

Шестой открытый Международный Фестиваль Языковых
Национальных Социокультурных Традиций и Этнического
разнообразия Янгстер! – 2018!

Грузинская кухня: основа традиций и характера Грузии

Выполнили:

Терина Ирина

Самохина Софья

Кураторы:

директор ресторана «У Ханумы», РФ, Самара

Спиридонова Наталья Викторовна

член Самарской гильдии шеф-поваров, шеф-повар-

консультант ресторана «У Ханумы», РФ, Самара

Серов Эдуард Александрович

директор НОУ «Татьянин День»

Терина-Жаркова Татьяна Николаевна

Самара, 2018

- Грузия- удивительная страна на восточном побережье Черного моря, в западной части Кавказа.
- Внутреннее название Грузии («Сакартвело») восходит к названию Картли Внутреннее название Грузии («Сакартвело») восходит к названию Картли (груз. Внутреннее название Грузии («Сакартвело») восходит к названию Картли (груз. ქართლი) — одна из основных историко-географических областей Грузии, колыбель её государственности. Европейское название Грузии — «Georgia», видимо, происходит от св. Георгия, в связи с популярностью святого в этих краях.

- Русские пришли на Кавказ вдоль каспийского моря , во время войны за Дербент и Каспий. Именно тогда, пожалуй, русские узнали о существовании христианского царства «Гурджистан», где живут «гурджины». Довольно скоро в русском языке «гурджины» превратились в «грузинов», а страна, которую они населяют, соответственно в «Грузию».



- Грузинская кухня давно перешла в категорию интернациональной и пользуется огромной популярностью. Такие блюда, как суп харчо, чахохбили, шашлык известны не только на постсоветском пространстве, но и во всем мире. Недаром писал А.С.Пушкин: «Каждое грузинское блюдо – это поэма».



- Грузинская кухня совершенно разная в каждом регионе. В каждом селе, даже семье - каждый привносит что-то свое в приготовление блюда. Грузинские блюда невозможно приготовить по технологической карте - состав блюда нужно ощущать, пробовать и прощупывать.
- В Грузии нет определенного порядка подачи блюд- на стол подают все, сразу и в огромном количестве.
- Так же не существует способа особой сервировки блюд- никакой “ресторанности”, все очень тепло и домашнему.

- Грузия- очень гостеприимная страна, вам всегда будут рады в каждом доме.
- Гости в грузинском доме- всегда праздник, а ни один праздник не проходит без вкусного застолья. Мы решили разобраться, какие же блюда есть в Грузии, и на какие праздники они подаются.

- Основные грузинские традиционные праздники отмечаются в Новый год, Рождество, Крещение, День матери (3 марта), Международный женский день, в апреле День памяти погибших, День Победы, День независимости (26 мая), Мариамоба или успение Богородицы, Светицховлоба (14 октября), Гиоргоба (23 ноября), Пасха.

Новый год- прекрасный праздник ,какой же он в Грузии?



- Есть в Грузии блюда, без которых не обходится ни один новогодний стол. Это жареный поросенок, символически сулящий благополучие, медовые гозинаки (жареные орехи), чтобы жизнь была сладкой как мед. И вообще, чем больше сладкого на новогоднем столе - тем слаще будет год.



- На праздник Ртвели, праздник сбора винограда, собраны все грузинские деликатесы разом: ароматный шашлык, сочные хинкали, пряное сациви, нежное лобио и хачапури, а уж какое изобилие зелени, свежих овощей и фруктов! Рекой льется молодое вино. Первый тост поднимает глава семьи: «За родную землю»!



- А теперь рассмотрим некоторые блюда и популярные специи. Грузины не могут без специй, так как Грузия находилась на Шелковом пути. Специи были дорогими, и добавить большое их количество в пищу значило показать свое богатство.



- Хачапури – самое вкусное и популярное лакомство в Грузии. Это лепешка из бездрожжевого теста, замешанного на мацони, обильно заправленная сыром. Обычно круглые, но бывают продолговатые, квадратные, в форме лодочки. Начинка традиционно состоит из разных видов сыра (в большинстве случаев, имеретинского), но используется и мясо, картофель, фасоль, шпинат, творог, листья свеклы. (Хачапури: «хачо» — творог, «пури» — хлеб.)



- Главная закуска – это пхали. Готовят его из отварных овощей, а заправляют ореховым соусом. Для пхали используют баклажаны, капусту, свеклу, шпинат, фасоль, а также потроха, грибы, — словом, вкуснятина! Приправы и специи: по чайной ложке молотого кориандра и уцхо-сунели, соль по вкусу, красный перец чили.



- Еще одна классическая грузинская пряность уцхосунели, в ее состав входят семена голубого пажитника высшего сорта. Перед измельчением твердые зерна, похожие на горох, сначала подвергают тепловой обработке, а затем перемалывают.



- В Грузии сушеные семена пажитника голубого широко используются в качестве специи и обычно продаются в виде серовато-коричневого порошка, состоящего как из семян, так и стручков. Специя растёт только в северной горной части Грузии - и называется "уцхо-сунели", то есть, "иностранный аромат", так как специя попала в Грузию из Китая по Великому Шелковому пути. Она является общераспространённой добавкой в тушеное мясо и рагу по всей стране. Уцхо-сунели является составной частью также грузинской национальной смеси трав, называемой хмели-сунели, и является ключевым ароматом сванури марили, соли со специями из региона Сванети, откуда эта специя происходит.
Семян голубого пажитника за пределами Грузии нет, а потому они должны быть оттуда заимствованы.



- А вот в сладкие блюда не добавляют специи- в Грузии используют мед, изюм, сухофрукты, орехи и сочные фрукты, а так же виноградный сок.



- Одним из самых любимых блюд грузин является хинкали. Хинкали – это заправленная в мешочек из теста сочная мясная начинка. Родиной хинкали считают горные районы Грузии – Мтиулети, Пшави, Хевсурети. Вместо мяса нередко начинку делают из картофеля, творога, но в основном хинкали – мясное блюдо. Из специй и пряностей добавляют тимьян молотый, сушеная зира, хмели-сунели, соль, черный молотый перец, кинза



- Смесь Хмели-сунели – непревзойденная по известности и популярности приправа. И хотя в различных регионах пропорции и состав компонентов может меняться, традиционно эта смесь включает: сушеный укроп, базилик, кинзу, кориандр, шафран, чабер и майоран.



- **Цыплёнок тапака (табака)**-Это национальное грузинское блюдо, которое очень часто подаётся к праздничному столу. При приготовлении молодого цыплёнка жаривают в специальной сковороде с грузом (тапака) вместе с разными пряностями. От названия этой сковороды блюдо и получило своё название.



- Традиционно, грузинское застолье нельзя представить без «мцвади» — грузинского шашлыка . Мцвади готовят или из цельного куска мясной вырезки, из маринованного мяса или с баклажанами. Из специй добавляют черный перец, соль столовую, адыгейскую соль.



- Название свое Сванская соль получила благодаря высокогорному району Сванетия, где выращиваются пряности специи, входящие в ее состав. Берется 1 кг соли, 1 стакан уцхо-сунели, по полстакана красного перца, шафрана, семян кинзы (кориандра) и укропа, добавляется четверть стакана тмина и 250 г чеснока. Все компоненты тщательно перемалываются и хранятся в плотно закрытой стеклянной банке.



- Аджика известна и любима не только как традиционный томатный соус с пряным ароматом. Она популярна и как острая сухая аджика – приправа, которую используют во всевозможных комбинациях.
- Состав грузинской аджики неизменно составляет красный молотый перец и паприка, остальной букет различных пряностей, таких как кориандр, базилик, кинза, чабер, майоран и множество других, может варьироваться в зависимости от предпочтений.



- Харчо-сунели – универсальная пряная приправа из сухих пряностей на кухне хозяйки, любящей побаловать своих домашних необычными грузинскими блюдами, используя традиционные грузинские приправы. В состав харчо-сунели входят различные пряности: кориандр, базилик, корица, паприка, чеснок сушеный, сушеные томаты, чабер, майоран, куркума, пажитник, петрушка, перец чёрный молотый, перец красный острый.



- На Кавказе каждая семья хранит свой семейный рецепт соуса: одни предпочитают чесночные нотки, другие – богатую волну хмели-сунели, третьи – имбирный аромат.
- Но ни один рецепт не обходится без зелени омбало. Эта разновидность мяты растет только на Кавказе и придает соусу свежие прохладные НОТКИ. Еще одна важная функция пряности омбало – предотвратить брожение слив во время варки.



- Из всех известных на сегодня соусов ткемали – один из самых полезных. Не случайно его включают в состав многих овощных диет. В отличие от сметанных соусов, например, майонеза или бешамеля, в ткемали не содержится ни капли жира.
- Раньше ткемали был зеленого цвета и состоял в основном из трав. Затем в Грузию попали томаты, и ткемали обрел привычную нам красную окраску.
- Почему возник этот соус? Грузия-христианская страна. Соус питателен, постный, подходит ко всему. Соус ,как здоровое питание, продляет жизнь.



- Этот грузинский соус – настоящая визитная карточка кавказской страны. Без соуса ткемали грузины не сядут за стол, они всерьез считают, что без него пища станет неполноценной. Дикая слива ткемали, или более привычно – алыча, красная, желтая, зеленая идет на приготовление этого кислого соуса и щедро делится с ним своим названием.



- Поминальная трапеза – самый консервативный и уникальный феномен из традиционных обрядовых застолий грузин.
- Согласно анимистическим представлениям, человек не умирает, а происходит его кончина, из одного мира он переходит в другой (из земного в потусторонний), где ему также необходима пища и другие жизненно-необходимые предметы. Поэтому в честь него закалывают животных, устраивают ритуальные застолья, ставят маленький столик для поминальной еды – «табла», на который кладут священную пищу: чашу с зерном, стакан воды и вина, зажигают масляный светильник – свечу – ладан, справляют поминки, исполняют различные обряды, содержание которых наглядно демонстрирует элементы культа усопшего, архаическую символику по сакральному признаку.

- Покойнику, душа которого из этого мира отходит в мир иной, в дорогу ставят ту пищу, которую едят сами и которой он питался при жизни. А это, прежде всего, хлеб, в виде отваренной пшеницы (кутья), вода, композит «пур-цкали» (хлеб с водой), которое впоследствии было заменено «пур-гвином» (хлеб с вином), что подтверждают древнегрузинские рукописи.



- Очевидно, хлеб с вином утверждается с раннехристианской эпохи, как символ причащения к плоти и крови Христа – к евхаристии. Таким образом, накрытый у изголовья покойника столик и каждый предмет, находящийся там, обеспечивают его душу пищей и другими необходимыми предметами. Они являются своеобразными символами на фоне тех древних идеологических представлений, которые берут начало в религиозном мистицизме.

- А вот свадьба- очень шумный и веселый праздник в Грузии. Приглашаются абсолютно все родственники, гостей бывает до тысячи. Столы ломятся от еды, тамада, выбранный главой семьи, превосходно ведет праздник.



- Через грузинскую кухню мы рассмотрели географию и флору Грузии (зелень омбало , пряности , уникальный пажитник , который произрастает только в Грузии), разобрали названия блюд и перевели их на русский язык , исследовали грузинский язык, происхождение названия страны, узнали об основных грузинских праздниках и обычаях, с ними связанных.

Для работы были использованы рекомендации и советы кураторов презентации, выдержки из их интервью , дегустация грузинских блюд в ресторанах сети «Хачапурия», а так же материал из сети Интернет.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ:

- simonyan.livejournal.com/1071881.html
- www.aif.ru/food/world/31426
- www.myshared.ru/slide/775049/
- <http://fb.ru/article/163413/phali-po-gruzinski-retsept-prigotovleniya>
- <http://tanci-kavkaza.ru/prazdniki-gruzii/>
- <http://tta-georgia.com/pered-vstrechej-s-gruziej/62-traditsii-gruzii/92-natsionalnye-prazdniki-gruzii.html>
- <http://pampushok.ru/kukhnya-gruzii.html>

