

ГРУЗИНСКІЯ КУШАНЯ, ВАРЕНЬЯ И РАЗНЫЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

**ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ,
ДОПОЛНЕННОЕ И ИСПРАВЛЕННОЕ.**

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Н. М. Н.



ТИФЛИСЬ

Типографіи Ев. Ив. Хеладзе

1898

Дозволено цензурою Тифлисъ, 27 сентября 1898 года.

ГОВЯДИНА.

Бульонъ—татаріахни. Жирную говядину порѣзать на куски, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, варить и когда накипь будетъ снята, мясо вынуть, бульонъ процѣдить, положить туда опять мясо и доваривать. Подавая, посолить и всыпать изр. сельдерея.

Разварная говядина—хашлама. Взять чалагачи (хребтовая часть), или ребра, порѣзать на большіе куски, перемыть; вскипятить воду съ солью, отпустить туда мясо, варить, снимая накипь, но не разваривать; вынуть и подавать только мясо, горячимъ.

Супъ съ кислотою—Дзрохисъ хорци харшотъ. Въ процѣженный бульонъ положить мелко нар. луковицу, немного толчен. сарачинской крупы, лавроваго листа, соли, немного тклапи, (кислота) которую нужно вымыть и мелко разсипать руками; все перемѣшать и варить съ мясомъ. Подавая, всыпать мелко изр. петрушки, соли и перца.

Супъ изъ гов. булдышекъ—Артала. Булдышки и вымя порѣзать, перемыть, положить въ кастрюлю, налить холодною водою такъ, чтобы не пришлось доливать; снять накипь, накрыть крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока жиры не разварятся. Подавая, посолить и положить толч. чеснока. Такъ какъ булдышки не скоро варятся, то нужно варить ихъ въ большой кастрюлѣ.

Супъ съ помидорами—Дзрохисъ хорци цители бадриджнить. Порѣзать мясо, налить водою, варить, снимая накипь; положить туда нарѣзанные помидоры, посолить и доваривать мясо; потомъ вбить яйцо шибко мѣшая; положить англ. перца и мелко нар. петрушки.

Супъ съ пшеницею—Дзрохисъ хорци бургулить. Порѣзать мясо, налить водою, снять накипь, положить немного бургули (пшеницу) и варить, потомъ посолить, перемишати и подать.

Шашлыкъ — Мцвади. Взять филей, вдѣть цѣликомъ, въ длину на вертелъ, посолить и жарить, на горячихъ угольяхъ не переставая поворачивать; шашлыкъ не надо пережаривать, онъ долженъ быть сочнымъ.

Абхазури. Порубить мягкую говядину, положить туда сырое яйцо, соли, толч. перца, кизилу безъ косточекъ, и мяту; перемѣшать, еще порубить, завернуть въ пара (баранья сѣтка) и поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Языкъ—Эна. Помыть, немного сварить, вынуть и соскаблить; потомъ доваривать и посолить. Вынуть, нарѣзать, облить масломъ или уксусомъ съ горчицею.

БАРАНИНА.

Супъ—Чихиртма. 2 ф. баранины порѣзать на обыкновенные куски, перемыть, положить въ кастрюлю и налить водою такъ, чтобы покрыло мясо; снять накипь, мясо вынуть, бульонъ процѣдить и отставить. Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ ложкѣ масла, положить туда баранину, тоже поджарить слегка; налить бульономъ, посолить, доваривать мясо; снять и остудить. Передъ самымъ отпускомъ разбить 3 яйца, размѣшать съ уксусомъ, влить въ супъ; подогрѣть, безпрестанно мѣшая ложкою, (не кипятить, а тобѣлки свернутся). Влить туда-же отдѣльно разведенный, въ чистомъ бульонѣ шафранъ, посыпать кишнецомъ, мятой, размѣшать и подать.

Чихиртма изъ цыплятъ. курей, индюшекъ и др. птицъ. Птицу очистить, нарѣзать на куски и слегка поджарить съ изр. луковицей; налить водою и сварить какъ сказано выше съ яйцами, уксусомъ, зеленью и шафраномъ.

Бозартма. 2 ф. баранины нарѣзать на небольшіе куски, перемыть, налить водою такъ, чтобы только покрыло мясо; снять накипь и отставить; изрѣзать кружками 4 луковицы и поджарить съ баранинею въ ложкѣ масла; когда они немного подрумянятся, то влить туда бульонъ, перемѣшать и доваривать; посолить, всыпать ист. перца и мелко изр. кишнеца. Можно подлить и уксусомъ.

Бозартма изъ курей, цыплятъ и др. птицъ. Порѣзать на куски, поджарить на маслѣ вмѣстѣ съ изр. луковицей, налить водою, въ небольшомъ количествѣ, варить такъ какъ сказано выше.

Въ бозартму можно прибавить сокъ отъ помидоръ: взять 1 ф. красныхъ помидоръ, налить на нихъ немного бараньяго бульона (а для птицъ воды) и тушить подъ крышкою, когда помидоры разварятся, провестъ сквозь сито и влить вмѣстѣ съ бульономъ на баранину, перемѣшать и прокипятить.

Супъ изъ аевы—Комшить хорци. 2 ф. жирной баранины нарѣзать на куски, перемыть, налить водою такъ чтобы она была выше мяса, снять накипь и отставить. Изрубить мелко луковицу, 2 ф. аевы очистить и порѣзать на мелкіе куски, (середину выбросить) положить въ лукъ, подлить 2 ложки бульона тушить подъ крышкою, если аева не разварится, то прибавить еще ложечку бульона и опять тушить. Когда аева достаточно разварится, положить туда баранину, налить остальнымъ бульономъ, посолить, размѣшать и доваривать. Положить изр. мяты и кишнеца; а по желанію немного ист. корицы и сахара. Этотъ супъ дѣлается густымъ, но можно сдѣлать его жиже.

Рубецъ—Хаши. Очистить бараньи ножки и рубцы, перемыть и влить холодной воды столько, чтобы ее болѣе не подливать; снять накипь закрыть крышкою и варить. Когда ножки разварятся и бульонъ немного погустѣетъ, посолить, положить ист. чеснока и подавать. Нужно наставить въ большой кастрюлѣ, потому что онъ не скоро варится.

Супъ—Бозбаши. Порѣзать небольшими кусками 2 ф. баранины, сложить въ кастрюлю,

положить туда же немного курдючьяго жира, налить холодною водою, снять накипь и отставить. Мясо и жиръ вынуть, бульонъ процѣдить, положить туда мясо; жиръ остудить, мелко изрубить, положить въ бульонъ; немного сарачинской крупы слегка истолочь, 2 луковицы мелко изрѣзать и положить тудаже; перемѣшать, доваривать и отставить. Передъ обѣдомъ впустить въ супъ 2 разбитыхъ яйца, размѣшать, подогрѣть, положить соли, изр. кишнеца, эстрагона и шафрана, который нужно заранѣе отдѣльно развести въ бульонѣ.

Мецхварули. Этотъ супъ тотъ-же Бозбаши, только готовится проще. Сварить баранину съ жиромъ, и лукомъ какъ сказано выше и всыпать соли и петрушки.

Супъ съ катушками—Гупта бозбаши. Этотъ супъ дѣлается такъ-же какъ Бозбаши, только вмѣсто яицъ кладутся туда катушки, которыя готовятся такъ: взять сырую, мягкую, баранину, порубить мелко съ лукомъ, положить туда сырое яйцо, соли, ист. перца, кто хочетъ ист. кардамона, перемѣшать, подѣлать небольшіе шарики, повалить ихъ въ истол. сарачинской крупѣ и опускать въ буль-

онъ, послѣ того какъ накипь будетъ снята. Положить тудаже опять мясо и доваривать вмѣстѣ съ катушками, посыпать зеленью и влить шафранъ.

Супъ съ кислотою — Бозбаши мжавить. Баранину (можно и говядину) нарѣзать на куски, перемыть, налить водою, варить, снять накипь; положить мелко изр. луковицу и доваривать. Потомъ отлить немного бульонъ, сварить въ немъ ткемали (алыча) отбросить косточки, провестъ сквозь сито, влить въ супъ, вскипятить, посолить и положить мелко изр. кишнеца. Зимую-же вмѣсто свежаго ткемали кладется разщипанный мелко тклапи (высохшая, алычевая гуща).

Жаркое — Каурма. Жирную баранину порѣзать на мелкіе куски, сложить въ кастрюль, налить ложечку воды и поджарить, потомъ порѣзать луковицу кружками, побросать въ кастрюлю посолить и опять жарить, мѣшая ложкою, до тѣхъ поръ, пока они не подрумянятся. Если мясо не жирное то подбавить масла.

Баранина съ рисомъ — Шилапловъ. 2 ф. жирной баранины порѣзать на куски, влить

воды столько, чтобъ она была выше мяса, варить, снять накипь, положить туда полъ фунта чистой сарачинской крупы, можно и изр. луковицу, доваривать, мѣшая, на легкомъ огнѣ. Когда рисъ сварится, посолить, всыпать толч. тминъ и перецъ. Онъ не долженъ быть не густымъ и не жидкимъ.

Шашлыкъ—Мцвади. Баранину порѣзать на куски, вдѣть на вертелѣ, посолить и жарить на горячихъ угольяхъ, все время поварачивая, чтобы сокъ не вытекъ изъ баранины. Если она жесткая, то сжарить ея какъ шашлыкъ, потомъ тушить подъ крышкою, съ изр. въ кружки луковицею.

Шашлыкъ съ бадриджанами—Мцвади бадриджнить. Съ бараниною жарятъ также и молодые бадриджаны такъ: бадриджаны разрѣзать на небольшіе кружки и вдѣть на вертелѣ въ перемежку съ бараниной; кусокъ баранины, потомъ бадриджаны, потомъ опять баранину и опять бадриджаны и т. д. Посыпать солью, перцемъ и жарить.

Ливерь—Гулгвизли. Барани ливерь перемыть, порубить вмѣстѣ съ луковицей, влить 2 разбитыхъ яйца, посыпать солью, перцемъ,

перемѣшать, завернуть въ свѣжій пара (сѣтка) и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Вареная баранина — Хашлама. Баранину наръзать на большіе куски, перемыть, опустить въ соленой кипятокъ, варить снимая накипь, но не разваривать. Подавать горячимъ.

Баранья голова и ножки — Цхврисъ тавпехи. Очистить, перемыть, вскипятить воду, отпустить головку и ножки; варить, снимая накипь; если долго не варится, можно накрыть крышкою, выложить на блюдо, посыпать солью и подовать, горячимъ. Если же головка и ножки очень молодой барашки, то варить въ соленомъ кипяткѣ.

Толма. Мягкую баранину очень мелко изрубить, посыпать солью, перцемъ, петрушкою; положить немного слегка истол. сарачинской крупы, изръз. курдючьяго жира, изр. луковичу, смѣшать, столочь въ ступкѣ. Молодые листья винограда или шавеля или капусты, опустить въ кипятокъ, слегка отварить, откинуть на друшлакъ. Брать по немного фаршъ, заварачивать въ листья, класть въ кастрюлю, положивъ на дно немного масла, залить немного бараньимъ бульономъ и варить. Потомъ

выложить на блюдо, облить мацоною (кислое молоко), которую нужно заранее влить въ солфетку и повѣсить, чтобы стекла вода; потомъ выложить мацони на тарелку, размѣшать съ ист. сахаромъ и облить толму на блюдѣ; сверху посыпать корицею.

Баранья лопатка съ соусомъ—Бечи сацебелить. Баранью лопатку цѣликомъ опустить въ соленой кипятокъ, варить, снимая накипь; но не разваривать; вынуть и облить сокомъ гранаты или же ткемали (алыча), которая варится на бараньемъ бульонѣ, въ закрытой кастрюлѣ; когда алыча разварится нужно ея выжать, провестъ сквозь сито, вскипятить, положить мелко изр. луковицу, петрушку, соли; кишнеца, чабера, мяты, перемѣшать и облить бечи. Соусъ этотъ не долженъ быть очень жидкимъ. Подовать горячимъ.

Бастурма. Бастурма готовится изъ баранины, оленя и всякой др. дичи, такъ: мясо нарѣзать на маленькіе куски, положить въ глинянную пасуду, всыпать перца, соли, тмина, изр. луковицу, залить крѣпкимъ виннымъ уксусомъ, перемѣшать и закрыть. Черезъ нѣсколько часовъ можно жарить на вертелѣ; а

остальное поставить въ холодномъ мѣстѣ; сохраняется хорошо нѣсколько дней

Котлеты—Кабаби Мягкое мясо, луковицы и кизиль безъ костей порубить мелко, положить соли, ист. перца, истол. сухарей и разбитое сырое яйцо, перѣмешать все брать по немного и дѣлать котлеты; обволять въ мелко истол. сухарѣ и поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Котлеты вынуть, а въ оставшее масло влить немного воды, дать закипеть и облить котлеты.

Лула-кабаби. Фаршъ сдѣлать такъ же какъ для кабаби; потомъ взять горячій вертель, обвить руками вокругъ него мясо, но не толсто и жарить какъ шаплыкъ. Снять съ вертела на блюдо и посыпать его тутубою (кислый порошокъ). Кабаби дѣлается также изъ мягкой говядины.

Холодецъ—Туртумела. Сварить въ кипяч. водѣ очищ. бараныи ножки и головку, снять накипь и закрыть крышкою; когда сварится, кости выбросить, а мякоть порѣзать, положить въ большую глинян. чашку, тудаже положить отвар. мелко нарѣз. марковъ, ломтиками лимонъ, соль, толч. перецъ, корицу, гвоздику и

перемѣшать все; въ середину вложить ломтиками нарѣз. крутя яйца. Съ бульона снять жиръ, а остальное процѣдить и залить всю массу до верху. Поставить въ холодномъ мѣстѣ. По желанію можно подать отдѣльно уксусъ съ горчицею.

ТЕЛЯТИНА.

Хбось хорци. Изъ телятины дѣлается все то что изъ говядины.

КОЗЛЯТИНА.

Цикнисъ хорци. Изъ козлятины дѣлается: бозартма, комшитъ хорци и шашлыкъ.

СВѢИНИНА.

Порасенекъ съ хрѣномъ. Бурваки хардлитъ. Въ соленой кипятокъ положить цѣлый, очищенный поросенекъ; или же нарезанный на куски и варить, снимая накипь. Подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

Супъ—Калія. Свинину нарѣзать на куски, перемыть, налить водою, снять накипь и сва-

рить. Снять съ бульона жиръ и поджарить въ немъ мелко изр. луковицу. Отлить немного бульона, и сварить въ немъ тклапи (кислота), процѣдить и налить на лукъ; положить, туда же свинину, влить остальной бульонъ, посолить, перемѣшать и дать закипѣть. Можно вбить туда, передъ тѣмъ какъ подавать, сырое размѣшанное яйцо, но не довать кипѣть, чтобы бѣлки не свернулись.

Шашлыкъ — Мцвади. Свинину нарѣзать, вдѣть на вертелъ, посолить, прожарить и выложить на блюдо. Наложить сверху кружками изр. луковицы и подавать.

Сосиски — Мдзехви. Взять мякоть свинины, (вынуть жилы), мелко изрубить, посолить, положить туда барбарисъ, ист. англійскій и простой перецъ, перемѣшать. Промыть свинныя кишки и на одинъ день повѣсить на воздухъ. Потомъ вложить туда всю массу, лучше набить, связать и опять повѣсить въ холодномъ мѣстѣ. Жарится на вертелѣ. Сохраняется двѣ недѣли.

Начиненный порасенкъ — Бурваки муцлить. Ливерь мелко изрубить съ истол. орѣхами, посолить, вложить, въ животь пара-

сенка и зашить; вдѣть цѣликомъ на вертелъ и жарить, не переставая поварачивать; помазывать перышкомъ воду съ солью, а если нужно то и масломъ. Поресенокъ долженъ подрумяниться.

Маринованный парасенокъ — Мужужи. Нарѣзать на куски, опустить въ соленомъ кипяткѣ, снимать накипь, вынуть, остудить, сложить въ глиняной посудѣ и залить крѣпкимъ виннымъ уксусомъ. Поставить въ холодномъ мѣстѣ и по надобности употреблять. Ножки же и хвостъ свинные нужно варить безъ соли и подъ крышкою, до тѣхъ поръ, пока они не станутъ очень мягкими. Передъ тѣмъ какъ класть въ посуду ихъ нужно посолить. Можно отварить уксусъ съ солью, лавровыми листьями и холоднымъ залить. Ножки и хвосты кладутъ отдѣльно въ посуду; ихъ варятъ штукъ до 20 и больше.

Ветчина — Лори. Очищенную свинью порѣзать по поламъ, посолить, накладывать, другъ на друга въ бочкѣ на одну недѣлю; потомъ повѣсить около огня на три дня, чтобы обсохла; потомъ же повѣсить ея надъ дымомъ три недѣли. Таковую ветчину можно и жарить и варить. Также готовится изъ говядины, баранины и козлятины.

ДИЧЬ И ПТИЦЫ.

Супъ изъ курицы—Катами цвнить. Очищенную курицу положить цѣликомъ въ кипятокъ, снять накипь, сварить и отставить. Бульонъ процѣдить; 2 луковицы изрѣзать мелко, поджарить въ маслѣ (если бульонъ жирный, то снять немного жира и въ немъ поджарить луковицы), влить туда остальной бульонъ, размѣшать и кипятить нѣсколько разъ. (Сюда можно впустить 3 размѣш. яйца). Подавая посолить. Курицу вынуть, обсыпать солью, подать цѣликомъ или же нарѣзать на куски, сложить на блюдо, посыпать солью и подавать горячею. Этотъ супъ готовится также съ кислотою; чурчу (сушеный кизиль безъ косточекъ) или тклапи, перемыть, положить въ кастрюлю, влить туда немного бульона и тушить подъ крышкою; протереть сквозь сито, влить въ бульонъ, размѣшать и дать закипѣть. Такой супъ готовится изъ индюшки и гуся; только для гуся употребляютъ чурчу цѣльными, которую нужно отдѣльно тушить подъ крышкою, наливъ немного бульона, когда размягчаться влить въ остальной бульонъ.

Холоднее—Катами жиришить. Положить жирную курицу въ соленомъ кипяткѣ, варить, снимая накипь: порѣзать на части и сложить на блюдо. Очистить полъ фунта жиришки, (сушенныя кислыя ягоды), перемыть, всыпать въ кастрюлю, налить ложечку бульона, дать закипѣть; положить тудаже немного масла, 1 ф. очищеннаго изюма, немного сахара, перемѣшать и слегка прожарить. Огорнировать этимъ на блюдо курицу и подать.

Курица со спеціями—Гурули. Курицу нарѣзать на части, положить въ кастрюлю, тудаже положить: 5 шт. истолоченной гвоздики, столько же перца, чайную ложечку ист. корицы, столько же соли, столовую ложку ист. орѣховъ, 2 луковицы мелко изр., петрушки мелко изр., полъ чашки уксуса; все это перемѣшать, наставить на легкій огонь и тушить подъ крышкою. Когда курица поджариться, отставить.

Супъ изъ птицъ—Принвели харшотъ. Порѣзать на части индюшку, гуся или курицу, покласть въ кастрюлю, налить водою выше мяса, снять накипь; положить туда изр. луковицы, полъ стакана ист. сарачинской крупы, не-

много расщ. тклапи и варить. Когда сварится посыпать солью и кишнецомъ.

Жаренный гусь съ кизиломъ—Бати чурчить. Утку или гуся цѣбликомъ изжарить на вертелѣ помазывая перышкомъ саленной водою, снять, порѣзать на куски; подается съ чурчою, которая готовится такъ: чурчу перемыть, налить на нея теплой воды, чтобы размокла, въ этой же водѣ тушить подъ крышкою; потомъ вынуть, поджарить на маслѣ съ изр. мелко луковицей и сахаромъ, налить своимъ сокомъ, прокипятить, положить туда гуся. Или, сварить какъ сказано выше кизиль, вынуть, прожарить съ лукомъ, сахаромъ и этимъ огорнировать гуся на блюдѣ.

Фазанъ и др. птицы—Чахохбили. Изжарить цѣбликомъ на вертелѣ, помазывая перышкомъ прежде воду разведенную съ солью, а потомъ масломъ, безпрестанно поварачивая, чтобы подрумянился; снять, порѣзать на куски. Потомъ изрѣзать луковицу кружками, посолить, поджарить въ маслѣ, чтобъ тоже подрумянилась, положить туда фазанъ, залить уксусомъ, перемяшать и немного погодя подать.

Зяць—Курдгели готовится такъ же.

Чихиртма изъ заяца—Курдглись чихиртма.
Очищенный заяць цѣликомъ изжарить на вертелѣ какъ фазанъ и порѣзать. Разбить 7 яицъ, влить туда 4 ст. воды, $\frac{1}{2}$ ст. уксуса, 3 изр. луковиць, слегка кипятить, мѣшая ложкою, (остерегаться чтобы бѣлки не свернулись,) положить туда куски заяца, перемѣшать и подать. Такъ же можно приготовить Индѣйку, Гуся, Курицу и др. птицы.

Жаркое—Табака. Очищенный цыпленокъ прорѣзать по срединѣ, но не раздѣлять, разогрѣть масло, посолить цыпленка, поджарить съ обѣихъ сторонъ; чтобъ лучше поджарился сверху надо налажить крышку и на ней что нибудь твердое. Также жарится Голубь.

Холодное — Чадебули. Взять жирную индюшку, посолить, подлить немного водою и изжарить въ печкѣ; снять жиръ; отлить сокъ въ кастрюлю, влить туда немного уксуса, толч. орѣховъ, изр. луковиць, ист. чеснока, кишнеца, перемѣшать, кипятить нѣсколько разъ; индюшку порѣзать сложить на блюдо, облить этой спеціей, охладить и подавать. Если нужно сохранить на недѣлю, то нужно сложить все въ глиняный горшокъ и поставить въ прохладномъ мѣстѣ.

Жареные перепела—Шемцвари мцкреби. Ихъ жарятъ или въ кастрюлѣ съ масломъ; или, на вертелѣ такъ: вдѣтъ, посолить, обогрѣтъ, потомъ обсыпать слегка мукою, жарить, поворочивая и опять обсыпать, но очень мало; дать подрумянится и подать.

Маринованная индѣика—Индоурисъ мужужи. Индюшку или др. птицу изжарить на вертелѣ, какъ обыкновенно; порѣзать и сложить въ глиняный горшокъ. Вскипятить уксусъ, Анг. перецъ, соль, лавр. листь, остудить и залить.

Окорокъ—Чачхи. Приготавливается изъ индюшки, Гуся, Утки, Курицы, также какъ изъ свинины.

Каплунъ—Кверули. Дѣлается изъ пѣтуха и готовится такъ, какъ курица

Если каплунъ жарится въ кастрюлѣ то въ животъ вкладывается чурча, которую нужно прежде вымочить въ горячей водѣ, потомъ перемѣшать съ изюмомъ, очищ. и порѣзан. мендалемъ, вложить въ животъ, зашить и жарить.

Р Ы Б Ы.

Супъ изъ Лосоины—Орагули цвнить. Ло-

сосину порѣзать на куски и перемыть. Луковицы изрѣзать въ кружки, побросать въ кастрюлю, чтобы покрыла дно, положить рядъ куски рыбы и слегка посолить, потомъ опять положить рядъ изр. луковицы, рядъ дососины, посолить и т. д. Водю налить на столько, чтобъ только покрыло рыбу и варить на легкомъ огнѣ. Подавая, положить немного ист. перца и шафрана, разведеннаго въ своемъ бульонѣ. Въ тарелкахъ можно посыпать тутубою, (кислый порошокъ). Въ этотъ супъ можно прибавить ист. орѣхи, кишнець, тминъ и уксусъ; но тогда тутубы не нужно.

Холодная Лососина—Орагули цивать. Въ соленой кипятокъ положить большіе куски лососины, сварить, снимая накипь; вынуть на блюдо, остудить и подать.

Внутренность Лососины—Орагулисъ Шиганури. Внутренность лососины нужно очистить, перемыть, порѣзать мелко, налить холодною водою, всыпать соли, перца и варить; подается холоднымъ, можно посыпать изр. кишнецомъ.

Живыя рыбы—Пичхули. Вынуть внутренности, вымыть и варить цѣльными въ соленомъ кипяткѣ, ихъ подаютъ горячими.

Супъ изъ Пичхули Приготавливается такъ какъ изъ Лососины, съ лукомъ, шафраномъ, солью и перцемъ. Если рыбки очень маленькія, то ихъ кладутъ цѣльными, а если по больше, то ихъ рѣжутъ на куски.

Супъ изъ Сомины—Локо Цвнить. Приготавливается также.

Вареная Сэмина. Въ соленой кипятокъ опустятъ куски сомины, варить, снимая накипь. Когда сварится, осторожно вынуть друшлаковою ложкою и не торопясь, класть на блюдо чтобы стекла вся вода. Подаютъ горячею. Отдѣльно подать мелко изр. кишнеца и укуса.

Форель—Гелакнури. Она рѣжется на куски и варится также какъ сомина; къ ней подаютъ отдѣльно ист. орѣхи, разведенные слегка холодною водою.

Вообще для вареной рыбы лучше брать соль кусками. Въ воду положить соли (примѣрно 2 фунта 4-мя кусками) вскипятить, снять накипь и вынуть оставшеся куски соли; отставить, немного погодя, слить осторожно въ другую кастрюлю, опять вскипятить, положить туда рыбу и варить, снимая накипь. Такимъ образомъ вода насыщается солью и рыба варится вкуснѣе.

Жареная Лососина — Шамцвари Орагули. Цѣлый кусокъ свѣжей лососины вдѣть на горячемъ вертелѣ, посолить и жарить, все время поворачивая. Выложить на блюдо и сверху наложить изр. кружками луковицы; можно облить уксусомъ или машараби (кислота).

Поджареная Сомина — Шемцвари Локо. Сомину нарѣзать на куски, обвалить въ мукѣ, посолить и поджарить съ обѣихъ сторонъ на постномъ, горячемъ маслѣ, или на скоромномъ.

Свѣжая Рыба готовится также, но сперва нужно вынуть внутренности, перемыть и жарить цѣльными.

Печеная Форель — Гамомцхвари Калмахи. Форель очистить, вынуть внутренности, вымыть и посолить. Сдѣлать жидкое тѣсто, обвалить рыбу, положить на горячую каменную тарелку, поставить на огонь и изжарить съ двухъ сторонъ. Тѣсто выбросить, рыбу подать.

Изжареная Шамая — Шамцвари Шамая. Свѣжую шамаю, вымыть, посолить и вдѣть цѣльную на горячемъ вертелѣ, изжарить, постоянно поворачивая и выложить на блюдо. Можно облить машараби (гранатовый сокъ).

Маринованная Рыба — Тевзисъ мужужи. Ло-

сосину или другую рыбу нарѣзать кусками, отварить въ соленомъ кипяткѣ, остудить и сложить въ глиняномъ горшкѣ.

Вскипятить крѣпкій уксусъ съ англ. перцомъ и лавров. листомъ; остудить и залить рыбу.

Визига—Цѣла. Порѣзать и намочить на ночь въ холодной водѣ, она разбухнетъ; утромъ перемыть, налить водою, закрыть крышкою и варить, пока не сдѣлается мягкою; откинуть на дуршлакъ, перелить холодною водою и выложить на тарелку. Подавать холодную. Ея ѣдятъ съ икрою.

Жареная визига—Мохранули цѣла. Изрѣзать мелко луковицы, поджарить въ постномъ маслѣ; положить туда вареную и мелко нарѣз. визигу, соли, очищен. изюма, перемѣшать и слегка поджарить. Или же, вареную и мелко нарѣз. визигу, перемѣшать съ солью, ист. орѣхами, уксусомъ и подать.

Супъ изъ икры—Хизилала цвнить. Накрошить рукою стаканъ мякиша (хлѣбнаго), влить туда одну тарелку воды, положить полъ фунта икры и размять тшательно рукою, положить туда мелко изр. луковицу и дать закипѣть 2—3 раза.

Поджареная икра—Хизилались табака. При-

готовляется сначала также, только безъ воды; изъ массы нужно сдѣлать круглыя котлетки и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ постномъ маслѣ.

Тешка — Доши. Соленую, цѣльную тешку надо вымочить въ холодной водѣ двѣ сутки, переменяя воду по утрамъ и вечеромъ. Потомъ соскоблить, положить въ холодную воду и варить. Подать горячею. Съ тешкой подаютъ горячій гоми (пшено), который замѣняетъ хлѣбъ.

Супъ изъ тешки — Доши цвнить. Вареную тешку порѣзать на куски, налить водою, вскипятить; положить немного ист. орѣховъ, изр. кишнеца, чабера, уксуса, разведеннаго шафрана и опять вскипятить, сюда можно прибавить немного муки.

Севрюга — Тарагана. Вымочить въ холодной водѣ какъ тешку, сварить, порѣзать, облить уксусомъ и подать.

Вареные Раки — Кибо цивать. Налить въ кастрюлю воды, положить соли и опустить живыхъ раковъ; когда покраснѣютъ и сварятся, вынуть.

Супъ изъ раковъ — Кибо цвнить. Когда раки, сварятся, выбрать мякоть, подбавить ист.

корицы, орѣховъ, перца, немного воды, уксуса, перемѣшать и вскипятить.

Фаршированные раки—Кибось гупта. Сварить раки, выбрать мякоть, столочь въ ступкѣ; положить туда ист. корицы, орѣховъ, мелко изр. луковицы, ист. перца и перемѣшать, перемыть скарлунту, вытереть и положить туда фаршъ. Налить на сковородѣ орѣховое масло и поджарить.

МУЧНОЕ.

Каша—Папа. Въ соленой кипятокѣ всыпать медленно муку, живо мѣшая чтобы не сдѣлать комковъ; варить на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока уничтожится вкусъ сырой муки; когда она погустѣетъ, то налить на блюдо и сверху положить по больше масла. Подать горячею, Муку лучше всыпать или черезъ сито, или черезъ кисейку.

Постная каша—Хавици. Изрѣзать мелко луковицы, поджарить въ постномъ маслѣ, налить водой, посолить, перемѣшать и вскипятить; всыпать по немного муки, шибко мѣшая; дать погустѣть.

Постные перажки—Зетись гвезили. Замѣсить тѣсто на теплой водѣ, покрыть и дать постоять; поджарить мелко изр. луковицы и тоже мелко изр. чурчу (кизиль безъ косточекъ), вынуть, перемѣшать съ истол. орѣхами и солью. Брать понемного тѣста, раскатывать тонько, класть туда эту массу и заварачивать. Поджарить съ обѣихъ сторонъ въ горячее орѣховое масло.

Поджаренный хлѣбъ—Киклико. Нарѣзать чуреки (хлѣбъ) на тоненькіе куски; разбить ялицы, посолить; разогрѣть масла на сковродѣ, обмакивать куски въ ялица и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Вареный хлѣбъ—Пурись харшо. Высохшій чурекъ порѣзать на тонькіе куски; изрѣзать мелко луковицы, положить въ тазикъ и поджарить въ 3 стаканахъ масла, влить воды, посолить и кипятить; потомъ побросать туда куски хлѣба, проворить слегка и отставить; разбить 3 или 4 ялица налить на хлѣбъ, перемѣшать, прокипятить и подать. Воды надо налить столько, чтобы она только покрыла куски и чтобы ея не было видно, когда кушанье будетъ готово.

Кисель — Махохи. 5 ф. чистыхъ пшеничныхъ отрубей всыпать въ глиняный кувшинъ; полъ фунта кислаго тѣста (закваски) развѣсть въ теплой водѣ, залить отруби, налить еще немного теплой водою и закрыть. На 3-и день процѣдить сквозь сито, выжать рукою отруби и выбросить; подбавить туда немного воды; жидкость эту влить обратно въ кувшинъ и закрыть. Когда понадобится сварить, то надо прежде разболтать ея чѣмъ нибудь и отлить немного въ кастрюлю; кипятить по лучше, мѣшая, на маломъ огнѣ; подъ конецъ положить нѣсколько штукъ истол. орѣховъ, соли и еще разъ дать закипѣть. Подавая всыпать кишнеца, мяты, кто хочетъ чеснока и перемѣшать. Этотъ кисель не долженъ быть ни густымъ ни жидкимъ. Сырой махохи сохраняется въ кувшинѣ двѣ недѣли,

Плоценты — Iагло. Сдѣлать слоеное тѣсто: разбить 7 яицъ, положить 1 ф. бѣлой луки, 1 ст. теплаго молока и замѣсить тѣсто; раскатать очень тонко, намазать масло перышкомъ, посыпать слегка мукою, завернуть и опять раскатать и т. д. до 6-ти разъ. На сковрѣдѣ положить немного масла, разогрѣть, по-

кожить туда раскатанное тѣсто и жарить. Выложить на блюдо, порѣзать и посыпать сахаромъ, или подать, горячимъ, съ медомъ.

Галуши—Хинкали. Сдѣлать прѣсное тѣсто, раскатать, порѣзать на маленькіе куски и опустить въ соленой кипятокъ; сварить, вынуть друшлаковой ложкою и облить масломъ или подать съ ист. орѣхами.

Хлѣбъ—Пури. Съ вечера нужно замѣсить тѣсто съ закваскою, соленою, теплою водою и накрыть; на другою день прибавить остальную муку, опять влить теплую, соленую воду, опять замѣсить и накрыть. Когда тѣсто поднимется, то сдѣлать круглый небольшой хлѣбъ—чурекъ, или длинный—шоти; или же длинный и тонкій—лаваша и печь въ торнѣ (глиняная печь, вставленная въ землѣ) или въ пурнѣ (пекарня).

Прѣсный Хлѣбъ—Хміади. Приготавливается какъ хлѣбъ, только безъ закваски и почти безъ соли; имѣетъ форму лаваша, но меншого толще.

Сдобный хлѣбъ—Назуки. Замѣсить тѣсто изъ муки, закваски, теплого молока, немного растопленнаго масла, соли и яицъ (кто хочетъ можно прибавить туда мелко изр. луковицы).

Тѣсто не должно быть не крутое и не жидкое. Покрѣть и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто поднимется то прибавить остальное масло и замѣсить. Брать тѣсто по немного и дѣлать не большіе круглые хлѣба; сверху перышкомъ смазать яицомъ, разведеннымъ съ сахаромъ и печь. Муки взять 5 ф., закваски 1 ф., масла $\frac{1}{2}$ ф., 5-ть яицъ и молока, сколько понадобится (можно ея разбавить съ водою).

Слоеный хлѣбъ—Када. Сдѣлать тѣсто какъ для назуки; потомъ взять немного тѣста, раскатать рукою, помазать масломъ, завернуть и опять раскатать; такъ продолжается до 3-хъ разъ; потомъ взять въ обѣ руки раскатать въ длину, узко и закружить. Сверху положить муку поджаренную въ маслѣ съ сахаромъ и зашпигать кругомъ края, чтобы мука не высипалась. Када имѣть круглую, толстую и не большую форму. Такъ поступить и съ остальнымъ тѣстомъ.

Ватрушки—Хачапури. Сдѣлать сдобное тѣсто, какъ сказано выше, раскатать тонекія лепешечки, положить на каждую творогъ или сыръ, вымокшій въ водѣ, (творогъ или сыръ

нужно перемѣшать съ яйцами), защипать кругомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянились. Для хачапури употребляютъ или одинъ творогъ, или творогъ съ сыромъ, или же одинъ сыръ; но чтобы не было очень соленно, то сыръ нужно вымочить въ холодной водѣ часа на 2 или три; потомъ его нужно рукою размять и выжать.

Хабизгина дѣлается также какъ хачапури, только тѣсто нужно раскатать во всю посуду, въ середину положить творогъ, сверху накрыть тонько раскатаннымъ тѣстомъ и поджарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Выложить на блюдо и порѣзать на куски. Или же даютъ форму небольшихъ четверугольниковъ, закрыть тѣстомъ съ двухъ сторонъ.

Палустани. 2 ф. муки, на маломъ огнѣ, медленно жарить въ 2 ст. маслѣ; когда масла nebudeтъ на днѣ кастрюли, то положить растоп. медъ; все время мѣшать ложкою и размять получше, чтобы небыло комковъ. Потомъ выложить на тарелку и по надобности отрѣзывать ножомъ. Медъ надо положить по вкусу.

Кумели—Пшеницу слегка прожарить, исто-

лочь почти въ муку, просѣять, что останется на сито, то отбросить, скропить водою, положить меда, изюма, очищ. и порѣзанныхъ миндалей, перемѣшать и еще разъ слегка поджарить. Оно бѣваетъ рассыпчатое и не такое сладкое какъ палустакн.

Каша—Хали папа. Пшеницу поджарить, слегка столочь, всыпать въ кастрюлю, налить полнѣ водою, закрыть крышкою; разварить до мягкости, посолить, перемѣшать, выложить на блюдо, сверху положить скоромное или постное масло.

Кукурузный хлѣбъ—Симиндисъ мчади. Кукурузную муку провестъ сквозь сито, залить очень горячею водою, посолить, замѣсить крутое тѣсто, сдѣлать небольшіе хлѣба и печь.

Хлѣбъ изъ просо—Петвисъ мчади. Просо нужно смолоть, провестъ сквозь сито, налить горячею водою, посолить положить закваску и замѣсить. Дать подняться и печь.

ИЗЪ КРУПЫ.

Пловъ—Плави. Лучшій сортъ Сарачинской крупы перебрать, перемыть и на полъ часа

вымочить въ теплой водѣ. Въ просторной кастрюлѣ вскипятить воду съ солью, (лучше взять соль кусками, какъ для рыбы), снять накипь и перелить въ другую кастрюлю. Высыпать туда крупу, перемѣшать друшлаковою ложкою и слегка отварить; откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою и отставить. Крупу не нужно разваривать, она въ серединѣ должна быть еще твердая. (Отъ этого зависитъ удача плова). Потомъ растопить масла въ кастрюлѣ, (которую поставитъ на горячихъ угольяхъ), всыпать туда осторожно крупу чѣмъ выше, тѣмъ уже (на подобіе сахарной головки), накрыть плотно крышкою и покрыть мокрой (но, предварительно выжитой, въ холодной водѣ) салфеткой, (которую надо закрутить во кругъ верхней части кастрюли, чтобы паръ не вышелъ въ наружу). Когда крышка внутри будетъ покрываться паромъ, то ея нужно счищать полотенцемъ, нужно смотрѣть черезъ 5 минутъ. Такъ продолжать до 3-хъ разъ, (отъ этого крупинки разбухаютъ). Потомъ положить сверху масла по вкусу, но чѣмъ пловъ жирнѣе, тѣмъ вкуснѣе (лучше свежее масло).

Если крупа немного пригоритъ, то эту

корку можно соскаблить дуршлаковою ложкою и положить на блюдо вмѣстѣ съ пловомъ. Каждая крупинка-должна блѣстѣть и другъ о друга отдѣляться.

Пловъ съ яйцами—Плыви кверцхитъ. Когда крупа сварится и ея перельютъ холодною водою, то пока рисъ охлаждается, приготовляютъ яйца такимъ образомъ: положить въ кастрюлю, въ которой варилаcь крупа, масла и растопить; разбить въ чашкѣ яйца (на 1 ф. крупы достаточно 2 яйца), положить ложку отвареной крупы, смѣшать и влить въ кастрюлю на масло такъ, чтобы покрыло дно кастрюли, дать поджариться и на ней всыпать всю крупу (чѣмъ дальше, тѣмъ уже и т. д. какъ было сказано выше). Когда пловъ выложить на блюдо, то яйца нужно вынуть, друшлаковою ложкою, порѣзать на нѣсколько частей, положить сверхъ плова на блюдо и такъ подать.

Пловъ съ мяснымъ фаршемъ—Плыви дакепили хорцитъ. Пловъ готовится какъ сказано выше, а мясной фаршъ кладется сверхъ плова на блюдо. Фаршъ готовится такъ: мягкое мясо изрубить очень мелко, посолить и поджарить съ мелко изр. луковицами.

Пловъ съ бараниной—Плави баткнить. Мясо молодого барашка кусками отварить въ соленомъ кипяткѣ, снять накипь, вынуть друшлаковою ложкою и положить въ середину крупы въ то время, когда пловъ нужно закрыть крышкой; когда пловъ будетъ готовъ, то выложить и баранину вмѣстѣ съ пловомъ на блюдо.

Пловъ съ каурмою—Плави каурмить. Пловъ готовится отдѣльно; каурма тоже отдѣльно, такимъ образомъ: баранину порѣзать мелко, положить въ тазикъ и поджарить слегка въ маслѣ, всыпать туда изр. кружками луковицы, перемѣшать, посолить и дожаривать вмѣстѣ; потомъ всыпать туда сахару, перемѣшать, дать подрумяниться и выложить на блюдо, сверхъ плова.

Пловъ съ цыплятами—Плави варіебить. Изжарить цыплята, или какую нибудь дичь, наръзать на куски и положить сверхъ плова на блюдо.

Пловъ съ жиромъ—Плави думить. Если пловъ готовится съ бараниной, то вмѣстѣ съ бараниной, варится и кусокъ курдючьяго жира; когда накипь снимутъ, то нужно жиръ порѣзать на мѣлкія части и положить въ сере-

динѣ крупы передѣ тѣмъ какъ пловъ нужно закрыть крышкою. Выложить вмѣстѣ съ пловомъ на блюдо.

Пловъ съ шафраномъ—Плави шафранить. Пловъ готовится какъ обыкновенно и обливается шафраномъ. Заранѣ маленькій кусокъ шафрана разщипать и вымочить на бараньемъ бульонѣ, растерѣть ложкою и облить этимъ сокомъ пловъ на блюдѣ.

Пловъ съ кислотою—Плави мжавить. Взять свѣжій кизиль, вишни или сливы, выбрать косточки, положить немного масла, сахара, по вкусу и прокипятить. Подать отдѣльно съ пловомъ.

Постный пловъ—Зетисъ плави. Постный пловъ готовится также какъ скоромный, — только на постномъ маслѣ.

Пловъ съ горохомъ—Плави мухудоги. Приготовить постный пловъ (можно и скоромный) и сверху положить на блюдо горохъ, приготовленный такимъ образомъ: взять мухудо (горохъ) пересмотрѣть, перемыть и варить подъ крышкою до мягкости, потомъ вынуть и поджарить слегка, вмѣстѣ съ изюмомъ.

Пловъ съ сушен. фруктами—Мутонджисъ плави. Приготовляется пловъ постный или

скоромный; жиришки, черносливы, изюмъ, агджанабатъ на полъчаса вымочить въ горячей водѣ, перемѣшать съ мендалемъ, сахаромъ или медомъ, влить ложечку воды и поджарить слегка въ маслѣ, постномъ или скоромномъ и выложить на блюдо сверхъ плова.

Пловъ съ картошкой—Плаци картофилить. Постный пловъ готовится са картошкою такимъ образомъ, сырую картошку очистить, порѣзать ломтиками, посолить и оставить на время. Пловъ сварить какъ было сказано раньше; обложить картошкой дно кастрюли, (въ которомъ варилась крупа), залить постнымъ масломъ, всыпать на ней отваренный рисъ, закрыть и поступать, какъ уже извѣстно. Когда пловъ будетъ готовъ, выложить на блюдо и сверху положить картошку. Нужно поставить кастрюлю на горячїе уголья, чтобы картошка только подрумянилась, но не пригорѣла.

Пловъ съ изюмомъ—Щецнули. Двѣ луковици порѣзать большими кусками, слѣгка поджарить въ 1-мъ винномъ стаканѣ постнаго масла; влить туда 4 чайныхъ стакана воды, посолить и вскипятить; всыпать 2 чайныхъ стакана сарачинской перемытой крупы и варить

на маломъ огнѣ. Когда вода выкипятится крупу собрать въ кучу, (въ видѣ сахарной головки) посыпать сверху очищеннымъ изюмомъ, накрыть крышкою, мокрою солфеткою и 3 раза обтирать паръ. Поставить на горячихъ угольяхъ. Такой пловъ дѣлается также и на скоромномъ маслѣ. Съ этимъ пловомъ тоже можно подать картошку, только ея надо отдѣльно поджарить.

Шилапловъ съ грибами — Шилаплови союти. Грибы перемыть, налить горячею водою, и закрыть, чтобы размякли. Черезъ нѣсколько часовъ порѣзать мелко, положить въ кастрюлю, влить туда свой сокъ, накрыть крышкой и тушить; когда размягчится, то подбавить еще воды и всыпать туда Сарачинской крупы, влить постнаго масла немного, посолить и размѣшать. Поставить на малый огонь и доваривать. Не долженъ быть не жидкимъ и не тустымъ.

Пшеничный пловъ — Бургулисъ пави. Этотъ пловъ варится также какъ шецкули изъ Сарачинской крупы, съ скоромнымъ или постнымъ масломъ.

Полбная каша — Ахлисъ папа. Луковицы мелко изрубить, изжарить въ постномъ маслѣ, налить водою, когда закипитъ, всыпать полбу, сварить, посолить, перемѣшать и подать.

Кутья—Коліо. Пшеницу перебрать, перемыть, налить холодною водою и тушить под крышкой. Когда хорошо разварится, то вынуть на блюдо. Очистить изюмъ, истолочь немного корицы, очистить и порѣзать миндаль, взять сахару или меда, перемѣшать все это съ пшеницею и подавать холодною.

Пшеничная каша—Ариса. Баранину, курицу или индюшку нарѣзать очень мелко, налить холодною водою полнѣе (чтобы потомъ не доливать), кипятить, снимая накипь, закрыть крышкой; когда мясо очень разварится и кости будутъ отдѣляться отъ мяса, то вынуть всѣ кости и еще варить; потомъ всыпать туда чистую бѣлую пшеницу, и опять варить закрывши крышкой до тѣхъ поръ пока пшеница совсѣмъ не разварится, потомъ вынуть на блюдо. Луковицы изрѣзать въ кружки поджарить въ маслѣ и положить свѣрхъ каши на блюдо (масло должно быть по больше). Мясо такъ должно развариться, что его не должно быть видно когда каша будетъ готова. Каша эта не должно быть жидкая. На 1 ф. баранины достаточно 1 ф. пшеницы. Наставить надо рано утромъ, такъ какъ она не скоро сварится. А если каша дѣлается

желтой ишеницы, то ея нужно варить въ мѣстѣ съ мясомъ въ самомъ же началѣ. Нужно все время мѣшать и размять получше чтобы не пригорѣла. Она варится дольше и ея надо прежде вымочить въ теплой водѣ. Ея надо солить въ тарелкахъ.

Каша изъ размолотой пшеницы—Коркоти. Пшеницу всыпать въ ступку и слегка истолочь, положить въ кастрюлю, налить полнѣе водою и тушить подъ крышкою; потомъ прибавить туда мелко изр. луковицы. Когда пшеница разойдется и будетъ готова, то посолить, выложить на блюдо и сверху положить масла.

Пшено—Гоми. Пересмотрѣть, перемыть, всыпать въ кипятокъ, воды должно быть 3 раза больше чѣмъ гоми т. е. на 1 ст. пшена 3 ст. воды. Кипятить, снимая накипь, закрыть крышкою; когда вся вода выкипятится, размять по лучше лопаточкою, поставить на маломъ огнѣ, собрать въ кучу, чѣмъ выше тѣмъ уже. Передъ тѣмъ какъ подавать еще разъ размѣшать. Подаютъ горячимъ. Гоми варятъ и на молокѣ.

Б О Б Ы.

Супъ изъ красной фасоли.—Лобіось шеча-

мади. Взять красную и мелкую (такъ называемую осетинскую) лобію, пересмотрѣть, перемыть, побросать въ кастрюлю, налить полнѣе водою и накрыть. Когда она разварится, отлить жидкость, бобы размять ложечкою; влить туда обратно жидкость, положить ист. орѣховъ, кто хочетъ изр. луковицу и опять кипятить; когда супъ будетъ готовъ то, всыпать соли, перца, тмина, кишнеца, петрушки и мяты. Въ началѣ можно налить мало воды, но когда разварится и разамнуетъ, тогда нужно будетъ прибавить кипяченной воды сколько слѣдуетъ, чтобы не вышелъ очень густымъ. На 1 ф. лобіи нужно 15 ист. орѣховъ. Онъ вкусенъ и горячій и холодный.

Красная фасоль съ яицами,— Лобіо ербо-нверцхить. Нужно сварить супъ изъ лобіи, какъ сказано выше, только вмѣсто орѣховъ кладутся яица и масла. Передъ отцускомъ влить на 1 ф. лобій 2 яица, ложку масла, перемѣшать, вскипятить, всыпать зелени и подать.

Красная фасоль съ кислотою—Лобіо зарба-бить. Сварить супъ изъ лобій какъ сказано выше, только вмѣсто орѣховъ, положить медъ и разщипанный тклапи (кислота); перемѣшать, прокипятить, всыпать зелени и подать.

Отваренная красная фасоль—Кирнажи. Отвар. лобію вынуть на блюдо, посолить, сверху наложить луковицу, изр. кружками, обсыпать петрушкой, кто желаетъ, облить уксусомъ. Подать горячимъ.

Поджареная кр. фасоль—Мохракули лобіо. Мелко изр. луковицы поджарить въ постномъ маслѣ съ отвареной лобіей, слегка размять ложечкою. всыпать соли, петрушки и кишнеца.

Катушки—Гупта. Сварить лобію, протерѣть сквозь сито, положить туда очень мелко изр. луковицу, соли, петрушки; сдѣлать шарики и обвалить въ мукѣ. Отлить немного сока отъ лобіи, положить ист. орѣховъ, соли, уксуса, петрушки, мяты, перемѣшать вскипятить и облить катушки, вскипятить и подать.

Красный горохъ—бакласъ шечамеди. Всыпать въ кастрюлю, налить полнѣе водою, когда закипитъ положить изр. луковицу; когда разварится подбавить ист. орѣховъ, соли, перца, кишнеца.

Сѣрый горохъ—Цулисъ пира. Варится также какъ красный горохъ, только съ прибавкой суш. кизила въ началѣ же.

Желтый горохъ—Сисирі. Горохъ на ночь

вымочить въ теплой водѣ; утромъ налить водою, закрыть и варить; когда размягчится, вынуть, очистить отъ шелухи и слегка размять; поджарить изр. луковицу въ постномъ маслѣ, всыпать туда горохъ, немного обжарить, налить своимъ бульономъ и нѣсколько разъ прокипятить; положить изюма, соли, перемѣшать и еще разъ вскипятить, всыпать кишнеца и подать.

Супъ съ фаршемъ—Гупта сисириса. Горохъ вымочить и сварить; вынуть, очистить отъ шелухи, положить въ чашку, туда же положить мелко изр. луковицу, соли, Сарачинской крупы, перемѣшать и столочь въ ступкѣ. Листья капусты обдать кипяткомъ, положить на каждый листъ по немного фарша, завернуть, класть въ кастрюлю, подлить постнаго масла и поджарить; потомъ залить своимъ бульономъ, кипятить; положить ист. перца, лавров. листа, шафрана (развед. въ своемъ бульонѣ), соли, изр. кишнеца и подать.

Отвареный горохъ—Сисирисъ бакла. Горохъ вымочить, отварить, вынуть друшлаковою ложкою, посолить и подать горячимъ.

Поджаренный горохъ — Момцвари сисириса.

Горохъ вымочить на ночь, всыпать на сковородѣ, посолить и слегка обжарить (безъ масла).

Отваренные бобы—Церцвись банла. Положить въ кипячен. воду, варить, подъ крышкою, выложить друшлаковою ложкою въ чашку, слегка размять ложечкою, посолить; луковицы изр. кружками и перемѣшать; подаютъ теплымъ.

Супъ—Мухудось шечамати. Бобы перемыть въ горячей водѣ, налить холодною водою полнѣе и варить; положить мелко изр. луковицу, ист. орѣховъ, или постнаго масла, или же скоромнаго, прокипятить, всыпать кишнеца, укрона и мяты.

МОЛОЧНОЕ.

Молочная каша—Рдзись пави. Въ 4-хъ кружкахъ кипяч. молока, всыпать 4 столов. ложки, перемытой, сарачинской крупы, 2 куска сахара и варить на маломъ огнѣ, часто мѣшая ложечкой. Когда крупа разварится, посолить, перемѣшать, вынуть на блюдо, посыпать сахаромъ и корицей. Эта каша должна быть густая; холодная она также вкусна какъ и теплая.

Пшеничная молоч. каша—Рдзись коркоти.
Эта каша изъ размолотой пшеницы; она варится на молокъ такъ, какъ коркоти на водѣ и подается съ масломъ.

Постная каша на миндальномъ молокъ—Ну-шисъ рдзись плавѣ. Миндаль очистить, истолочь, положить въ кисею и выжать въ холодной водѣ; сокъ влить въ кастрюлю, поставить на малый огонь вскипятить и всыпать въ ней сарачинскую крупу; когда крупа разварится, посолить, перемѣшать, вынуть и посыпать сахаромъ и корицею.

Гуща аріана—Домхали. Аріанъ слегка вскипятить, остудить, влить въ мѣшокъ и повѣсить, чтобъ вода стекла; потомъ вынуть, посолить, всыпать изр. упрона перемѣшать и положить въ глиняный горшокъ. По надобности употреблять такъ: изрѣзать мелко 2 луковицы, поджарить въ ложкѣ масла; положить туда 1 ф. домхали, размѣшать и слегка прожарить, мѣшая ложкою; налить водою и варить (приблизительно стакановъ 5), мѣшая, на легкомъ огнѣ; когда немного погустѣетъ положить соли, вбить 2 яйца, размѣшать и еще прокипятить. Этотъ супъ не очень жидки.

Кислое молоко—Мацони. Вечеромъ вскипятить молоко, влить теплымъ въ глиняный горшокъ, положить ложечку мацони, перемѣшать и накрыть въ нѣсколько разъ сложенною скатертью и такъ оставить на ночь. На другой день она станетъ очень густою. Подаютъ ее на столъ въ своемъ горшкѣ, и ист. сахаръ отдѣльно.

Выжатое кислое молоко—Гацурули мацони. Мацони влить въ салфетку, перевязать однимъ концомъ, и повѣсить, чтобъ стекла вода, гущу выложить на тарелку, посыпать сахаромъ и корицею.

Сливки—Нагеби. Вскипятить молоко, поставить въ холодномъ мѣстѣ, и потомъ снять сверху сливки; опять вскипятить, поставить въ холодномъ мѣстѣ, снять сливки и т. д. нѣсколько разъ. Когда молоко сдѣлается жидкимъ, то сдѣлать изъ него творогъ.

Свѣжее масло—Карани. Масло дѣлается изъ мацони; ея вливаютъ въ маслобойню, которая виситъ съ потолка на веревкахъ, ее въ двоемъ раскачиваютъ до тѣхъ поръ, пока не собьютъ масла. Нѣкоторые любятъ свѣжее масло съ сахаромъ.

Супъ изъ кислаго молока—Мацвнись шечаманди. Изрѣз. мелко луковицы и немного муки, поджарить въ маслѣ, влить туда мацони, перемѣшать ложечкою (можно влить немного воды) и кипятить на маломъ огнѣ, мѣшая ложечкою; потомъ вбить туда яицы, посолить, еще разъ прокипятить и посыпать петрушкою.

Арианъ—До. Это остатокъ отъ масла; готовится изъ него супъ какъ изъ мацони.

Сыръ—Квели. Въ кипячен. молоко положить дврита (закваска); перемѣшать, сыръ соберется въ кучу, выбрать рукою и сдѣлать кружки.

Соленый сыръ въ горшкахъ—Кились квели. Взять 1 пудъ свѣжаго сыра, нарѣзать на небольшіе куски; черезъ 3 или 4 часа (чтобъ немного обсохло), сложить въ глиняный горшокъ. 4 ф. соли положить въ кастрюлю, налить водою, (сколько нужно для кувшина) и вскипятить; снять накипь, остудить и залить сыръ. Сверху положить кусокъ соли, накрыть и поставить въ прохладномъ мѣстѣ.

Растопленное масло — Гадамдари эрбо. Свѣжее масло положить въ кастрюлю, поставить на маломъ огнѣ, посолить слегка кипя-

ТИТЬ, снимаѣ накипь, посолить дать немного остыть и влить въ горшокъ. Можно посыпать мукою въ то время когда начинается кипѣть; вмѣстѣ съ мукою осядетъ на дно кастрюли вся нечистота. Если масло перекипитъ, то получить вкусъ сала. Испорченное масло можно поправить такъ: въ кастрюлю положить масла, налить холодною водою, посолить, кипятить слегка, нѣсколько разъ; отставить, дать остынуть, вынуть масла, перемыть въ холодной водѣ. Если масло прогорклое, то нужно положить туда луковицу и такъ прокипятить.

Творогъ—Хачо. Въ молоко бросить алычу, вскипятить—получится творогъ. А если молоко немного скисло, то бросить туда кусочекъ хлѣба и вскипятить—получится тоже творогъ.

ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ.

Супъ изъ Спаржи—Сатацури цвнить. Обламать твердые стебельки и выбросить, а остальные стебельки разломать по поламъ, перемыть, побросать въ кастрюлю, налить водою столько, чтобы покрыло спаржу, вскипятить разъ и

отставить. Изр. мелко луковицы поджарить въ маслѣ постномъ, или скоромномъ, положить туда спаржу и слегка поджарить, влить туда свой бульонъ, посолить и доваривать; впустить туда разбитыя яйца, шафранъ развед. сокомъ Спаржи, всыпать кишнецъ, мяту и эстрагонъ.

Спаржа съ яицами—Сатацури Эрбокверцхитъ.

Спаржу очистить такъ, какъ сказано выше, вскипятить воду съ солью и въ немъ отварить спаржу, откинуть на друшлакъ; изрѣзать мелко луковицу, побросать въ кастрюлю, положить туда спаржу, налить ложечку своего сока, въ которомъ спаржа варилась, поджарить; собрать въ кучу, облить разб. яицами и доваривать. Вынуть на тарелку друшлаковою ложкою такъ, чтобы яицы были бы сверху. Или же побросать въ соленомъ кипяткѣ очищен. спаржу, сварить, вынуть и посыпать кишнецомъ, а кто хочетъ залить уксусомъ.

Супъ изъ Грибовъ—Сокошь шечаманди. Сушен. грибы перемыть въ холодной водѣ, положить въ чашку, залить кипяткомъ, закрыть на 2 или 3 часа; потомъ выбрать грибы, порѣзать мелко и налить ту воду въ которой она мокла (если есть червячки, то они всплывутъ на

верхъ); влить все въ кастрюлю, прибавить еще воды, закрыть и варить. Когда грибы размячатся, то поджарить вмѣстѣ съ мелко изр. луковицей на постномъ маслѣ, налить туда свой бульонъ, всыпать немного, слегка истолоч. сарачинской крупы, соли, изюма, влить шафранъ (раз. въ грибномъ бульонѣ), перемѣшать и еще разъ вскипятить; всыпать кишнеца, укропа и мята.

Свѣжіе грибы съ яицами—Калмахисъ соко эрбокверцхить. Грибы разщипать руками, пересмотрѣть, перемыть, выжать руками, порубить съ лукомъ, положить въ кастрюлю, закрыть и тушить. Когда вода выкипятится то положить масла, собрать въ кучу, облить разб. яипами, дать имъ поджариться и вынуть. Или же вмѣсто яиць, кладутся ист. орѣхи, кишнець, соль и перецъ.

Грибы жарен. на постномъ маслѣ—Мохранули калмахисъ соко. Грибы приготовить какъ сказано выше, потомъ порѣзать и жарить въ тазикѣ съ изр. луковицей въ постномъ меслѣ, пока подрумянятся; потомъ посыпать солью, перцемъ и кишнецомъ.

Супъ изъ грибовъ—Камасоко цвнить. Гри-

бы порѣзать и поджарить вмѣстѣ съ изр. луковичами въ постном маслѣ, налить немного водою, закрыть и варить; положить соли и кишнеца.

Если готовится на скоромномъ маслѣ то прибавить разб. яйца, перемѣшать, дать закипѣть и подать. Или снять кожицу, корешки выбросить, порѣзать, положить въ кастрюлю, посолить, всыпать перца, кишнеца, истол. орѣховъ и закрыть крышкою (грибы пустятъ изъ себя сокъ); варить на маломъ огнѣ. Или же грибы спечь цѣльными на горячихъ угольяхъ; когда въ серединѣ покажется сокъ и выпечется то можна подавать.

Пѣхи—Карквета. Развести муку въ теплой водѣ такъ, чтобъ тѣсто не было густое, накрыть и поставить, въ тепломъ мѣстѣ; мягкую карквету порѣзать узко, вдоль; обмакивать въ тѣсто и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ постномъ горячемъ маслѣ. Также поджаривается чаберъ-кондари. Или, карквету одинъ разъ прокипятить и вынуть, изрѣзать мелко луковичы, карквету нарѣзать тоже мелко, перемѣшать, накрыть крышкою и жарить; побросать туда очищ. изюма, перемѣшать, слегка поджарить и вынуть.

Жарен. луковицы—Хахвисъ табака. Большіе луковицы очистить, порѣзать узко, ломтиками въ ширину, посолить, обмакивать въ тѣсто и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ горячемъ постномъ маслѣ. (Тѣсто приготовить такъ какъ для каркветы). Подать съ мелко ист. сахаромъ.

Жарен. яблоки—Вашлись табака. Приготовляется также какъ жар: луковицы, только седину нужно вырѣзать и выбросить; подается тоже съ сахаромъ.

Купена—Свинтри. Очистить отъ большихъ листьевъ, корешокъ соскоблить, перемыть, побросать въ кипятокъ; когда сварится, вынуть, слегка выжать въ рукѣ, выложить на блюдо, посолить, облить уксусомъ, кто хочетъ постн. масломъ, посыпать кишнецомъ. Подаютъ холодною.

Черемша—Ганзили. Варится какъ купена только безъ корешковъ. Когда сварится, нужно положить въ холодную воду, чтобы не имѣла сильнаго запаха. Посыпать кишнецомъ и мятою, залить уксусомъ.

Шпинатъ—Испанахи. Очистить отъ корешковъ, вымыть, опустить въ кипятокъ, вынуть и

крѣпко выжать руками, порубить; изр. мелко луковицы поджарить вмѣстѣ съ шпинатомъ въ постномъ маслѣ, посолить, перемѣшать, посыпать кишнецомъ. Если шпинатъ дѣлается на скоромномъ маслѣ, то вначалѣ нужно приготовить такъ, какъ написано выше; и когда шпинатъ поджарится (въ скоромномъ маслѣ) съ лукомъ, то нужно собрать все въ кучу, облить разб. яйцами, подождать, чтобы яйца зажелились и винуть душлаковой ложкою такъ чтобы яичи были бы сверху.

Мхали. Изъ Лебеды и Крапивы готовится также какъ изъ шпината.

Капуста—Комбосто. Кочанъ капусты слегка прокипятить, мелко порѣзать; 3 столов. ложки ист. орѣховъ размѣшать съ 1 ст. уквуса, порѣзать луковицу, перемѣшать все, посолить и слегка поджарить. Подавать холоднымъ.

Бураки—Чархали. Бураки испечь, очистить, нарѣзать кружками, посолить и залить уксу-сомъ.

Свекла—Чархлись мхали. Листья и корешки бураковъ перебрать, вымыть, опустить въ кипятокъ, вынуть на друшлакъ, перелить холодной водою, выжать, мелко изрубить; приправить ист. орѣхами, солью и зеленью.

Банлажаны—Бадриджани. Свѣжіе бадриджани очиститъ отъ кожицы, порѣзать узко въ длину, посолить, немного погодя выжать по-лучше руками; положить въ кастрюлю, всыпать мелко изр. луковицы, подлить немного воды (на 10 шт. бадриджанъ приблизительно полъ стакана воды) и поджарить въ постномъ маслѣ. Когда они размягчатся, посипать кишнецомъ, мятою, василькомъ; облить наблюдѣ уксусомъ. Бадриджани супатся такъ; взять большія бадриджани, очиститъ кожицу, прорѣзать въ доль, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, но не отдѣлять отъ головки, повѣсить на веревку, высушить на солнце. Когда хорошо высохнетъ собрать въ мѣшокъ, повѣсить и употреблять зимою.

Сушен. банлажаны—Гамхмари бадриджани. Они приготовляются зимою такъ: опустить въ кипятокъ, разъ прокипятить и вынуть, выжать, положить въ кастрюлю, налить водою, чтобы только покрыло дно, влить немного пост. масла и тушить подъ крышкою, когда размягчатся, порѣзать луковицы кружками, побросать въ кастрюлю, посолить, перемѣшать; если нужно прибавить еще немного пост. масла и поджа-

рить вмѣстѣ съ лукомъ. Потомъ посыпать кишнецомъ, залить немного уксусомъ, перемѣшать и вынуть.

Бадриджнись борани. Борани изъ свѣжихъ бадриджанъ готовится какъ сказано выше; но вмѣсто уксуса обливаютъ выжатой мацонной на блюдѣ. Кромѣ того нужно поджарить цыпленка, порѣзать на части, положить на блюдо, сверху положить бадриджани, облить мацонной, посыпать сахаромъ и корицею.

Начиненные бадриджаны—Бадриджани цивать. Взять свѣжіе, молодые бадриджани, срѣзать головки, прорѣзать въ четверо, въ длину, но не раздѣлять ихъ; опустить въ кипятокъ, сварить, вынуть, положить на столъ, наложить на нихъ что нибудь тяжелое, чтобы стекла вода; изр. мелко луковицы, кишнецъ, василекъ перемѣшать и вложить внутри бадриджанъ; положить на блюдо и облить соусомъ: ист. орѣхи, уксусъ, соль, немного воды перемѣшать и залить бадриджани. Подавать холоднымъ.

Жарен. бадриджаны—Шемцвари бадриджани. Молодые бадриджани вдѣваютъ поперегъ на вертелъ, солятъ и жарятъ. Или, разрѣзать нем-

ного въ серединѣ бадриджани, вложить туда кусочекъ жира, посолить и жарить на вертелѣ. Подаютъ съ шашлыкомъ.

Или, молодые, цѣльные бадриджани изжарить на вертелѣ, снять, очистить отъ кожицы, положить на тарелку и закрыть чтобы не остыли; изрѣзать мелко луковицы, перемѣшать съ бадриджани, которые разрѣзать на очень мелкие куски, посыпать соли, перца, кишнецъ и еще разъ перемѣшать и даже размять, залить кто хочетъ уксусомъ и подавать.

Дандури. Перебрать, перемыть, сварить въ кипятокѣ, откинуть на друшлякъ, изрубить, посолить, положить мелко изр. луковицу, мяту; кто хочетъ ист. орѣховъ и облить уксусомъ. Подаютъ холоднымъ.

Проскурнякъ—Балба. Приготавливается также какъ дандури, но съ прибавленіемъ чеснока, который надо истолочь и подать отдѣльно.

Джонджоли—Кислое. джонджоли подается съ мелко изр. луковицей и постнымъ масломъ. Можно слегка все это пережарить.

Картофель—Картопили. Сварить, очистить, растереть, положить соли, мелко изруб. мяты,

мелко изр. луковицу, истол. орѣховъ, залить уксусомъ, постнымъ масломъ, перемѣшать и подать. Картофель положить въ кастрюлю, воды налить столько, чтобы только покрыло дно кастрюли, накрыть и варить. Такъ сваренная карт. бываетъ рассыпчатая.

Жарен. картофель — Картопились табака. Картофель очистить, нарѣзать тонкими ломтиками; посолить, положить въ горячее постное масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ. Или, картошку сварить, очистить, порѣзать, изрѣзать луковицы кружками, посолить, перемѣшать, немного размять и слегка поджарить въ пост. маслѣ.

Тыква — Гогрисъ мхали. Тыкву порѣзать на 4 части, середину вынуть, положить въ кастрюлю, налить немного водою, варить; вынуть, охладить, снять корку, порубить; туда же положить, размоч. и мелко изруб. чурчу (суш. кизиль безъ косточекъ), изрѣзать луковины, истолочь орѣхи, перемѣшать, посолить, положить на сковороду и слегка поджарить. Или, вынуть массу изъ тыквы, положить туда все что было выше сказано, перемѣшать, вложить въ корку и запечь въ печкѣ.

Печеная тыква—Шемцвари гогра. Тыкву разрѣзать по поламъ, (вынуть середину,) положить въ печку и спечь. Семена же поджарить на сковродѣ съ солью.

Суш. маленькія тыквы—Гамхари гогра. Побрасать въ кипячен. воду, сварить, откинуть на друшлакъ, переложить на блюдо и облить истол. орѣхами, разведен. гранатовымъ сокомъ. Маленькія тыквы сушатъ такъ: очистить, порѣзать вдоль, (середину выбросить) и высушить на солнцѣ.

Фаршированныя тыквы—Гогра гупитъ. Очистить маленькую тыкву, середину выбросить, вложить туда мясной фаршъ, положить въ кастрюлю, влить туда масла, немного бульона, закрыть крышкою и тушить.

Соусъ изъ тыквы—Мхали. Маленькую свѣжую тыкву очистить, положить въ кастрюлю, налить немного молокомъ, сварить, правести сквозь сито, перемѣшать съ яицами и поджарить въ маслѣ.

Салатъ изъ тыквы—Гогрисъ салата. Маленькую, свѣжую тыкву очистить отъ кожицы, положить въ кастрюлю, налить водою, только на дно, закрыть и тушить; потомъ вынуть. порѣ-

зять, посолить зеленью, залить уксусомъ и постн. масломъ.

Соусъ изъ помидоръ—Памидори. Разрѣзать по поламъ, положить въ кастрюлю и накрыть; когда выпустить сокъ, то провести сквозь сито; въ сокъ прибавить мелко изр. луковицу соли и перца.

Вареная кукуруза—Симинди мохаршули. Переварить кукурузу, перемыть, налить полнѣе водою; (такъ какъ она не скоро варится), закрыть крышкою и варить; когда она размягчиться и на днѣ небудетъ почти воды, то всыпать изр. луковицы, ист. орѣховъ, соли, перемѣшать, накрыть и еще немного тушить.

Жарен. кукуруза—Шемцвари симинди. Кукурузныя початки жарятся цѣльными на горячихъ угольяхъ. Ихъ тоже варятъ въ соленомъ кипяткѣ цѣльными, и подаютъ горячими, съ свѣжимъ масломъ, отдѣльно.

Печен. кукуруза—Дахалебули симинди. Кукурузу посыпать на жаровню и жарить, когда растрескается, тогда она готова.

Зеленая фасоль—Мцване лобіо. Каждый стручекъ очистить отъ говолокъ и боковыхъ ниточекъ, поломать на маленькія части, пере-

мыть, положить въ кастрюлю, налить водою на столько, чтобы только покрыло дно кастрюли (а если вовсе не наливать то еще лучше), надо только поставить на самомъ маломъ огнѣ, а то пригорить, закрыть крышкою, чтобы упрѣла; почаще рубить друшлаковою ложкою въ кастрюлѣ; немного погодя положить туда изр. луковицы и перемѣшать; когда лобія разварится и вода вся выкипятится, то положить достаточно масла, всыпать мята, василька, пертрушки, перемѣшать, сравнять лобію и сверху налить яицы, (которыя нужно тщательно разбить), дать запечья имъ и вынуть друшлаковою ложкою такъ, чтобы яицы были бы сверху и наблюдаѣ. На 2 ф. лобій достаточно 2 яица.

Зеленая фасоль съ мясомъ—Мцване лобіо хорцитъ. Вскипятить воды, отпустить куски баранины, снять накипь, баранину вынуть, туда положить лобію, и варить подъ крышкою какъ сказано выше, когда вся вода испарится, то вмѣстѣ съ масломъ кладутъ куски вареной баранины, или изж. нарѣзаного цыпленка или куски вареной курицы; перемѣшать, положить зелень; но яицъ не нужно.

Гуріиская зеленая фасоль — Гурӯли лобіо
Варится какъ сказано выше съ мясомъ и безъ мяса, она еще вкуснѣе.

Зеленая фасоль на пост. маслѣ — Мархвисъ лобіо. Она варится также, только на пост. маслѣ или съ истол. орѣхами. Бѣя для зимы сушатъ такъ: лобію очистить, порѣзать, или наломать и высушить на солнце.

Салатъ изъ зеленой фасоли — Мцване лобіосъ салата. Самую молодую зеленую лобію очистить, порѣзать наискось, узко, отварить въ соленомъ кипятокѣ, откинуть на друшлакъ, выложить на блюдо, посыпать изр. укропомъ, мятой, кишнецомъ, залить уксусомъ а кто хочетъ и постнымъ масломъ.

Борани. Зеленую лобію сварить такъ, какъ сказано выше; только вмѣсто яицъ, нужно изжарить цыплята, нарѣзать, положить на блюдо, сверху наложить готовой лобій, облить выжатой мацонной и посыпать сахаромъ и корицею. Такимъ манеромъ готовится борани и изъ шпината.

Крессалатъ — Цицматисъ салата. Перебрать, перемыть, посолить, нарѣзать крутыя яйца, облить все уксусомъ, кто хочетъ прованск. масломъ

Салатъ—салата. Перебрать, перемыть, порѣзать, орѣхи развести въ уксусѣ, залить, посолить, посыпать кишнецомъ, перемѣшать; или, развести яичный желтокъ въ уксусѣ, бѣлокъ порѣзать мелко, перемѣшать съ салатомъ, вмѣстѣ съ сахаромъ, солью и перцемъ.

Салатъ изъ огурцовъ — Китрисъ салата. Очистить свѣжіе и молодые огурцы, порѣзать кружками, посолить и облить уксусомъ; можно прибавить ист. орѣховъ.

Салатъ изъ капусты—Комбостосъ салата. Капусту порубить, положить въ друшлакъ, облить горячею водою, выжать, положить въ салатникъ, посыпать солью, перцемъ, сахаромъ, облить уксусомъ и прован. масломъ.

Я И Ч Н О Е.

Яишница—Эрбокверцхи. Взять нѣсколько яицъ, разбить, разболтать, посолить, изжарить круто въ горячемъ маслѣ, въ тазикѣ, съ обѣихъ сторонъ; вынуть и посыпать ист. сахаромъ; можно прибавить сюда немного муки или ист. сухарей.

Яица въ смятку—Тохлокверцхи. Яица сват

рить въ смятку, разбить, влить на тарелку, положит туда соли и масла.

ИЗЪ ФРУКТОВЪ.

Компотъ изъ аевы—Комшисъ толма. Аеву очистить, порѣзать на небольшіе куски, середину выбросить, положить въ тазикъ, налить только на дно водою, положить масла, закрыть крышкою и тушить; когда аева размягнется то побросать туда очищ. изюма, порѣз. миндалей, меда или сахара, жарить, мѣшая на маломъ огнѣ; когда все зарумянится то выложить на блюдо. Подаютъ холоднымъ. Или, взять очень маленькія аевы, очистить, середину выбросить, срѣзать сверху, снаружи обмазать масломъ, внутри вложить тоже масла и сахаръ; положить въ тазикъ и закрыть. Когда подрумянится и размягнется то подать съ своимъ сокомъ.

Супъ изъ кизила—Швиндисъ шечаманди. Кизиль свѣжій или сушен. перебрать; перемыть, всыпать въ кастрюлю, налить водою, закрыть и варить; когда кизиль разварится, отлить въ глиняную чашку, выжать руками, косточки

выбросить, провести сквозь сито; влить опять въ кастрюлю, положить туда мелко изр. луковицы, соли и немного муки; поставить на маломъ огнѣ и мѣшать; когда нѣсколько разъ прокипятится то всыпать туда мяты, кто желаетъ сахара. Такой супъ дѣлаютъ изъ гогношо—сливы, исвримы—зеленый виноград, ткемали—алыча и др. фруктовъ. Какъ только кизиль сварится (и вообще все кислое) не надо оставлять въ кастрюлѣ а сейчасъ же вылить въ глинян. посуду.

Батвинья вишневая—Алублисъ цуа. Свѣжія, перемятыя вишни выжать рукою, провести сквозь сито въ супникъ, посолить, положить мелко нарѣз. огурцовъ и укропа. Поставить въ холодномъ мѣстѣ. На 2 ф. вишенъ можно 4 ст. воды. Такъ готовится и изъ иживики.

Гозинаки. Вскипятить топлённый медъ, снять накипь, всыпать туда мелко изрѣз. орѣхи, варить на маломъ огнѣ, часто мѣшая, до тѣхъ поръ, пока орѣхи не подрумянятся; потомъ выложить въ тарелкахъ; когда охладится то прилипнетъ, тогда нужно тарелку разогрѣть и вынуть цѣликомъ; перевернуть и нака-

лоть на кусочки. Такъ точно готовится изъ очищен. и порѣзаннаго по поламъ миндаля. Чтобы орѣховое розинаки вышло бѣлымъ, надо орѣхи нарѣзать, вставить въ печку (въ легкой духъ) на короткое время, потомъ помять въ рукахъ слегка, шелуха отойдетъ. На 1¹/₂ ф. меда кладется 1 ф. нигози (очищ. орѣхъ) или 1 ф. миндаля. Ея варять подъ новый годъ.

Алва. Топленный медъ кипятить на маломъ огнѣ, снимая накипь, до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ; остудить; руками растягивать и сварачивать до тѣхъ поръ, пока пабѣлѣетъ; потомъ растянуть тонко, свертывать маленькими кружками и класть на тарелку.

Чурчхела. Орѣхи очистить отъ скорлупы, порѣзать на 4 части, продѣть въ нихъ нитку и повѣсить на солнце чтобы просохло. Потомъ каждую нитку обмакивать въ татару и вывѣшивать на солнцѣ, чтобы обсохло; такъ поступить и вторично; потомъ обмакивать ихъ по одиночкѣ въ бадаги и опять вывѣсить на солнце. Чурчхеды готовятъ также изъ грецкихъ, цѣльныхъ орѣховъ, изъ суш. яблокъ и чамичи (суш. винограда).

Чамичи. Кисти винограда повѣсить на калючкахъ и поставить въ теплой торнѣ (печка въ землѣ), чтобы обсохло; или, сдѣлать изъ кистьевъ винограда (джагани) связку въ длину и свѣсить въ торню.

Бадаги. Взять сладкое вино въ началѣ же и кипятить на маломъ огнѣ, оно будетъ очень сладкое и сохранится на долго.

Татара. Бадаги кипятить долго на маломъ огнѣ, остудить, всыпать по немного муки, шибко мѣшая, чтобъ не сдѣлались комки. Она должна быть довольно густая. Ея варюють и для чурчхелы и для того чтобы высушить на зиму, такъ: сварить татару, разлить тонко на деревянныя доски и поставить на солнце высушить. Потомъ снимають съ досокъ, заварачивають и прячуть на зиму. Если ея нужно приготовить какъ кушанье, то ея дѣлають немного жиже.

Тклапи. Спѣлыя алучи перемыть, налить водою, вскипятить, размять рукою, косточки выбросить, прибавить немного муки и кипятить до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ; потомъ разлить на деревян. доски и поставить на солнце чтобы высохло. Снять, свернуть и спрятать на зиму.

Нашараби. Очистить спѣлые гранаты, налить водою, выжать сокъ, влить въ кастрюлю сквозь сито, кипятить на маломъ огнѣ, снимая накипь; кипятить нужно долго; когда погустѣть, остудить, перелить въ бутылки и закрыть пробками. Сохраняется долго. Нашараби дѣлается также изъ барбариса и исврими (зелен. виноградъ). Такъ какъ онъ очень кислый, то можно прибавить сюда немного сахара.

Сушен. фрукты — Чири. Груши или яблоки очистить отъ кожицы, порѣзать, вдѣть на нитку и сушить на солнцѣ; сливы, кизиль и вишни нужно залить кипяткомъ и также сушить на солнцѣ.

Варен. каштаны — Мохаршули цабли. Каштаны срѣзать слегка съ конца и отварить въ соленомъ кипяткѣ въ закр. кастрюлѣ.

Жареные каштаны — Дахалули цабли. Тоже срѣзать кончики посыпать солью и печь.

Вино — Гвино. Спѣлый виноградъ собираютъ кисточками и бросаютъ въ маленькую бочку, гдѣ ея и мнутъ (она стоитъ надъ большой бочкой); дно у маленькой бочки просверлено въ нѣсколькихъ мѣстахъ для стока жидкости въ большую бочку. Въ маленькой бочкѣ оста-

ются выжимки. Въ первые дни вино очень сладкое, его называютъ тѣбили; потомъ оно дѣлается шипучимъ, наз. маджари; потомъ дѣлается горковатымъ и его вливаютъ въ кувшины, туда кладутъ и выжимки. Въ винѣ происходитъ броженіе и черезъ 2 недѣли его переливаютъ въ другіе кувшины, тогда выжимки осѣдаютъ въ низъ, вино очищается и принимаетъ свой терпкій вкусъ. Вино бываетъ бѣлое и красное.

Винная водка — Араки. Выжимки отъ винограда кладутъ въ закупоренную большую кастрюлю, на самомъ маломъ огнѣ, съ боку изъ отверстия медленно капаетъ водка въ посуду, поставлен. подъ кастрюли.

Изъ бузины — Анцисъ араки. Ягоды бузины перебрать, перемыть, намочить въ водѣ; когда она скиснетъ, побросать въ кастрюлю и выгонять водку какъ сказано выше.

Изъ мяты — Питнисъ араки. Побросать въ кастрюлю мяту съ корнемъ и выгонять водку какъ сказано выше.

Изъ персиковъ — Атмисъ араки. Вынуть косточки, сложить въ глинян. кувшинъ до верху, налить водою на двѣ недѣли; потомъ въ

кастрюлѣ выгонять изъ нея водку какъ сказано выше. Такимъ образомъ выгоняютъ водку изъ другихъ фруктовъ.

Ликеръ изъ розъ — Вардисъ тквили. Всыпать въ воду розовыхъ листьевъ на 40 дней и потомъ выгонять изъ нихъ водку, какъ сказано выше; потомъ положить туда сахара, прокипятить, остудить и разлить въ бутылки.

Ликеръ изъ вишенъ — Алублисъ тквили. Въ большую бутылъ на половину всыпать спѣлыхъ вишенъ, долить водкою, поставить на солнце одинъ мѣсяць. Въ водкѣ или въ водѣ вскипятить медъ, ист. гвоздики, корицы и кардамона; процѣдить, влить въ вишневку.

Пиво — Луди. Побросать ячмень въ теплую печку, слегка просушить; побросать въ кастрюлю, залить горячею водою на 3 часа; перемѣшать. Отлить эту воду и налить опять горячею водою на 2 часа; отлить и эту воду; налить холодною водою и отлить черезъ полъ часа. Размѣшать всю воду, положить хмѣль и кипятить, мѣшая. Когда охладится то положить дрожжи, перемѣшать и поставить въ теплое мѣсто, когда устоится перелить въ бочкахъ; дня 3 не закрывать. Черезъ 3 недѣли пиво бу-

детъ готово. Если оно скиснетъ, то нужно отлить немного, положить туда медъ, развестъ; влить въ бочку и перемѣшать.

Винный уксусъ—Дзмари. Прокислое вино влить въ бочку, влить туда прокипяченную и остывшуюся воду, положить сахара и винный камень; покрыть тряпкой и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Черезъ 2 мѣсяца разлить въ бутылки.

Уксусъ со спеціями для маринадовъ—Дзмари мужубебиствисъ. Взять 2 бут. уксуса, 4 ложки соли, нѣсколько штукъ лавр. листа, истол. корицы, гвоздики, англ. перца, луковичу, марковь, изр. петрушки и сельдерея; все это прокипятить. Можно положить и чеснока.

Орѣховое масло—Нигвзисъ зети. Орѣхи, очистить, истолочь, размять и выжить или руками или въ мѣшкѣ.

Медъ—Тапли. Медъ нужно положить кусками въ мѣшокъ, повѣсить и нажимать палочками съ обѣихъ сторонъ. Медъ потечетъ въ посуду, а воскъ останется въ мѣшкѣ.

МАРИНАДЪ.

Марин. напуста—Комбостосъ мцнили. Ко-

чапъ капусты прорѣзать до верху на 4 части, но не раздѣлять, опустить въ кипятокъ и сію же минуту вынуть; (если ея разварить, то она сгніетъ, кто любитъ твердую капусту тотъ можетъ прямо класть въ кувшинъ), положить на столъ, чтобы стекла вся вода, когда остынетъ отдѣлить каждый кусокъ тамъ гдѣ было прорѣзано, солить по нѣмному каждый кусокъ и накладывать другъ на друга въ кувшинъ. Можно положить между ними не большіе огурцы. Сельдерей перемыть, сдѣлать пучки, слегка отварить и положить между кусками капусты. Съ сокомъ сельдерея перемѣшать крѣпкій винный уксусъ и холоднымъ залить капусту. На бутылку воды достаточно стаканъ уксуса. Сверху положить кусокъ соли; можно положить суда кусочками чеснокъ.

Маринов. огурцы—Китрисъ мцнили. Молодые огурцы сложить въ кувшинъ, сверху положить пучекъ укропа; смѣшать уксусъ, соли и воды или же отварить и залить холоднымъ огурцы. На 100 шт. огурцовъ достаточно 1 ф. соли и 4 ст. крѣпкого винога уксуса. Можно прибавить сюда стручковый, зеленый перецъ.

Кислые огурцы—Китри исвримить. Молодые

и не большіе огурцы перемыть и съ укропомъ сложить въ кувшинѣ, слегка посолить ихъ, залить водою, сверху наложить побитый исврими (зелен. виноградъ). Или вмѣсто исврими, можно выжать въ водѣ хлѣбную закваску и влить; прибавить туда или чеснока или струч. перца. Сверху положить кусокъ соли. Черезъ три дня огурцы скиснутъ и можно употреблять. Такой маринадъ для зимы не годится, потому что не можетъ долго сохранится.

Марин. виноград—Нурдзнисъ цнили. Взять виноградъ съ очень толстою кожицею, перебрать, перемыть, порѣзать каждую кисточку на нѣсколько частей, уложить въ банку, вмѣстѣ съ эстрагономъ. Отварить немного гвоздики, корицы, сахара, соли, крѣпкого вин. уксуса и холоднымъ залить виноградъ. Яблоки, груши, кизиль, шишки, аева, персики, сливы и др. маринуются также. Или, кажды рядъ винограда пересыпать слегка горчицей, вмѣсто уксуса.

Марин. бадриджани—Бадриджнусъ мцнили. Молодые бадриджани прокипятить, остудить; порубить мелко петрушку, василекъ, кишнецъ, перемѣшать; разрѣзать середину бадриджани

и вложить эту зелень съ кусочками чеснока. Вскипятить воду съ солью, уксусомъ и холод. залить.

Марин. стручки зелен. фасоли—Мцване лобиосъ мцнили. Взять молодые стручки зеленой фасоли, перевязать понѣсколько штукъ сельдереемъ и слегка отварить; остывшимъ уложить въ горшокъ, залить холоднымъ кипяч. уксусомъ, солью и водою.

Мар. стручковый перецъ—Цицакисъ мцнили. Приготавливается также какъ фасоль, только не перевязывается.

Марин. чеснокъ—Ніорисъ мцнили. Приготавливается также какъ струч. перецъ.

Джонджоли. Выбрать не распустившіеся кисти, сложить въ горшокъ, посолить и наложить побитый исврими.

Мар. копорцы—Капарисъ мцнили. Перебрать, перемыть, положить въ друшлакъ, перелить, кипяткомъ, когда остынетъ побросать въ кувшинъ и залить прокипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ съ солью и водою.

ВАРЕНЬЕ.

Аевовое варенье—Комшисъ мураба. Спѣ-

лую, сладкую, желтую аеву очистить отъ кожицы, середину выбросить, нарѣзать не большими кусками (но не тоненькими) и брасать сейчасже въ воду (а то почернѣетъ). Перемыть, положить въ тазыкъ, налить доверху водою, кипятить, снимая накипь; варить до тѣхъ поръ пока размягчится, когда потрескаатся то вынуть осторожно. Въ тазыкъ положить сахару, долить водою если нужно и сдѣлать сиропъ. Положить туда аеву, въ началѣ варить на сильномъ, а послѣ на маломъ огнѣ, какъ обыкновенно варится варенье. Вскипятить сильно чтобы пѣна покрыла цѣлый тазыкъ, отставить, снять накипь и опять вскипятить, опять отставить и т. д. до 2 или 3-хъ разъ; потомъ поставить на маломъ огнѣ. Когда аева сдѣлается сладкою то значить варенье готово. На 1 ф. очищен. аевы нужно 1 1/2 ф. сахару и 1 ст. воды для сиропа.

Алыча—Алуча. Сдѣлать сиропъ, остудить залить проколотую алычу и оставить такъ на ночь; на другой день слить сиропъ, вскипятить, снимая накипь, остудить, и опять залить; такъ сдѣлать и въ третій разъ; потомъ вскипятить еще разъ, но чтобы сиропъ былъ

густой, положить туда алычу и варить такъ какъ сказано выше. На 1 ф. алычи нужно 1 1/2 ф. сахару и 1 ст. воды.

Виноградъ — Курдзени. Перебрать бѣлый виноградъ съ твердою кожицей и варить такъ какъ алычу. Или же сдѣлать сиропъ и прямо положить туда ягоды винограда по одиночкѣ, или маленькими кисточками, въ 2 или 3 ягоды, на маломъ огнѣ и варить, снимая накипь; выбрать ситочкой косточки, которыя покажутся. На 1 ф. винограда достаточно 1 ф. сахара, и 1 ст. воды для сиропа.

Орѣховое — Ценго. Очень молодые орѣхи очистить, побросать въ холодную воду, перемыть; 3 дня перемѣнять воды, утромъ и вечеромъ; развестъ воды съ свежую извѣстью и залить орѣхи на 3 часа; потомъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы стекла вся известь; проколотъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, прокипятить въ холодной водѣ; сдѣлать сиропъ изъ воды и меда и варить въ немъ до мягкости; когда они очень размягчатся, то варить въ сиропѣ преждѣ на большемъ огнѣ; а если орѣхи будутъ сладкими, а сиропъ будетъ еще жидкѣй, то варить на маломъ ог-

нѣ. На 100 орѣховъ нужно 5 ф. сахару и 10 ст. воды для сиропа. Взять 5 шт. кардамона, ложечку корицы. 10 шт. гвоздики завернуть въ тряпочку положить въ варенье подъ конецъ и прокипятить вмѣстѣ съ орѣхами. Когда остынетъ, перелить въ баночку и пожеланію можно положить сверхъ банки и эту тряпочку съ пряностями.

Арбузные корки—Сазамтросъ мураба. Взять арбузь съ толстой кожей, очистить отъ зеленой кожи, срѣзать красный слой и оставить только бѣлый. слой, который порѣзать на маленькіе куски и бросать въ холодную воду; положить въ воду съ известію на 2 часа, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобъ стекла вся извѣсть; проворить въ водѣ, потомъ варить до мягкости въ водѣ съ медомъ; потомъ доваривать въ сиропѣ какъ вообще варится. Когда они сдѣлаются прозрачными, то готово; положить подъ конецъ въ тряпочку кардамона, корицы и гвоздики. На 1 ф. арбуза 1½ ф. сахара и 2 ст. воды для сиропа.

Имбирное—Джанджапили. Очистить, порѣзать, арбузные корки, какъ для арбузнаго варенія, отварить въ водѣ, откинуть на дурш-

лакъ, когда стечетъ вся вода, посыпать истолоч. имбиромъ и поставить въ холодномъ мѣстѣ на ночь. На 1 ст. отварен. корки, нужно 1 столовая ложка имбиря. На другой день перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, потомъ побросать въ сиропъ и варить какъ слѣдуетъ. Для сиропа нужно; на 1 ст. корки 1 ст. сахара и 1 ст. воды.

Марковъ—Стапило. Очистить, нарѣзать узко—въ длину, варить въ водѣ пока сдѣлается мягкой; изъ этой воды сдѣлать сиропъ, положить туда марковъ и варить, снимая накипь. Подъ конецъ положить туда въ тряпочкѣ гвоздику, корицу и кардамонъ, прокипятить разъ. На 1 ф. маркови, нужно 1½ ф. сахара и 1 ст. воды.

Вишни—Алубали. Вишни перебрать, перемыть, сдѣлать сиропъ и варить какъ обыкновенно. На 1 ф, ягодъ взять 1½ ф. сахара и 1 ст. воды.

Кизиль—Швинди. Варится также какъ вишни.

Черешня—Бали, Варится также какъ вишни, только нужно достать косточки и туда положить кусочки сахара.

Розовое—Варди. Взять бутоны розъ, бѣлыя кончики листьевъ срѣзать ножницами, сѣмена выбросить, на листья посыпать мелкій сахаръ, размять слегка рукою. Сдѣлать жидкій сиропъ, положить туда листья и варить на маломъ огнѣ. На 1 ф. розовыхъ листьевъ берется 4 ф. сахару и 10 ст. воды. Это варенье готовится еще иначе: срѣзан. листья бросать въ друшлакъ, залить кипяч. водою, потомъ друшлакъ положить въ холод. воду, чтобъ листья остыли, залить опять кипяткомъ и т. д. до 3 разъ. Потомъ выжать листья посыпать сахаромъ, размять и варить съ сиропомъ, которую сдѣлать изъ той воды, которая стекала съ листьевъ, или изъ простой воды. Отъ этого вареніе будетъ мягче. Если влить немного лимонного сока когда мнется, то варенье будетъ свѣтлѣе, а если влить въ тазикъ 2—3 капли розоваго масла, то оно будетъ съ большимъ запахомъ.

Гулканди. Взять розовые бутоны, срѣзать бѣлыя верхушки, сѣмена выбросить, листья откладывать на блюдо, сыпать понемногу сахару и какъ можно лучше размять рукою (потому что это варенье неварится), вложить въ

стекланую банку, тщательно закрыть, (чтобы не прошелъ туда дождь) и повѣсить на солнце сорокъ дней, снять и употреблять.

Тыква—Гогра. Это варенье готовится также какъ изъ арбуза.

Инжиръ—Легви. Взять небольшіе и не очень спѣлые инжиры (а все такіе мягкіе) наколотъ въ разныхъ мѣстахъ, положить въ глинян. чашку облить теплымъ сиропомъ, на другой день слить сиропъ, вскипятить и опять облить; на третій день прокипятить сиропъ, побросать туда инжиръ, поставить на малый огонь, снимать накипь, когда инжиръ станетъ прозрачнымъ, то вареніе готово. Можно положить въ тряпочку кордамонъ, корицу, гвоздику и разъ прокипятить.

Бадриджани. Взять бадриджани очень ма-
ладыѧ (безъ сѣмени) или же взять небольшіе и отрѣзать съ двухъ сторонъ до сѣмени (дать форму маленькихъ бадриджанъ), очистить отъ кожицы, но карешки маленькіе оставить и побросать въ воду (немѣдленно. чтобы не почернѣло), перемыть, положить на 3 часа въ холод. воду съ известью, промыть въ нѣсколькихъ водахъ, проколотъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ;

вскипятить воду положить бадриджани, вскипятить 2—3 раза, отлить въ друшлакъ; сдѣлать сиропъ изъ воды и меда, положить бадриджани, кипятить столько чтобъ размягчились; потомъ сдѣлать жидкій сиропъ положить бадрид. и доваривать; варить до тѣхъ пор, пока сиропъ не погустѣетъ. Подъ конецъ прокипятить въ тряпочку завернутые кордамонъ, корица и гвоздика. На 100 бадриджанъ надо 7 ф. сахара и 10 ст. воды для сиропа.

Сиропъ изъ барбариса—Коцахури. Барбарисъ налить холоднаго водою и варить снимая накипь, когда разварится, влить въ тазикъ черезъ кисейку и варить сокъ съ сахаромъ. На 1 ф. барбариса взять 1½ ф. сахара. Когда сиропъ погустѣетъ то значить готовъ.

Желе аеовое—Комшисъ желе. Спѣлую аеву порѣзать на маленькія части, (середину выбросить) побросать въ холодную воду и варить, снимая накипь, когда размягчится, слить въ банку, черезъ кисейку, въ этотъ сокъ положить сахара и варить, снимая накипь; варить до тѣхъ поръ пока погустѣетъ, но не переваривать. На 2 ст. сока надо 2 ст. истолочен.