

# *Кухня Грузии*

Выполнили: Грязнова М.П  
Зайцева Л.А

Руководитель: Кубышкина С.В

# Немного истории

- *Большой популярностью в Грузии пользуются блюда из домашней птицы. Самыми известными среди них являются **цыплята тапака, сациви и чахохбили.***

*Чаще всего готовят блюда из куриного мяса. Оно является превосходным и дешевым источником белка, содержащим большую часть витаминов группы В. Кроме того, курятина содержит мало жира, в особенности насыщенного.*

*Для этих блюд принято выбирать упитанные тушки, округлой красивой формы, с мясистыми грудками.*



# Чахохбили из курицы



# Ингредиенты

- Помидоры 1 кг
- Курица 1 кг
- Томатная паста 2 столовые ложки
- Репчатый лук 500 г
- Чеснок 4 зубчика
- Хмели-сунели 1 чайная ложка
- Молотый кориандр 1 чайная ложка
- Шафран 1 чайная ложка
- Сливочное масло 1 столовая ложка
- Соль по вкусу
- Растительное масло 1 столовая ложка
- Молотый красный перец по вкусу
- Лимоны ½ штуки
- Картофель ½ кг
- Свежий красный перец

# Способ приготовления



- Разрезать курицу на небольшие кусочки (по 3–4 на порцию), сложить в кастрюлю или глубокую сковороду, предварительно налить растительное масло, и поставить тушить под закрытой крышкой.
- Далее подготовленные помидоры режим мелким кубиком и тушим с добавлением томатного пюре .
- Затем слить в отдельную посуду сок от курицы. Добавить сливочное масло, мелко нарезанный лук, перец, специи, чеснок и пожарить до образования корочки, часто помешивая.



- Добавить в курицу горячий сок, помидоры. Если соуса мало, добавить горячую воду или бульон, чтобы жидкость покрыла куски курицы.
- Лук, перец и томаты должны в конце практически раствориться, а куриное мясо — отставать от костей. В блюдо можно добавить отдельно сваренный и протертый картофель.
- Подавать, украсив тонкими кружками лимона и зеленью.

# Курица с ежевикой



# Ингредиенты

- Курица 1,2 кг
- Ежевика 500 г
- Чеснок 3 зубчика
- Молотый кориандр  $\frac{1}{2}$  чайной ложки
- Молотый красный перец 1 чайная ложка
- Уцхо-сунели  $\frac{1}{2}$  чайной ложки
- Соль по



- Целую курицу положить в кастрюлю с кипящей, чуть подсоленной водой и сварить до готовности — это займет около сорока минут. Готовую курицу выложить на блюдо и остудить.
- Спелые сухие ягоды свежей ежевики превратить в пюре при помощи блендера или механической мельницы для овощей, а затем дополнительно протереть сквозь сито, чтобы избавиться от косточек.
- Чеснок растолочь в ступке с солью в однородную кашицу. В другой ступке смолоть специи: кориандр, уцхо-сунели и красный перец. Добавить чеснок и специи в ежевичное пюре и тщательно перемешать.



- стывшую курицу разделить на небольшие порционные кусочки, переложить их в глубокую миску и залить ежевичным соусом. Аккуратно перемешать мясо.
- Дать мясу пропитаться, оставив как минимум на десять-пятнадцать минут. Разложить кусочки мяса по тарелкам и подавать.

# Цыпленок табака с чесночным соусом



# Ингредиенты

- Соль по вкусу
- Цыпленок 500 г
- Молотый белый перец по вкусу
- Лимоны 1 штука
- Укроп по вкусу
- Чеснок



# Способ приготовления.

- Тушку цыпленка разделяем вдоль грудной кости.
- Раскладываем на разделочную доску пластом, срезаем крылья до первой фаланги и вычищаем тушку внутри от потрохов.
- Тщательно и равномерно отбиваем всего цыпленка.
- С обеих сторон натираем солью и белым перцем (черным перцем нежелательно — будет подгорать при жарке).
- Жарим на хорошо разогретой сковороде в растительном масле. Прожариваем сначала со стороны спины до румяной корочки, затем переворачиваем и жарим другую сторону.
- Подается с долькой лимона и ароматным чесночным соусом (смесь из растительного масла, мелко рубленого укропа и выжатого чеснока).

# Цыпленок по-чкмерски (цыпленок в чесночно- молочном соусе)



# Ингредиенты

- Чеснок 7 зубчиков
- Цыпленок 1 кг
- Молоко 150 г
- Сметана 1 столовая ложка
- Вода 100 г
- Сливочное масло 50 г
- Соль по вкусу
- Растительное масло 3 чайные ложки
- Молотый черный перец

# Способ приготовления

- Цыпленка помыть, разрезать по грудке, положить вверх спинкой, хорошенько его помять. Обмазать смесью соли и перца сверху и под кожицей.
- 2. В сковороде разогреть растительное и сливочное масло, положить цыпленка. Жарить на среднем огне около 15 минут с каждой стороны.
- 3. Снять курицу со сковороды. Уложить в форму для запекания.
- 4. В сковороду, где жарилась курица, влить молоко, немного посолить, выдавать чеснок, добавить сметану, довести до кипения и варить пару минут на слабом огне. Полить получившимся соусом курицу.
- 5. Поставить в разогретую до 220 градусов духовку на 5–10 минут. Выложить цыпленка на блюдо, полить соусом и подавать.



**Сациви  
из курицы  
с грецкими  
орехами  
и анисом**



# Ингредиенты

- Курица 1 штука
- Грецкие орехи 130 г
- Пшеничная мука 1 столовая ложка
- Анис (бадьян) по вкусу
- Тмин по вкусу
- Сливочное масло 2 столовые ложки
- Соль по вкусу
- Молотый черный перец

# Способ приготовления

- Нарезать курицу на порционные куски и отварить в небольшом количестве воды почти до готовности. Бульон процедить.
- 2. Орехи пропустить через мясорубку. Муку спассеровать на сливочном масле, смешать с орехами, добавить толченые семена аниса и тмина, развести процеженным бульоном до полугустой консистенции. Посолить, поперчить.
- 3. Положить в соус курицу и поставить на маленький огонь в духовой шкаф на 15–20 минут. За неимением семян аниса и тмина их можно заменить на кориандр и фенхель.

# Чкмерули из курицы



# Ингредиенты

- Курица 500 г
- Чеснок 6 зубчиков
- Листья кинзы 30 г
- Петрушка 30 г
- Сливки 500 г
- Хмели-сунели 5 г
- Вода 200 мл
- Соль по вкусу
- Молотый черный перец по вкусу
- Растительное масло

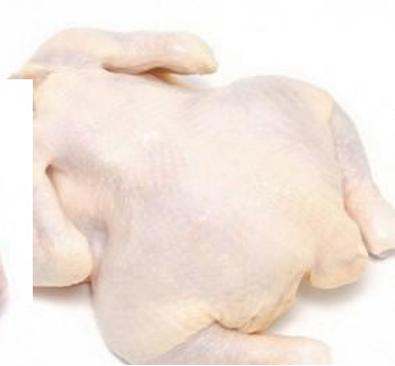
# Способ приготовления

- Срезаем с курицы лишнюю кожу, жир и гузку. Разрезаем курицу в длину пополам. Разрезаем на четверти. Две четверти отбиваем и натираем солью. Поперчим. Смазываем растительным маслом.
- Готовим соус. Очищаем и нарезаем чеснок. Выкладываем в миску. Измельчаем зелень петрушки и кинзы. Добавляем к чесноку. Вливаем сливки. Поперчим, посолим. Перемешиваем. Вливаем немного воды. Перемешиваем. Добавляем хмели-сунели с мятой и хмели-сунели с кориандром. Перемешиваем.
- Выкладываем курицу на разогретую сковороду. Обжариваем с двух сторон до полуготовности. Перекладываем курицу в форму для запекания. Поливаем соусом. Ставим в духовку 185 С на 20-25 минут. Подаем к столу.

# Курица с гранатом и сулугуни



- Курица 2 штуки
- Куриные сердца 500 г
- Куриная печень 300 г
- Сыр сулгуни 200 г
- Листья эстрагона по вкусу
- Гранаты 1 штука
- Гранатовый сок 4 столовые ложки
- Морская соль по вкусу
- Молотый черный перец



# Способ приготовления

- Если честно, одну-две курицы мы никогда не готовим. Берем сразу 3–4 штуки, а к ним килограмм куриных сердец и полкило печени.
- 2. Привариваем сердца в кипятке. Кидаем в кипяток эти куриные сердца и после того, как они покипят минут 5–10, бросаем туда печень, а через 2 минуты уже сливаем воду. Режем каждый кусок на 2–3 части, солим и перчим.
- 3. Мелко рубим тархун, режем сыр на кубики и смешиваем с потрохами и зернами граната. Плотно набиваем всем этим выпотрошенную курицу.
- 4. Зашиваем
- 5. Солим и перчим курицу, кладем на противень и ставим в духовку на довольно сильный огонь. Периодически достаем противень и поливаем курицу ложкой гранатового сока и выделяющимся из курицы жиром, чтобы она не сохла.
- 6. Где-то через минут сорок курица будет готова. Она покроется золотистой хрустящей корочкой. Режем курицу на куски. Вываливаем в центр большого блюда начинку с сыром, а вокруг обкладываем ее кусками курицы. И сразу, пока курица не остыла, подаем ее на стол..

# Гурули



# Ингредиенты

- Репчатый лук 3 головки
- Курица 1 штука
- Грецкие орехи 2 столовые ложки
- Винный уксус ½ стакана
- Топленое сливочное масло 1 столовая ложка
- Молотый красный перец 1 чайная ложка
- Тертый имбирь 1 столовая ложка
- Кинза 2 столовые ложки
- Рубленая петрушка 2 столовые ложки
- Корица 2 столовые ложки
- Соль по вкусу
- Гвоздика

# Способ приготовления

- Подготовленную курицу вымыть, нарезать кусками и обжарить в смеси топленого масла и срезанного куриного жира до образования румяной корочки.
- 2. Все пряности растереть, перемешать с мелко порубленной зеленью, толчеными орехами, уксусом, соединить с кусками обжаренной курицы и тушить на слабом огне под крышкой 20-30 минут. Подаём с отварным рисом.

***Спасибо за внимание***

