



ГРУЗИНСКАЯ
КУХНЯ





Грузинская кухня имеет древние корни. Она очень разнообразна. Растительные и молочные продукты, всевозможные каши и, естественно, многообразие приправ, специй и зелени, без которых, наверное, не возможно существование этой кухни. Хлеб также является ее неотъемлемой частью. Его готовят в виде пирогов «хачапури». А о мясном разнообразии и говорить нечего.

Сегодня мы хотели бы рассказать об одном из мясных блюд, которое стало популярно не только в Грузии, но и за её пределами.

Хинкали

—грузинские пельмени, одно из самых известных блюд кавказской кухни, в которое просто невозможно не влюбиться! Нежное, словно перышко, тесто, уложенное в форме причудливого мешочка с красивыми складочками, собирающимися высоко у хвостика. Внутри пряное мясо и бульон, насыщенный ароматами специй и зелени.



Существует легенда, что данное блюдо было впервые изобретено в Грузии в период битвы с персами, арена которой были горы. Раненые солдаты не могли кушать, в результате чего не могли полноценно восстановить свои силы, по этой причине хозяйки решили придумать новое блюдо. Именно им и стали хинкали, которые готовились из питательной баранины, лука и чеснока, муки. Особое значение в блюде играл бульон, который обладал целительными свойствами. Да и лук с чесноком производили





С момента своего появления блюдо очень быстро распространилось по всему Кавказу и далеко за его пределы. Отсюда и разнообразие всевозможных вариантов и рецептов приготовления. Помимо баранины без зелени, которой хинкали начиняют сегодня в горах, в качестве начинки используется говядина, свинина или мясной микс с зеленью, сыр, картофель, грибы и даже мясо раков. Неизменным остается замес теста и форма лепки. Сегодня — рецепт самых распространенных хинкали, так называемых «калакури», или городских, — с мясом, кинз





Перед подачей хинкали обязательно нужно присыпать свежемолотым перцем. Кушать грузинские пельмени принято руками (ни в коем случае не вилкой и ножом!). Нужно взять за хвостик, перевернуть и откусить краешек, выпить ароматный бульон, пока он не вытек на тарелку (вытекший на тарелку бульон недопустим), а затем уже приниматься за основу. Сами хвостики не едят, а оставляют на тарелке. После трапезы часто устраивают шуточные подсчеты по хвостикам, кто сколько хинкали смог съесть. Едят их десятками, несмотря на внушительную величину.



**С хлебом или кетчупом хинкали
есть не принято.**

**С грузинскими пельменями хороши
соленья и свежая зелень, а из
алкоголя к ним подходят пиво и
водка (грузинская «чача»), но никак
не вино!**

Чтобы не уронить свою честь в глазах настоящих грузин надо научиться ритуалу поедания хинкали, особенно если вы сидите за столом со знающими людьми. Грузинские пельмени можно есть только руками, как бы они не обжигали пальцы, и ни в коем случае нельзя ждать. Остывшие хинкали становятся несъедобными. Нельзя пролить ни капли чудесного мясного сока, скопившегося внутри. Если все условия удалось соблюсти, можно считать себя знатоком грузинского пельменного этикета.

