1,45	—	147,81
Кислые сливы (ткемали) . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	—	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	—	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .	32,74	1,45	—	148	

Отварной сом с ткемальной подливкой готовится так же, как отварной судак.

Примечание. По другому варианту берется только часть рыбы от анального отверстия до хвостовых плавников. Эту часть отрубают, промывают, а затем режут вместе с костью и шкуркой на тонкие куски. Опускают их в кипящую подсоленную воду и варят 10 мин. Снимают с огня, рыбу вынимают шумовкой, складывают на противень и сверху кропят холодной водой.



При отпуске кладут на блюдо, поливают уксусом и посыпают зеленью.

### 60. Мохаршули тевзи (отварная рыба)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Карась или другая речная рыба . . . . .	300	20	240	41,04	1,10	—	177,52
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	15	—	15	—	—	—	—
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	260	Итого . . .	44,56	16,01	3,51	344	

Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу целиком отваривают в течение 5—7 мин. в кипящей подсоленной воде. Снимают с огня и перед отпуском рыбу вынимают шумовкой, кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени. Ореховую подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят процеженным рыбным бульоном, добавляют уксус, соль, перец, зелень мяты, дают раз вскипеть, а затем охлаждают.

### 61. Шемцвари тевзи (жареная рыба)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Карась или другая речная рыба . . . . .	300	20	240	41,04	1,10	—	177,52
Мука пшеничная . . . . .	5	—	5	0,50	0,03	3,58	17,06
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Яйца . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	1,46	1,38	0,07	19,09
Сухари . . . . .	15	—	15	1,11	0,32	10,79	51,85
Наршараби . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	270	Итого . . .	44,11	31,38	14,44	531	

Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу целиком обсушивают салфеткой, солят, обваливают в муке, обмакивают в яйцах, панируют в сухарях, после чего жарят на раскаленном масле.



При отпуске кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени, а наршараби подают отдельно.



## 62. Мохаршули орагули (отварная лососина)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Лосось благородный . . . . .	300	31	207	44,36	28,41	—	433,13
Лук репчатый . . . . .	100	16	84	0,90	0,06	7,45	3,92
Масло сливочное . . . . .	20	—	20	0,20	16,79	0,12	157,48
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Шафран . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	400	Итого . .		45,46	45,26	7,57	626

Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу, нарезанную по два куска на порцию, варят в кипящей подсоленной воде. Снимают с огня и перед отпуском рыбу вынимают шумовкой, кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени. Луковую подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Пассерованный рубленый лук заливают процеженным рыбным бульоном так, чтобы его покрыло, добавляют процеженный раствор шафрана, лимонный сок, соль, перец, дают раз вскипеть, а потом остужают.

## 63. Шемцвари орагули (жареная лососина)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Лосось благородный . . . . .	300	31	207	44,36	28,41	—	433,13
Масло растительное . . . . .	15	—	15	—	13,96	—	129,87
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Лук репчатый . . . . .	50	16	42	0,46	0,03	3,73	17,46
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		48,34	57,31	7,24	748



Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу режут по два куска на порцию, обсушивают салфеткой, солят, посыпают перцем, кладут на подмазанный маслом противень, обкладывают нарезанными кольцами репчатым луком, поливают маслом и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске кладут на блюдо и обкладывают веточками зелени, а ореховую подливку подают отдельно.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят гранатным соком, добавляют сок из-под лосося, зелень мяты, соль, перец и дают раз вскипеть, а затем остужают.

#### 64. Шемцвари тарти (осетрина на вертеле)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Осетрина . . . . .	300	36	192	33,27	6,55	—	197,32
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Наршараби . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	230	Итого . . .	133,37	14,95	0,06	276	

Обработанную осетрину, нарезанную по два куска на порцию, солят, посыпают перцем, надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности. В процессе жарки периодически смазывают маслом.

При отпуске кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени.

Лимон и наршараби подают отдельно.

Примечание. Так же готовят лосося на вертеле.



## 65. Тевзи сациви



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Судак . . . . .	300	42	174	33,02	0,47	—	139,79
Масло растительное . . . . .	15	—	15	—	13,96	—	129,87
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Мука пшеничная . . . . .	5	—	5	0,50	0,03	3,58	17,06
Яйца . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	3,04	2,87	0,14	39,77
Уксус винный . . . . .	10	—	10	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	25	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .	40,25	32,25	7,65	501	

Очищенную и выпотрошенную рыбу режут на порционные куски, заливают водой и варят до готовности. Отварную рыбу вынимают шумовкой, а бульон процеживают. На процеженном бульоне готовят белый соус. Добавляют пассерованный рубленый лук, толченые орехи, чеснок, соль, перец, зелень и дают раз вскипеть, а затем заправляют сбитыми с уксусом желтками яиц, после чего ими заливают отварную рыбу и остужают.

Подают в холодном виде.



## ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

### \* 66. Цване лобио нигвзит (зеленая фасоль с орехами) Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль зеленая . . . . .	200	10	180	3,41	0,22	11,28	62,30
Орехи грецкие очищенные . .	30	—	30	3,52	14,91	8,51	167,46
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	220	Итого . .	6,93	15,13	14,79	230	

Перебранную и очищенную от прожилок фасоль перебирают, нарезают половинками и отваривают в кипящей подсоленной воде до готовности. Откидывают на сито и охлаждают холодной водой. При отпуске кладут в салатники и поливают подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят винным уксусом, добавляют соль, перец, зелень и все хорошо смешивают.

### \* 67. Цване лобио дзмрит (зеленая фасоль с уксусом) Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль зеленая . . . . .	200	10	180	3,41	0,22	11,28	62,30
Масло растительное . . . . .	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	200	Итого . .	3,41	9,53	11,28	139	



Сваренную в подсоленной воде и нарезанную половинками соль откидывают на сито и охлаждают холодной водой.

При отпуске кладут в салатники, заправляют маслом и уксусом и посыпают зеленью.

### 68. Цване лобио кверцхит (зеленая фасоль с яйцами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль зеленая . . . . .	200	10	180	3,41	0,22	11,28	62,30
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		15,75	40,28	13,25	494

Отварную фасоль перекладывают на порционную сковороду с маслом, добавляют пассерованный зеленый лук, зелень, соль, перец, заливают сбитыми яйцами и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковороде.

### 69. Цители лобио нигвзит (красная фасоль с орехами)

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,07	1,42	6,65
Масло растительное . . . . .	10	—	10	—	9,31	—	6,58
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	200	Итого . .		14,48	20,09	31,29	421





Перебранную, промытую фасоль отваривают до готовности, откидывают на сито и охлаждают холодной водой. При отпуске кладут в салатники и поливают подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят винным уксусом, добавляют пассерованный лук, соль, перец, зелень и все хорошо смешивают.

### 70. Чарбахи лобио

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Изюм . . . . .	30	—	30	0,53	0,15	18,81	80,67
Миндаль очищенный . . . . .	20	—	20	3,00	9,18	2,38	100,10
Мед . . . . .	20	—	20	0,20	—	15,18	63,04
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>190</b>	<b>Итого . .</b>	<b>14,52</b>	<b>10,19</b>	<b>62,73</b>	<b>410</b>	

Отварную фасоль откидывают на сито, протирают ложкой, перекладывают в посуду, солят, добавляют промытый изюм, толченый миндаль, мед и все хорошо смешивают. При отпуске кладут в салатник и ложкой подравнивают кругом.

### 71. Цители лобио зетит (красная фасоль с маслом)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло растительное . . . . .	20	—	20	—	18,62	—	173,17
Зелень петрушки . . . . .	10	26	7	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>220</b>	<b>Итого . .</b>	<b>10,96</b>	<b>19,49</b>	<b>27,78</b>	<b>340</b>	

Отварную протертую фасоль перекладывают на сковороду с маслом и обжаривают до образования корочки. Добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец и все хорошо смешивают.

При отпуске кладут в салатник, ложкой подравнивают кругом и посыпают зеленью.





72. Цители лобио гунда (шарики из красной фасоли)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло сливочное . . . . .	20	—	20	0,20	16,79	0,12	157,48
Яйца . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	3,04	2,87	10,14	39,77
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Сухари . . . . .	15	—	15	1,11	0,32	10,79	51,85
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>280</b>		<b>Итого . . .</b>	<b>18,83</b>	<b>35,76</b>	<b>42,34</b>	<b>583</b>

Отварную фасоль откидывают на сито и хорошо протирают ложкой, добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, яичные желтки, хорошо смешивают, после чего из полученной массы разделяют шарики величиной с грецкий орех. Шарики обмакивают в белки, панируют в сухарях и жарят на раскаленном масле.

При отпуске кладут на тарелку и поливают ореховой подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят отваром фасоли, добавляют соль, перец, уксус, зелень, дают раз вскипеть, затем остужают.

73. Цители лобио кверцхит (красная фасоль с яйцами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная . . . . .	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Масло сливочное . . . . .	30	—	30	0,29	25,19	0,18	236,22
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>325</b>		<b>Итого . . .</b>	<b>23,42</b>	<b>37,56</b>	<b>27,51</b>	<b>562</b>



Отварную протертую фасоль перекалдывают на сковородку с маслом и обжаривают, а затем добавляют соль, перец, пассерованный рубленый лук, смешивают, после чего заливают сбитыми яйцами, посыпают смешанной зеленью и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковородке.

#### 74. Комбосто нигвзит (капуста с ореховой подливкой) Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Капуста . . . . .	300	20	240	2,64	0,36	9,94	54,91
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	240		Итого . . .	6,16	15,27	13,45	222

Молодую кочанную капусту нарезают вдоль с кочерыжкой по два куска на порцию, ошпаривают кипятком, воду сливают, после чего перекалдывают в широкую кастрюлю, заливают водой так, чтобы капусту покрыло, солят, прикрывают крышкой и тушат до готовности, а затем откидывают на сито, отжимают и остужают.

При отпуске кладут в салатники и поливают ореховой подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят уксусом, добавляют толченый чеснок, соль, перец, зелень и все хорошо смешивают.

#### 75. Шемцвари хахви (жареный лук)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Лук репчатый . . . . .	300	16	252	1,80	0,13	14,72	69,02
Мука пшеничная . . . . .	40	—	40	4,04	0,28	28,63	136,52
Яйца . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	3,04	2,87	0,14	39,77
Масло сливочное . . . . .	20	—	20	0,20	16,79	0,12	157,48
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250		Итого . . .	9,08	20,07	43,61	403



Очищенные луковицы нарезают кружочками, солят, обмакивают в жидкое тесто, после чего жарят на раскаленном масле.

При отпуске кладут на тарелку и посыпают зеленью.

**Приготовление жидкого теста.** Муку разводят водой, добавляют яйца, соль и, хорошо вымешивая, доводят до состояния густой сметаны.

### 76. Бадриджаны дзмрит (баклажаны с уксусом)

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Баклажаны . . . . .	300	17	249	2,16	0,35	9,72	52,04
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	220	Итого . .		2,33	0,36	11,14	59

Мелкие баклажаны нанизывают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени. Затем снимают со шпажек, очищают от кожицы, режут ломтиками, перекладывают в салатники, солят, посыпают перцем, зеленым луком и поливают уксусом.

### 77. Бадриджаны нигвзит (баклажаны с орехами)

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Баклажаны . . . . .	300	17	249	2,16	0,35	9,72	52,04
Орехи грецкие очищенные . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Уксус винный . . . . .	20	—	20	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	270	Итого . .		5,85	15,27	14,65	226



Мелкие баклажаны нанизывают на шпажки (шампур), жарят на раскаленных углях без пламени, а затем снимают со шпажек, очищают от кожицы, режут ломтиками, перекладывают в салатники, солят, посыпают перцем, зеленым луком и поливают подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят уксусом, добавляют зерна граната, зелень, соль и все хорошо смешивают.

**• 78. Картопили нигвзит (картофель с орехами)**

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Картофель . . . . .	300	35	195	2,71	0,37	36,23	163,10
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	15	—	15	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>270</b>		<b>Итого . .</b>	<b>6,40</b>	<b>15,29</b>	<b>41,16</b>	<b>337</b>

Сваренный картофель очищают от кожицы и нарезают кружочками. Добавляют мелко рубленый лук и все смешивают. При отпуске кладут в салатники и поливают ореховой подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи разводят уксусом, добавляют толченый чеснок, зелень, соль, перец и все хорошо смешивают.

**• 79. Сатацури нигвзит (спаржа с орехами)**  
Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Спаржа . . . . .	300	27	219	2,78	0,26	4,31	31,54
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	15	—	15	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	<b>270</b>		<b>Итого . .</b>	<b>6,30</b>	<b>15,17</b>	<b>7,82</b>	<b>199</b>



Отступая от головок на 3—4 см, спаржу очищают от кожицы, промывают, укладывают головками в одну сторону, срезают твердые концы, перевязывают пучками и отваривают в подсоленной кипящей воде до готовности, а затем вынимают шумовкой, кладут на сито, охлаждают холодной водой и нарезают дольками.

При отпуске кладут в салатники и поливают ореховой подливкой.

Подливку готовят так же, как для картофеля.

### • 80. Шемцвари соко кверцхит (грибы с яйцами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Грибы свежие . . . . .	300	24	228	9,83	0,77	10,51	90,58
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .		22,17	40,83	12,48	522

Грибы очищают, промывают и в течение 10 мин. отваривают в кипящей воде, после чего откидывают на сито. Режут тонкими ломтиками и жарят на раскаленном масле. Перекладывают на порционную сковородку, добавляют пассерованный лук, заливают сбитыми яйцами, смешанными с зеленью, и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковородке.

### • 81. Шемцвари испанахи кверцхит (шпинат с яйцами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Шпинат . . . . .	300	26	222	3,59	0,97	6,87	60,13
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	230	Итого . .		15,93	41,03	8,84	491



Перебранный, промытый, крупно нарезанный шпинат отваривают в кипящей воде, откидывают на сито, охлаждают и отжимают.

На порционной сковороде пассеруют мелко нарезанный лук, добавляют отварной шпинат, заправляют солью и перцем, хорошо прогревают, а затем заливают сбитыми яйцами, смешанными с зеленью, и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковороде.

## 82. Испанахи нигвзит (шпинат с орехами)

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Шпинат . . . . .	300	26	222	3,59	0,97	6,87	60,13
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	15	—	15	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	185		Итого . .	7,28	15,89	11,80	234

Крупно нарезанный отварной шпинат откидывают на сито, охлаждают, отжимают, кладут в салатники, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и поливают ореховой подливкой.

Подливку готовят так же, как для отварного картофеля.

## 83. Чархлис потоли нигвзит (листья свеклы с орехами)

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Молодые листья свеклы . . .	400	26	296	—	—	—	—
Лук зеленый . . . . .	20	20	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	15	—	15	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	220		Итого . .	3,69	14,92	4,93	174



Перебранные, промытые, крупно нарезанные листья свеклы отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают на сито, охладив, дают холодной водой и отжимают. Кладут в салатники, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и поливают ореховой подливкой. Подливку готовят так же, как для отварного картофеля.

#### 84. Эрбокверцхи нигвзит (яичница с орехами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Масло сливочное . . . . .	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Соль . . . . .	2	—	2	—	—	—	—
Выход . . . . .	150	Итого . .		15,79	34,81	4,12	405

Яйца сбивают, солят, смешивают с толчеными орехами, после чего выливают на сковородку с распущенным маслом и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковородке, а лимон подают отдельно.

#### 85. Эрбокверцхи гогрит (яичница с тыквой)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Тыква . . . . .	200	30	140	1,51	0,09	4,27	24,61
Масло сливочное . . . . .	30	—	30	0,29	25,19	0,18	236,22
Лимон . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	270	Итого . .		13,97	36,78	5,00	420

Тыкву нарезают, удаляют кожицу, семена, режут мелкими кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют масло, соль, прикрывают крышкой и тушат до готовности, после чего протирают.

Протертую тыкву перекладывают на порционную сковородку с распущенным маслом, заливают сбитыми яйцами и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковородке, а лимон подают отдельно.



## 86. Гогра нигвзит (тыква с орехами)

### Холодное блюдо

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Тыква . . . . .	300	30	210	2,37	0,15	6,40	36,92
Масло растительное . . . . .	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный . . . . .	15	—	15	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Чеснок . . . . .	3	22	2	—	—	—	—
Зелень укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .		5,89	24,37	9,91	291

Очищенную от кожицы, семян и нарезанную мелкими кубиками тыкву перекладывают в кастрюлю, добавляют масла и под крышкой тушат до готовности, а затем охлаждают. Кладут в салатники и поливают ореховой подливкой.

Подливку готовят так же, как для отварного картофеля.

## 87. Гогра тапазе шемцвари (запеканка из тыквы)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Тыква . . . . .	300	30	210	2,37	0,15	6,40	36,92
Пш но . . . . .	20	—	20	1,47	0,37	12,47	60,65
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Яйца . . . . .	1 шт.	—	1 шт.	6,08	5,75	0,27	79,55
Орехи грецкие . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		13,44	30,70	22,65	433

Очищенную от кожицы, семян и нарезанную мелкими кубиками тыкву припускают под крышкой с добавлением масла. Как только образуется сок, добавляют промытое пшено и варят до готовности, а затем добавляют яйца, соль, толченые орехи, все хорошо смешивают, после чего перекладывают на подмазанный маслом



противень, смазывают яйцом и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске порциями кладут на тарелку и посыпают зеленью.

### 88. Гогрис гунда (шарики из тыквы)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Тыква . . . . .	300	30	210	2,37	0,15	6,40	35,92
Пшено . . . . .	30	—	30	2,21	0,56	18,71	90,97
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Яйца . . . . .	1 шт.	—	1 шт.	6,08	5,75	0,27	79,55
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Сухари пшеничные . . . . .	15	—	15	1,11	0,32	10,79	51,85
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	340	Итого . .		15,46	50,25	39,10	698

Припущенную с маслом тыкву отваривают вместе с пшеном, слегка остужают и добавляют пассерованный рубленый лук, соль, желтки яиц, толченые орехи, все хорошо смешивают, а затем из этой массы готовят шарики величиной с грецкий орех. Шарики обмакивают в белки, панируют в сухарях и жарят на раскаленном масле.

При отпуске кладут на тарелку, посыпают зеленью.

### 89. Гогрис чир нигвзит (тыква сушеная с орехами)

Блюдо холодное

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Тыква . . . . .	500	30	350	3,78	0,24	10,67	61,53
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Гранат . . . . .	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	250	Итого . .		7,30	15,15	14,18	228



У цельной, очищенной от кожицы тыквы срезают верхушку, вынимают семена и острым тонким ножом осторожно, не прерывая, срезают кругом ленту в 2 мм толщиной. Тут же развешивают на чистые веревки и сушат на солнце. Высушенную промытую тыкву варят в кипящей подсоленной воде до мягкости, откидывают на сито, остужают холодной водой и отжимают.

При отпуске кладут на тарелку и поливают подливкой.

**Приготовление подливки.** Толченые орехи заливают отваром тыквы так, чтобы орехи покрыло, добавляют соль, зерна граната, дают раз вскипеть, затем остужают.

**Примечание.** Ленты из тыквы можно так же сушить, развесив их на веревках над плитой в кухне.

### 90. Гогра бринджит (фаршированная тыква)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Тыква . . . . .	300	30	210	2,37	0,15	6,40	36,92
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Баранина . . . . .	100	28	72	11,19	21,25	—	243,47
Рис . . . . .	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	—	—	—	—
Яйца . . . . .	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Зелень мяты . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого .		14,86	40,66	20,74	524

Тыкву промывают; с одной стороны у нее срезают верхушку и ножом удаляют всю плодую мякоть с семенами. Толщина очищенной тыквы не должна превышать 2 см. Съедобную часть мякоти отделяют от семян, мелко шинкуют, а затем добавляют провернутую через мясорубку мякоть баранины, пассерованный лук, отварной рис, зелень и все хорошо смешивают. Этим фаршем начиняют очищенную тыкву, после чего покрывают срезанной верхушкой. Фаршированную тыкву кладут на подмазанный маслом противень, поливают маслом и в духовом шкафу доводят до готовности. Запеченную тыкву режут на порционные куски.

При отпуске кладут на тарелку и поливают маслом.



## 91. Комши бринджит (айва фаршированная)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Айва . . . . .	300	30	210	2,00	—	20,60	99,50
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Рис . . . . .	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Изюм . . . . .	10	—	10	0,18	0,05	6,27	26,89
Орехи грецкие очищенные . . . . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Сахар . . . . .	20	—	20	—	—	18,90	77,50
Вино сухое красное . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Корица . . . . .	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Гвоздика . . . . .	0,02	—	0,02	—	—	—	—
Соль . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
<b>Выход . . . . .</b>	—	<b>Итого . .</b>		<b>7,00</b>	<b>24,71</b>	<b>63,62</b>	<b>527</b>

С айвы ножом снимают кожицу и вынимают семена, затем заполняют приготовленным фаршем. Кладут в сотейник, заливают горячей водой так, чтобы айву покрыло, закрывают крышкой и ставят в духовой шкаф. За 10 мин. до готовности добавляют толченые орехи, сахар, корицу, гвоздику, красное вино. По готовности вынимают из духового шкафа и остужают.

При отпуске кладут на тарелку и поливают подливкой, полученной при припуске айвы.

**Приготовление фарша.** Отмоченный рис засыпают в кипящую воду и варят 20 мин., затем откидывают на сито, дают воде стечь, после чего перекладывают рис в соответствующую посуду, добавляют промытый изюм, масло и все размешивают.

## 92. Комши хилит (айва припущенная с фруктами)

Холодное блюдо

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Айва . . . . .	300	30	210	2,00	—	20,60	99,50
Масло топленое . . . . .	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Изюм . . . . .	20	—	20	0,35	0,10	2,54	53,78
Вино сухое красное . . . . .	50	—	50	—	—	—	—
Миндаль очищенный . . . . .	5	—	15	2,25	6,88	1,78	79,57
Корица . . . . .	0,1	—	—	—	—	—	—
Гвоздика . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Сахар . . . . .	20	—	20	—	—	14,18	58,12
<b>Выход . . . . .</b>	<b>280</b>	<b>Итого . .</b>		<b>4,60</b>	<b>17,50</b>	<b>49,10</b>	<b>380</b>



Очищенную от кожицы, семян, нарезанную кубиками айву кладут в сотейник, добавляют масло, промытый изюм, миндаль, сахар, красное вино, заливают водой так, чтобы продукты покрыло, прикрывают крышкой и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске кладут на тарелку и поливают подливкой, полученной при припускании айвы.

### 93. Дандури дзмрид (портулак с уксусом)

#### Холодное блюдо

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)
Зелень портулак . . . . .	300	26	222
Уксус . . . . .	20	—	20
Чеснок . . . . .	3	22	2
Соль . . . . .	2	—	2
Выход . . . . .	130		

Перебранный, промытый портулак отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают на сито, охлаждают холодной водой и отжимают.

Кладут в салатник, посыпают толченым чесноком и поливают уксусом.

### 94. Борани

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	углеводы	
Картофель . . . . .	200	35	140	1,94	0,26	26,01	117,10
Баклажаны . . . . .	150	17	124	1,09	0,17	4,89	26,12
Помидоры (томат) . . . . .	100	15	85	0,53	0,14	2,78	14,82
Перец сладкий . . . . .	30	25	22	—	—	—	—
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло топленое . . . . .	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	400	Итого . .		3,73	29,13	35,20	430



В сотейник кладут очищенный от кожицы, нарезанный кубиками, слегка обжаренный картофель, баклажаны, нарезанные кусочками, сладкий перец, пассерованный лук, соль, заливают небольшим количеством воды, прикрывают крышкой и припускают. За 5 мин. до готовности добавляют промытые, нарезанные дольками помидоры.

При отпуске кладут в тарелку, поливают соком, полученным при припускании овощей, и посыпают зеленью.

### 95. Джонджоли

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорийность
				белки	жиры	угле- воды	
Джонджоли маринованные . . .	200	—	200	—	—	—	—
Уксус винный . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Яйца . . . . .	1 шт.	—	1 шт.	6,08	5,75	0,27	79,55
Помидоры (томат) . . . . .	30	15	25	0,15	0,04	0,82	4,36
Лук зеленый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло растительное . . . . .	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	290	Итого . .		6,40	15,11	2,51	177

В салатники кладут горкой промытые джонджоли, кругом обкладывают круто сваренными яйцами и зеленым луком, нарезанным дольками. Сверху на горку джонджоли помещают кружок из помидоров. При отпуске поливают маслом, смешанным с солью и уксусом.

Примечание. Джонджоли можно подать в натуральном виде.



## МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

### 96. Харшо (гренки)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Хлеб белый . . . . .	80	—	80	4,63	0,37	44,86	206,32
Лук репчатый . . . . .	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Масло сливочное . . . . .	50	—	50	0,49	41,98	0,30	393,70
Яйца . . . . .	2 шт.	—	2 шт.	12,17	11,50	0,55	159,10
Сыр . . . . .	30	—	30	8,46	6,96	0,62	101,92
Зелень петрушки . . . . .	5	26	3	—	—	—	—
Перец . . . . .	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	260	Итого . .		25,92	60,82	47,75	838

Нарезанный ломтиками белый хлеб обжаривают с обеих сторон на порционной сковороде с сильно подогретым маслом. Добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, заливают сбитыми яйцами, смешанными с зеленью, посыпают тертым сыром и в духовом шкафу доводят до готовности.

Отпускают в той же сковороде.

### • 97. Плави гурулат (плов гурийский)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Рис . . . . .	150	—	150	9,75	1,74	107,58	497,23
Масло топленое . . . . .	50	—	50	—	47,58	—	442,54
Изюм . . . . .	30	—	30	0,53	0,15	18,81	80,67
Мед . . . . .	50	—	50	0,49	—	37,94	157,60
Соль . . . . .	4	—	4	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		10,77	49,47	164,33	1178



Промытый, замоченный рис отваривают в течение 20 мин. после чего откидывают в широкое металлическое сито и остужают. В широкой кастрюле распускают часть масла, засыпают полуварной рис и заливают оставшимся маслом. Кастрюлю плотно прикрывают крышкой, и плов доводят до готовности. Затем готовят подливку: мед разводят с однократным количеством горячей воды, добавляют промытый изюм и дают два раза вскипеть.

При отпуске кладут на тарелку и поливают медовой подливкой.

### 98. Плови гогрит (плов с тыквой и свежими фруктами)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Рис . . . . .	100	—	100	6,50	1,16	71,72	331,49
Масло топленое . . . . .	50	—	50	—	47,58	—	442,54
Тыква . . . . .	100	30	70	0,76	0,05	2,13	12,31
Яблоки . . . . .	30	30	21	0,06	—	2,39	9,64
Айва . . . . .	30	30	21	0,20	—	2,06	9,05
Изюм . . . . .	20	—	20	0,35	0,10	12,54	53,78
Соль . . . . .	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . . . .	400	Итого . .		7,87	48,89	90,84	858

Хорошо перебранный и промытый рис замачивают в подсоленной теплой воде в течение 1 часа. Тыкву нарезают, удаляют кожицу, семена и режут тонкими ломтиками.

Яблоки и айву очищают от кожицы, удаляют семена и режут кубиками. Приготовленные фрукты смешивают с промытым изюмом. В широкой кастрюле распускают часть масла, кладут тыкву кусками, засыпают рисом, покрывают слоем смеси изюма с фруктами и снова засыпают рисом, покрывают вторично слоем смеси изюма с фруктами, а затем засыпают оставшимся рисом и поливают оставшимся маслом. Все это заливают кипящей водой так, чтобы покрыло верхний слой риса, после чего накрывают крышкой и в духовом шкафу доводят до готовности. При отпуске кладут на тарелку, обкладывают смесью фруктов и тыквы, припущенных с рисом.



## 99. Иларджи (каша из муки)



Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Мука пшеничная . . . . .	100	—	100	10,10	0,69	71,58	341,30
Сыр сулгули . . . . .	30	—	30	8,46	6,96	0,62	101,92
Масло сливочное . . . . .	20	—	20	0,20	16,79	0,12	157,48
Выход . . . . .	250	Итого . .		18,76	24,44	72,32	601

Просеянную муку засыпают в кипящую подсоленную воду и, непрерывно помешивая, варят до загустения.

При отпуске кладут на тарелку, поливают маслом и посыпают тертым сыром.

Примечание. Воды берут из расчета 150 г на каждые 100 г муки.

Так же готовят фафу — кашу из кукурузной муки; при подаче фафы ее кладут на тарелку, выдавливают в середине углубление и туда наливают растопленное масло.

Фафа не посыпается тертым сыром.

## 100. Гоми (каша из полбы)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Полба (пшеница) . . . . .	150	20	120	15,60	1,80	79,78	424,40
Сыр сулгули . . . . .	100	—	100	28,20	23,19	2,06	339,73
Масло топленое . . . . .	20	—	20	—	19,03	—	177,02
Соль . . . . .	3	—	3	—	—	—	—
Выход . . . . .	300	Итого . .		43,80	44,02	81,84	941

В кипящую воду засыпают перебранную, промытую полбу и варят до готовности.

При отпуске кладут на тарелку, а жареный на масле сыр подают отдельно.

Примечание. Воду берут из расчета 150 г на каждые 100 г пшеницы.

С гоми подается сациви из кур, а также жареный копченый кутум.



## СПИСОК НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ ГРУЗИНАМИ

**Алыча.** Особый вид сливы. Широко распространена в закавказских республиках, встречается также в Средней Азии, на Северном Кавказе и в Крыму. Плоды алычи мелкие, круглые, бледножелтого или кирпично-малинового цвета и в свежем и сушеном виде используются как приправа для подкисления кушаний. Из зрелых плодов готовят варенье, компоты, мармелад и пр. Кроме того из алычи готовят особую приправу — кислый лаваш.

**Албухара.** Принадлежит к группе садовых слив. Плоды албухары круглой формы, светложелтого цвета, сладкого вкуса. Широко распространена в закавказских республиках. В большом количестве идет на сушку. Применяется в свежем виде для изготовления варенья и разных компотов, помимо этого, используется в кушаньях как приправа.

**Ахта.** Сушеные плоды кизила без косточек. Употребляется как приправа для кушаний.

**Айва.** Плоды небольшого дерева. Растет в закавказских республиках и в Средней Азии. Плоды бывают шаровидной или грушевидной формы, ребристые, с твердой мякотью, очень ароматичные, с терпковато-сладким вкусом. Преимущественно употребляют в печеном и вареном виде. Идет также на выработку кондитерских изделий.

**Базилик.** Однолетнее растение. Встречается в диком и культурном состоянии. Используется как приправа для разных кушаний.

**Барбарис.** Мелкие сочные красные плоды кислого вкуса. Растет в закавказских республиках. В сушеном виде используется как приправа к разным кушаньям, кроме того из него готовят кислый лаваш.

**Бекмез (дошаб).** Сахаристый продукт, полученный путем уваривания виноградного сока. Бекмез сладок и имеет приятный вкус и запах. Используется непосредственно в пищу и в кушаньях.

**Виноград.** В закавказских республиках, кроме культурных видов, встречается также дикорастущий виноград. Помимо использования в свежем и сушеном виде, а также в виноделии, из виноградного сока готовят особую сладость — чучхели. Свежий виноградный сок уваривают до известной густоты и затем смешивают с мукой до состояния жидкой кашицы (пеламуши). В Грузии пеламуши едят с разными приправами. Для изготовления чучхели берут нитки, на них нанизывают очищенные орехи, после чего их многократно погружают в кашлицу пеламуши и каждый раз обсушивают на солнце. Получается продукт в форме колбасы толщиной 3—4 см. Чучхели высоко питательный продукт и может сохраняться долго.

Молодые листья винограда используют в свежем и посоленном виде для изготовления голубцов. Широко применяется как напиток свежий забродивший виноградный сок — «маджари»

**Гранат.** Плоды небольшого дерева — гранатника. Встречается в диком состоянии в лесах закавказских республик. Внутри плода, прикрытого кожистой оболочкой, находятся розовато-белые очень кислого вкуса зерна, ряды которых отделены друг от друга тонкими желтоватыми перегородками. Используются в свежем виде, кроме того из них готовят сок под названием «наршараби».

**Грецкий орех.** Грецкие орехи — плоды могучего дерева. Широко распространены в закавказских республиках. Встречаются в диком и культурном со-



стоянии. Плоды грецкого ореха весьма богаты жиром. Очищенные орехи в толченом виде используются при изготовлении различных подливок. Из незрелых орехов готовят варенье, кроме того из орехов готовят с медом особую сладость — «гозинаки» и с виноградным соком — «чучхели».

**Горох нохуды (мухудо).** Особый сорт турецкого гороха — кут, покуди, мухудо. Зерна гороха довольно крупные и имеют приятный вкус. В странах востока из поджаренного гороха при высокой температуре готовят особое лакомство — «леблебиджи».

**Дандур.** Дандур (портулак) — однолетнее растение, листья которого используют в кулинарии. Едят в вареном виде с уксусом. В закавказских республиках дандур маринуют, добавляя уксус и чеснок.

**Джонджоли.** Нераспустившиеся бутоны цветов особого растения «клекочки». В квашеном виде называются джонджоли. Собранные нераспустившиеся бутоны цветов «клекочки» кладут в бочки и затем подвергают молочнокислому брожению. Используются как закуска.

**Инжир.** Инжир, или винные ягоды, — плоды фигового дерева (смоковницы), произрастающего в южных странах. В СССР инжир растет на Черноморском побережье около Туапсе, в Средней Азии и закавказских республиках. Сушеный инжир имеет бледнокоричневый цвет и отличается очень сладким приятным вкусом.

**Кайса.** Особый вид сушеных абрикосов. Для кайсы абрикосы подвяливают с косточкой, а затем косточку удаляют путем выдавливания.

**Кинза (киндзи).** Однолетнее растение. Встречается в диком и культурном состоянии. Листья кинзы употребляют как пряность к разным кушаньям.

**Кислый лаваш.** Из плодов кизила, мушмалы, алычи готовят особые лепешки толщиной около 5 мм (лаваш), которые используются для подкисления кушаний. Лаваш готовят следующим образом: плоды варят, протирают сквозь сито, откидывают косточки и кожицу, а затем протертую массу, намазав тонким слоем на доску, выставляют на солнце и сушат. В таком виде и выпускают в продажу.

**Кизил.** Плоды кустарника. Широко распространены в закавказских республиках, на Северном Кавказе и в Крыму. Плоды кизила разнообразны по форме и содержат кисло-сладкую мякоть со специфическим кизиловым ароматом. Плоды используют в свежем и сушеном виде в разных кушаньях. Кроме того, из свежих плодов готовят варенье, компоты, напитки, а также кислый лаваш.

**Крессалат (цицмати).** Крессалат является одним из видов салатных овощей и отличается быстротой роста. Известны следующие сорта: широколистный — для салата и кудрявый, идущий для гарнировки блюд.

**Курага.** Курага является одним из видов сушеных абрикосов. Представляет собой вялые абрикосы, разрезанные или разорванные на две половинки и очищенные от косточек.

**Майоран.** Однолетнее растение. В закавказских республиках встречается в диком и культурном состоянии. Употребляют листья с цветочными почками как пряность.

**Мацони.** Мацони, или мацун, принадлежит к группе молочнокислых продуктов. Мацони имеет широкое распространение в закавказских республиках и применяется как в свежем виде, так и в кулинарии.

**Мушмала.** Плоды кустарника, широко произрастающего в лесах закавказских республик. Свежие плоды очень терпки на вкус, но в лежке созревают и приобретают приятный вкус. Используется в сыром виде, кроме того, из нее готовят лаваш, идущий в качестве приправы для многих кушаний. Из мушмалы готовят вино «укумутрис гвино». Плоды очищают, моют в воде, дают, после чего полученную массу кладут в кадки (до  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$  объема их), заливают водой и прикрывают. После легкого брожения продукт готов к употреблению.

**Мята.** Многолетнее растение, встречается в диком и культурном состоянии. Содержит эфирное масло, благодаря чему имеет специфический вкус и запах. Используется как пряность, кроме того, из нее получают мятное эфирное масло.

**Наршараби.** Уваренный сок плодов гранатника. Очищенные от наружной



кожицы, гранаты кладут в чистый мешок, разминают и прессуют. Через день выжатый сок сливают в котел и, медленно помешивая, кипятят. Уваренный до  $\frac{1}{3}$  прежнего объема сок охлаждают и разливают в бытули. Используют кисло-сладкую приправу для мясных и рыбных блюд.

**Полба (гоми).** Полба является одним из видов пшеницы. Предполагают, что полба была первым видом пшеницы, с которым познакомился человек. Полба высевается в закавказских республиках, а также в Татарской, Башкирской, Чувашской АССР.

Местное население этих республик использует полбу для изготовления крупы и муки.

**Сумах (смах).** Небольшой кустарник, распространен в закавказских республиках. С глубокой древности сумах используется как материал для дубления кож. Плоды сумаха имеют кислую кожицу красноватого цвета. Высушенная кожица употребляется как приправа для рыбных блюд и шашлыков.

**Тыква.** Принадлежит к группе плодовых овощей. В закавказских республиках разводятся южные сорта столовых тыкв (мускатные).

Мускатные тыквы имеют сладкую, нежную мякоть. Грузины широко применяют тыкву в кулинарии.

**Ткемали.** Ткемали, или комури (мингрельское), — особый вид слив, дико-растущих в закавказских республиках. По своему виду напоминают среднее между алычей и терном. Плоды желтые, красные, с налетом, кислые или кисло-сладкие и по размерам мельче алычи. Используются как приправа для многих кушаний.

**Урюк.** Урюк является одним из видов сушеных абрикосов и представляет собой сушеные с косточкой абрикосы.

**Финики.** Плоды дерева финиковой пальмы, растущей в жарких странах. Плоды покрыты блестящей красновато-бурой кожицей, под которой находится сочная мякоть с твердой внутри ее косточкой.

**Хурма.** Кавказская хурма (дикий финик, финиковая слива) произрастает в лесах закавказских республик и в Средней Азии. Плоды употребляют в свежем и сушеном виде. Из плодов хурмы также вырабатывают особый продукт — бекмес, идущий для кулинарных целей.

**Чабер.** Однолетнее растение, встречается в диком и культурном состоянии в закавказских республиках и в Крыму. Благодаря содержанию эфирного масла имеет приятный вкус и запах. Применяется как пряность.

**Черемша (ханзиль).** Черемша, или медвежий лук, в диком состоянии встречается в Средней Европе и Азии. Распространена также в закавказских республиках. Листья черемши очень похожи на листья ландыша. Луковицы помещаются между листьями и обладают чесночным запахом со своеобразным привкусом.

**Эстрагон (тархуна).** Многолетнее растение. Встречается в диком и культурном состоянии. Благодаря содержанию эфирного масла имеет сильный ароматный запах. Применяется как пряность.

---



## ОГЛАВЛЕНИЕ

	<i>Стр.</i>
Предисловие	2
<b>СУПЫ</b>	<b>3</b>
1. Харчо (суп из говяжьей грудинки)	3
2. Артала (суп из голяшек)	4
3. Хаши (суп из голя)	4
4. Татаряхни (суп из говядины)	5
5. Хахтун (суп из пшена)	5
6. Гунда цвени (суп с шариками)	6
7. Хорцис цвени гурулат (суп гурийский)	6
8. Чихиртма	7
9. Катмис цвени гурулат (суп гурийский из кур)	8
10. Катмис цвени бринджит (суп куриный с рисом)	8
11. Цители лобиос цвени (суп из красной фасоли) 1-й вариант	9
12. Цители лобиос цвени (суп из красной фасоли) 2-й вариант	9
13. Мухудос цвени (суп из гороха)	10
14. Мухудос цвени бринджит (суп из гороха с рисом)	10
<b>МЯСНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>11</b>
15. Цицили табака	11
16. Шемцвари цицили (цыплята жареные)	11
17. Шемцвари цицили мклиавит (цыплята со сливами) 1-й вариант	12
18. Шемцвари цицили швиндит (цыплята с кизилом) 2-й вариант	13
19. Абхазурат шемцвари цицили (цыплята по-абхазски)	13
20. Шемцвари индаури (индейка)	14
21. Шемцвари бати (жареный гусь)	15
22. Четлибиз (куры по-черкесски)	15
23. Мохаршули катами хахвит (отварные куры с луком)	16
24. Чахохбили	16
25. Катами мегрулат (куры по-мингрельски) 1-й вариант	17
26. Уцно (куры по-мингрельски) 2-й вариант	17
27. Сациви (куры по-гурийски)	18
28. Бозартма	19
29. Абидундули (куры припущенные с овощами)	20
30. Катами бринджит (куры с рисом)	20
31. Чанахи	21
32. Кодораки	21
33. Захани	22
34. Картулат шемцвари кургхели	22
35. Купати	23
36. Абхазури	24
37. Картулат шемцвари гвиндзли (печенка по-грузински)	24
38. Бечи (отварная телятина)	25
39. Бурлама (тушеная баранина)	26
40. Картулат шемцвари баткани кверцхит	26



41. Баткани мцване лобио (баранина с зеленой фасолью)	27
42. Чамбори	27
43. Хинкали (пельмени)	28
44. Хорци комшит (мясо с айвой)	29
45. Фурнис тави (жаркое с овощами)	29
46. Баткнис мцвади (шашлык из баранины)	30
47. Шемцвари суки (филей на вертеле)	31
48. Бастурма	31
49. Баткнис мцвади ерти начери (бараний шашлык одним куском)	32
50. Картулат шемцвари суки	33
51. Картулат шемцвари гочи	33
52. Баткнис мкерди	34
53. Цхврис шемцвари тиркмели (шашлык из бараньих почек)	35

**РЫБНЫЕ БЛЮДА** . . . . . 36

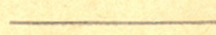
54. Шемцвари зугхи (севрюга на вертеле)	36
55. Зугхис мцвади (шашлык из севрюги)	37
56. Қалмахи нигвзит (форель с орехами)	37
57. Шемцвари кобри (сазан жареный)	38
58. Мохаршули фарга (судак отварной)	39
59. Мохаршули локо (сом отварной)	39
60. Мохаршули тевзи (отварная рыба)	40
61. Шемцвари тевзи (жареная рыба)	40
62. Мохаршули орагули (отварная лососина)	41
63. Шемцвари орагули (жареная лососина)	41
64. Шемцвари тарти (осетрина на вертеле)	42
65. Тевзис сациви	43

**ОВОЩНЫЕ БЛЮДА** . . . . . 44

66. Цване лобио нигвзит (зеленая фасоль с орехами)	44
67. Цване лобио дзмрит (зеленая фасоль с уксусом)	44
68. Цване лобио кверцхит (зеленая фасоль с яйцами)	45
69. Цители лобио нигвзит (красная фасоль с орехами)	45
70. Чарбахи лобио	46
71. Цители лобио зетит (красная фасоль с маслом)	46
72. Цители лобио гунда (шарики из красной фасоли)	47
73. Цители лобио кверцхит (красная фасоль с яйцами)	47
74. Комбосто нигвзит (капуста с ореховой подливкой)	48
75. Шемцвари хахви (жареный лук)	48
76. Бадриджаны дзмрит (баклажаны с уксусом)	49
77. Бадриджаны нигвзит (баклажаны с орехами)	49
78. Картопили нигвзит (картофель с орехами)	50
79. Сатацури нигвзит (спаржа с орехами)	50
80. Шемцвари соко кверцхит (грибы с яйцами)	51
81. Шемцвари испанахи кверцхит (шпинат с яйцами)	51
82. Испанахи нигвзит (шпинат с орехами)	52
83. Чархлис потоли нигвзит (листья свеклы с орехами)	52
84. Эрбокверцхи нигвзит (яичница с орехами)	53
85. Эрбокверцхи гогрит (яичница с тыквой)	53
86. Гогра нигвзит (тыква с орехами)	54
87. Гогра тапазе шемцвари (запеканка из тыквы)	54
88. Гогрис гунда (шарики из тыквы)	55
89. Гогрис чирн нигвзит (тыква сушеная с орехами)	55
90. Гогра бринджит (фаршированная тыква)	56
91. Комши бринджит (айва фаршированная)	57
92. Комши хилит (айва припущенная с фруктами)	57
93. Дандури дзмрид (портулак с уксусом)	58
94. Борани	58
95. Джонджоли	59



<b>МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА . . . . .</b>	<b>60</b>
96. Харшо (грени)	60
97. Плави гурулат (плов гурийский)	60
98. Плави гогрит (плов с тыквой и свежими фруктами)	61
99. Иларджи (каша из муки)	62
100. Гоми (каша из полбы)	62
 <b>СПИСОК НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ ГРУЗИНАМИ . . . . .</b>	 <b>63</b>



Редактор ГТИ В. М. Моргулев. Техн. редактор Н. В. Житков  
Корректор М. И. Гофман.

Сдано в набор 2/IX—1939 г. Подписано к печати 21/II—1940 г. ГТИ № 66.  
Индекс П—76. Формат 60×92<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Уч. авт. л. 4,76. Печатн. лист. 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub>.  
Бум. лист. 2<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Зн. в печ. л. 46 256. Уполномочен. Мособлгорлита № Б-89.  
Тираж 7 000. Заказ № 732. Цена 1 р. 70 коп.



Цена 1 р. 70 к.

843



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ  
ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ  
ԱՆՔՆԱԿԱՆ  
ԳՐԱԴԱՐԱՆ

128



