

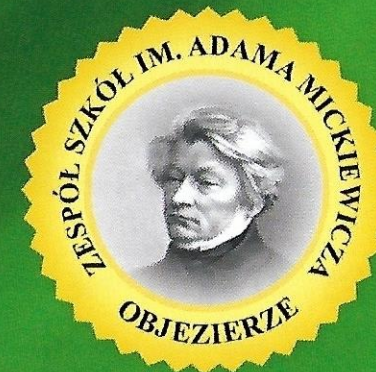
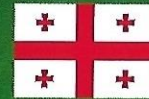
Smaki tradycji – razem za stołem i w kuchni

Tastes of tradition – together at the table and in the kitchen

OBJEZIERZE 29.09 - 06.10.2022



LEPL Community College Akhali Talga
w Kobuleti



ZESPÓŁ SZKÓŁ
im. Adama Mickiewicza
w Objezierzu





PREFACE

This Polish and Georgian cook book is the effect of common culinary workshops in which 36 students of the Vocational School of Adam Mickiewicz in Objezierze and LEPL Community College Akhali Thalga in Kobuleti took part. Polish and Georgian students were carrying out the ERASMUS+ Project „Tastes of tradition – together at the table and in the kitchen”

The participants of the project learned the secrets of national and traditional cuisines based on local and eco products without preservatives and artificial ingredients. The set of Polish and Georgian dishes specific for both countries and presented in the cook book is the most attractive product of the project.

I would like to thank the teachers and carers for efficient organisation and achievement of all project tasks.

Special thanks for Irma Megrelidze – the Headteacher of Akhali Thalga College and Georgian coordinator of the project.

Roman Ostrowski
The Headteacher of the Vocational School of Adam Mickiewicz
In Objezierze
Coordinator of the project

SŁOWO WSTĘPNE

Niniejsza polsko – gruzińska książka kulinarna jest efektem wspólnych warsztatów gastronomicznych, w których uczestniczyło 36 uczniów z Zespołu Szkół im. Adama Mickiewicza w Objezierzu i LEPL Community College Akhali Thalga w Kobuleti, realizujących projekt w ramach Programu ERASMUS + pn. „Smaki tradycji – razem za stołem i w kuchni”

Uczestnikom projektu udało się z pewnością poznać sekrety narodowej kuchni tradycyjnej, bez ulepszczy, spulchniaczy i sztucznych barwników. Zaproponowany zestaw charakterystycznych tradycyjnych polskich i gruzińskich potraw, to z pewnością najbardziej atrakcyjny produkt tego projektu.

Składam serdeczne podziękowanie dla wszystkich nauczycieli i opiekunów czuwających nad sprawną organizacją wszystkich projektowych zadań oraz szczególne podziękowanie dla Pani Irmy Megrelidze – dyrektora szkoły pełniącej również funkcję koordynatora projektu po stronie gruzińskiej.

Roman Ostrowski
Dyrektor Zespołu Szkół im. Adama Mickiewicza
w Objezierzu
Koordynator projektu

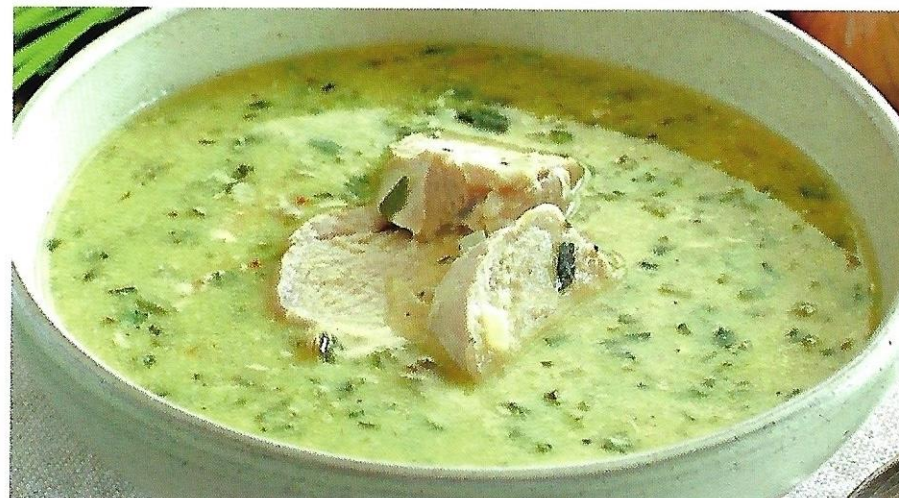


ჩიხირთმა(ჭულუფა)

ქათამი-1ცალი
 ხახვი-100გრ
 ფქვილი-100გრ
 კვერცხი-5ც
 ძმარი-5ს/კ
 ქინძი-40გრ
 მარილი, გემოვნებით

მომზადება

- 1) დედალი მოხარშული დაჰყრათ ნაწილებად.
- 2) ნახარში ქათმის ბულიონი წვრილად გადაწურეთ საცერში.
- 3) ხახვი დაჰყრათ წვრილად და გაცხელებულ ტაფაზე კარაქში მოვთუმოთ.
- 4) ბულიონი დადგათ დაბალ ცეცხლზე და ხის კოვზით მოვურიოთ ფქვილი.
- 5) ცალკე ცალკე ავთქვიფოთ კვერცხის გული, შევურიოთ ცოტა ძმარი.
- 6) ბულიონში დუდილის დროს შევურიოთ კვერცხის გული სანამ არ გვექნება ერთგვაროვანი სითხე, დავუმატოთ მარილი გემოვნებით.



Chikhirtma (8 portions)

- 1 chigken
 - Onion-100 g
 - Flour-100 g
 - Egg-5 pcs
 - Vinegar-5 tbsp
 - Coriander-40 g
 - salt, to taste

Preparation

- 1) Boil the chicken and cut it into pieces
- 2) Finely strain the cooked chicken broth through a sieve.
- 3) Finely chop the onion and saute it in butter on a hot pan.
- 4) Put the broth on low heat and stir the flour with a wooden spoon.
- 5) Beat the egg yolk separately, mix a little vinegar.
 While boiling in the broth, mix the egg yolk until we have a homogeneous liquid, add salt to taste.

Chikhirtma (8 porcji)

Składniki:

- 1 kurczak
 - cebula - 100 g
 - mąka - 100 g
 - jaja - 5 szt
 - ocet - 5 łyżek
 - kolendra - 40 g
 - sól do smaku

Przygotowanie:

- 1) Ugotuj kurczaka i potnij go na kawałki
- 2) Dokładnie odcedź ugotowany rosół na sitku.
- 3) Posiekaj cebulę i zeszklij na maśle na gorącej patelni.
- 4) Podgrzewaj rosół na bardzo małym ogniu i włączaj mąkę drewnianą łyżką.
- 5) Roztrzep żółtka i wymieszaj je z octem

Gdy rosół się zagotuje wlej żółtka wcześniej zahartowane odrobiną ciepłego bulionu i mieszaj do uzyskania gęstej jednolitej konsystencji. Dodaj sól do smaku.

Adjarian Khachapuri



Adjarian Khachapuri

Składniki na ciasto:

mleko albo woda 400 ml, drożdże 10 g -sól 10 g, cukier 15 g, mąka 1 kg, masło 25 g, olej 60 ml

Składniki na farsz:

ser Imerian 1,5 kg, -jaja 10 sztuk

Dodatkowo: mleko 50 ml, jaja 2 sztuki

Przygotowanie:

- 1) Podgrzej mleko lub wodę do 20-30 C, dodaj drożdże sól, cukier i wymieszaj.
- 2) Wsyp mąkę do dużej miski, zrób w mące dołek i wlej zaczyn drożdżowy. Ugniataj do uzyskania gładkiego ciasta.
- 3) Wgnieć masło i olej w czasie wyrabiania ciasta. Poczekaj aż ciasto wyrośnie. Wyrabiaj wyrośnięte ciasto jeszcze dwukrotnie z 15 minutowymi przerwami.
- 4) Zetrzyj ser na tarce o dużych oczkach
- 5) Podziel ciasto na 300 gramowe kawałki
- 6) Rozdziel po 300 g sera na każdą część ciasta tak, by masa przykryła wierzch placka drożdżowego. Brzegi ciasta posmarować rozbełtanym mlekiem z jajkiem.

აჭარული ხაჭაპური

მასალა ცომისთვის:

რძე ან წყალი 400მგ

საფუარი 10 გრ

მარილი 10გრ

შაქარი 15გრ

ფქვილი 1კგ

კარაქი 25გრ

ზეთი 60მლ

შიგთავსი:

იმერული ყველი 1,500 კგ

კვერცხი 10ც

წასასმელად:

რძე 50მგ

კვერცხი 2ც

ვურევთ ერთმანეთში რძეს და კვერცხს

მომზადება:

- 1) რძე ან წყალი გავათბოთ 30-50 გრადუსზე ჩავყაროთ საფუარი, მარილი, შაქარი და ავურიოთ ერთმანეთში.
- 2) ფქვილი ჩავყაროთ დიდ თასში, ფქვილში ხელით გავაკეთოთ ღრმული, ჩავასხათ საფურჩიანი მასალა და მოვზილოთ ერთგვაროვანი ცომი.
- 3) მოზელვის დროს შევაზილოთ კარაქი და ზეთი, დაველოდოთ ცომის ამოსვლას, ამოსული ცომი კიდევ ჩავზილოთ ორჯერ 15 წუთის შუალედში
- 4) ყველი გავხეხოთ მსხვილ სახეხზე
- 5) ამოსული ცომი დავყოთ 300 გრამიან გუნდებად თითოეულ გუნდებზე გავანაწილოთ 300გრ ყველი ისე რომ ნაპირებთან დარცხვარიედი ადგილები.

Adjarian Khachapuri

Ingredients for the dough:

Milk or water 400 mg, yeast 10 gr, salt 10 gr, sugar 15 g, flour 1 kg, butter 25 gr, oil 60 ml

Contents:

-Imerian cheese 1,500 kg, eggs 10 pcs

To apply: milk 50 mg, egg 2 pcs

Preparation:

- 1) Heat milk or water to 30-50 degrees, add yeast, salt, and sugar and mix together.
- 2) Pour the flour into a large bowl, make a hole in the flour with your hands, pour the yeast material and knead a homogeneous dough.
- 3) rub butter and oil while kneading, wait for the dough to rise, Knead the risen dough two more times with an interval of 15 minutes
- 4) Grate the cheese on a large grater
- 5) Divide the risen dough into groups of 300 grams each

Distribute 300 g of cheese on each team so that there are empty spaces on the sides.

ბადრიჯანი ნიგვზით

ძირითადი მასალა:

ბადრიჯანი 1კგ

მარილი მოსაყრელად 5გრ

ზეთი შესაწვავად 200გრ

მასალა შესაწვავად:

ნიგოზი 400გრ

ქინძი 20გრ

უცხო სუნელი ½ ჩკ

ხმელი ქინძი ½ ჩკ

დაღერტილი წიწაკა ½ჩკ

მარილი გემოვნებით

ნიორი 40გრ

მომზადება

- 1) ბადრიჯანი დავჭრათ 1სმ სისქის ნაჭრებათ მოვათავსოთ თასში მოვაცაროთ მარილი და გავაჩეროტ 15 წთ რომ ბადრიჯანს სიმწარე გამოუვიდეს
- 2) გადავიტანოთ საწურზე რომ დაიწუროს სიმწარე
- 3) გავაცხელოთ ტაფა დავასხათ ზეთი და შევწვათ ბადრიჯანი ორივე მხარეს რომ მიიღოს მუქი ფერი
- 4) შიგთავსის მოსამზადებლად ერთად გავატაროთ ნიორი და ნიგოზი, წიწაკა და მარილი ერთმანეთში ავზილოთ
- 5) ცოცხალი ქინძი დავჭრათ წვრილად და დავუმატოთ მიღებულ მასას. ნიგოზიანი მასა გადავანაწილოთ შემწვარ ბადრიჯანზე და რულეტივით დავახვიოთ თეფშზე როცა დავდებთ მოვაცაროთ ბროწეული.

Eggplant with walnuts

Ingredients:

Eggplant 1 kg, salt for sprinkling 5 gr, oil for frying 200 gr

Material for dressing:

Walnuts 400 gr, Coriander 20 g ½ tsp, dry coriander ½ tsp, crushed pepper ½ tsp, salt, garlic 40 g

Preparation:

- 1) Cut the eggplant into 1 cm thick pieces, place in a bowl, add salt and let it sit for 15 minutes so that the bitterness of the eggplant comes out.
- 2) Put it on a strainer to drain the bitterness
- 3) heat the pan, pour oil and fry the eggplant on both sides to get a dark color
- 4) To prepare the filling, grind together garlic and walnuts, pepper and salt.
- 5) Finely chop the fresh coriander and add it to the resulting mass. Spread the nut mass on the fried eggplant and roll it up
- 6) When we put it on the plate, sprinkle it with pomegranate.

Bakłażan z orzechami włoskimi



Bakłażan z orzechami włoskimi

Składniki:

bakłażan 1 kg, sól 5 g, olej do smażenia 200 g

Farsz:

orzechy włoskie 400 g, kolendra 20 g, miks przypraw ½ łyżeczki, suszona kolendra ½ łyżeczki, pieprz grubo mielony ½ łyżeczki, sól do smaku, czosnek 40 g

Przygotowanie:

- 1) pokrój bakłażan na 1cm grubości plastry, umieść w naczyniu, posól i odstaw na 15min by pozbawić bakłażana goryczki.
- 2) Odcedź bakłażany
- 3) rozgrzej patelnię wlej olej i smaż bakłażana na obydwóch stronach na brązowy kolor
- 4) Przygotuj nadzienie: zmiel czosnek, orzechy, sól i pieprz.
- 5) Drobnio posiekaj kolendrę, dodaj masę orzechową, wymieszaj. Rozłóż orzechowe nadzienie na bakłażanie i zroluj.
- 6) Po rozłożeniu na talerzu posyp pestkami granatu.

Khinkali (gruzińskie pierogi)



Khinkali (gruzińskie pierogi)

Ciasto:

- mąka chlebowa 1 kg
- woda 200 ml
- sól do smaku

Farsz:

- wołowina 1 kg
- tłuste mięso wieprzowe 300 g
- cebula 200 g
- czosnek 20 g
- kolendra 50 g
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1) przypraw zmielone mięso solą i pieprzem i delikatnie dodawaj tyle wody ile mięso przyjmie
- 2) wlej ciepłą posoloną wodę do mąki i wyrabiaj ostudzone ciasto. Wyrabiaj kilka razy z 15 min przerwami pomiędzy każdym wyrabianiem.
- 3) rozwałkuj ciasto na posypanym mąką blacie lub stolnicy. Wycinaj koła szklanką a następnie rozwałkuj bardzo cienko.
- 4) na środku każdego koła włóż 20g mięsa i zwiń ciasto w stożek – skręć czubek. Włóż do wrzącej wody i gotuj przez 7 minut
- 5) wyjmij pierogi na talerz i ułóż tak by się nie dotykały. Posyp świeżo zmielonym pieprzem. Serwuj gorące.

ცომისთვის:

- პურის ფქვილი 1კგ
 - წყალი 200მლ
 - მარილი გემოვნებით
- #### შიგთავსი:
- საქონლის ხორცი 1კგ
 - ღორის ქონიანი ხორცი 300გრ
 - ხახვი 200გრ
 - ნიორი 20გრ
 - ქინძი 50გრ
 - მარილი და წიწაკა გემოვნებით

ხინკალი

მომზადება

- 1) გატარებულ ფარში შევკაზმოთ წიწაკით და მარილით ნელნელა შევურიოთ წყალი რამდენსაც შეიწოვს
- 2) ფქვილში დავასხათ თბილი მარილიანი წყალი და მოვზილოთ მაგარი ცომი. მოზედილი ცომი გადავზილოთ რამოდენიმეჯერ 15 წუთიან შუალედში
- 3) ფქვილიან ზედაპირზე გავაბრტყელოთ ცომი და ჩაის ქიქის პირით ამოვჭრაოთ წრეები. გავაბრტყელოთ ამოჭრილი წრეები თხლად.
- 4) გაბრტყელებული ცომის გულში მოვათავსოთ 20გრ ფარში ისე რომ ნაკეცები გაუკეთდეს. წინასწარ ალუდებულ წყალში ჩავყაროთ და 7წუთის განმავლობაში მოვხარშოთ
- 5) გაშლილ თეფშზე დავალაგოთ ისე რომ ხინკალი ერთმანეთს არ მიეკროს. მოვყაროთ შავი წიწაკა და მივირთვათ ცხლად.

For the dough:

- Bread flour 1 kg
 - water 200 ml
 - Salt to taste
- #### Contents:
- Beef 1 kg
 - Fatty pork meat 300 g
 - Onion 200 g
 - Onion 200 g
 - Garlic 20 g
 - Coriander 50 g
 - Salt and pepper to taste

Khinkali

Preparation:

- 1) season the minced meat with pepper and salt and slowly add water as much as it is absorbed
- 2) Pour warm salted water into the flour and knead the cool dough. Knead the kneaded dough several times in 15 minute intervals
- 3) Roll out the dough on a floured surface and cut out circles with the edge of a tea glass. Roll out the cut circles thinly.
- 4) Place 20 g of minced meat in the heart of the flattened dough so that folds are made. Put it in pre-boiled water and cook for 7 minutes
- 5) Arrange the khinkali on a plate so that they do not stick to each other. Sprinkle black pepper and serve hot.

ჩახოხბილი

ძირითადი მასალა:

ქათმის ხორცი 1კგ

ხახვი 200გრ

კარაქი 50გრ

პომიდორი 1ც

წიწაკა მწვანე 1ც

ქინძი 100გრ

ნიორი 20გრ

მარილი გემოვნებით

მომზადება

- 1) ხორცი დაჭრათ სასურველ ზომაზე ჩაყაროთ ქვაბში და მოვთუშოთ დაბალ ცეცხლზე.
- 2) ხახვი დაჭრათ წვრილად და მოვთუშოთ კარაქში. დავამატოთ გახეხილი პომიდორი და წვრილად დაჭრილი წიწაკა, ცოტახანს ერთმანეთს ავურიოთ.
- 3) პომიდვრიან წვენში ჩაყაროთ ხორცის ნაჭრები, დავუმატოთ მარილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, დაჭყლეტილი ნიორი. როგორც წამოდუღდება ვერევე ჩამოვდგათ ცეცხლიდან.



Chakhokhbili

Ingredients:

- Chicken meat 1 kg
- Onion 200 g
- Butter 50 g
- Tomato 1 pc
- Green pepper 1 pc
- Coriander 100 g
- Garlic 20 g
- Salt to taste

Preparation:

- 1) Cut the meat to the desired size, put it in a pot and cook it on low heat.
- 2) Finely chop the onion and fry it in butter. Add grated tomatoes and finely chopped pepper, mix together for a while.
- 3) Put pieces of meat in tomato juice, add salt, finely chopped coriander, crushed garlic. As soon as it starts to boil, take it off the fire.

Chakhokhbili

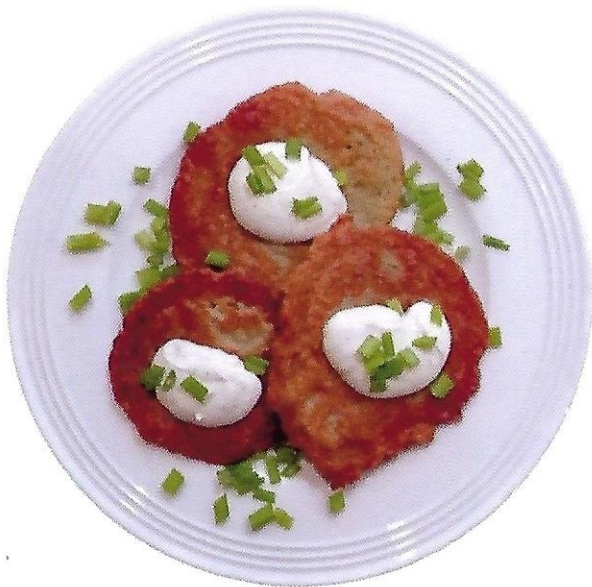
Składniki:

- mięso kurczaka 1 kg
- cebula 200 g
- masło 50 g
- pomidor 1 szt.
- zielona papryka 1
- kolendra 100 g
- czosnek 20 g
- sól do smaku

Przygotowanie:

- 1) Pokrój mięso na kawałki i gotuj w garnku na wolnym ogniu.
 - 2) Drobno posiekaj cebulę i zeszklij na maśle. Dodaj starte pomidory i drobno posiekaną paprykę. Wymieszaj.
 - 3) Włóż kawałki kurczaka do sosu pomidorowego, dodaj sól, drobno posiekaną kolendrę i posiekany czosnek.
- Jak tylko potrawa zacznie się gotować, zdejmij z ognia.

Placki ziemniaczane



Placki ziemniaczane

Składniki:

0,5 kg ziemniaków
2-3 łyżki mąki pszennej
1 jajko
1 cebula
sól, olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki myjemy i osuszamy. Następnie ścieramy ziemniaki na tarce o drobnych oczkach.

Starte ziemniaki wyciskamy, tak aby pozbyć się nadmiaru soku .

Cebulę ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Dodajemy cebulę do ziemniaków. Do miski wbijamy też jajka, dodajemy mąkę i na koniec doprawiamy do smaku solą.

Po wymieszaniu wszystkie składniki powinny się połączyć.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej i rozgrzewamy. łyżką nabieramy porcję ziemniaków i smażymy z obydwu stron na złoty kolor. Usmażone placki przekładamy na ręcznik papierowy, tak aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.

Podajemy je z kwaśną śmietaną lub cukrem.

კარტოფილის ბლინები

-0,5კგ კარტოფილი
-2 სუფრის კოვზი ფქვილი
-1 კვერცხი
-მარილი
- ნახევარი ხახვი
-ზეთი შესაწვავათ

მომზადება:

გახეხეთ კარტოფილი და ხახვი.

დაუმატეთ დანარჩენი ინგრედიენტები და შეწვით ოქროსფერამდე.

Potato pancakes

Ingredients:

0,5 kg of potatoes
2tbs of flour
1 egg
Salt
0,5 onion
Oil to fry

Preparartions:

Grate potatoes and onion.

Add the rest of ingredients and fry until gold.

კარტოფილის პელმენი მჟავე კომბოსტოსთან ერთად

ინგრედიენტები:

- 0,7 კარტოფილი
- 1 კვერცხი
- 1ჭიქა ფქვილი
- 1სუფრის კოვზი კარტოფილის ფქვილი
- 1ხახვი
- 75 გრ. შებოლილი ბეკონი
- 250 გრ. მჟავე კომბოსტო
- 1 სუფრის კოვზი ზეთი
- დაფნის ფოთოლი
- რამდენიმე პიმენტო, მარილი, შავი პილპილი შაქარი
- 200 მლ წყალი მჟავე კომბოსტოს მოსახარშად

მომზადება:

გახეხეთ კარტოფილი,



Potato dumplings with sauerkraut

Ingredients:

0,7 kg of potatoes, 1 egg, 1 glass of flour, 1 ts of potato flour, 1 onion, 75g of smoked bacon, 250g of sauerkraut, 1tbs of oil, 1 bay leaf

A few pimento, salt, black pepper suger

200ml of water to boil sauerkraut

Preparation:

Grate potatoes, exact water on sieve, there will be starch on the bottom. Add it to the batter

Add an egg, both flour, salt – mix. You can add a bit of flour if the batter is too liquid/ smooth.

Pieces of the batter cut out from the plate and put into boiling water. Boil for about 3 min.

Take dumplings out from the pot. Put fried bacon and onion on the top.

Boil Sauerkraut with spieces until water steams out.

Szare kluski z kiszoną kapustą

Składniki:

07 kg ziemniaków, 1 całe jajko, 1 szkl. mąki pszennej + 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 cebula +1 kiełbasa do omaszczenia klusek, 250 g kiszzonej kapusty, łyżka oleju, 1 liść laurowy, kilka kulek ziela angielskiego, sól, cukier ok. 200 ml wody do duszenia kapusty

Sposób przygotowania:

Ziemniaki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, odciśnij z nich wodę na sitku – na dnie naczynia osadzi się skrobia, którą dodaj do ziemniaków.

Dodaj do nich jajko, mąki, sól – wymieszaj. Jeśli ciasto jest za rzadkie dodaj trochę mąki.

Kawałki ciasta odcinaj z talerza do wrzącej, osolonej wody i gotuj ok. 3 min. od wypłynięcia.

Cebulę i boczek pokrój w kostkę, boczek podsmaż, dodaj cebulę i zrumień.

Kluski wyjmuj łyżką cedzakową na talerz, polewaj boczkiem z cebulą i kapustą kiszoną.

Rozdrobnioną kapustę z przyprawami zalej wodą i gotuj do odparowania wody.

Barszcz czerwony czysty



Barszcz czerwony czysty

Składniki:

4 buraki, 1 marchewka, 1 jabłko, 1 korzeń selera, por, cebula, 1 korzeń pietruszki, 4 ząbki czosnku, 4 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 4 ziarenka pieprzu, 2 suszone grzybki, 3 łyżki majeranku, sól, pieprz, cukier, 4 łyżki octu/soku z cytryny

Sposób przygotowania:

Buraki i włoszczyznę umyć i obrać, a następnie zetrzeć na tarce. Dodać czosnek w łupinach, jabłko, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Całość zalać zimną wodą, zagotować, doprawić solą, a następnie gotować na wolnym ogniu do miękkości i zestawić z ognia. Barszcz odcedzić, posypać majerankiem. Doprawić cukrem, pieprzem, octem i solą.

Pamiętaj, że barszcz nie lubi, gdy go po doprawieniu ponownie gotujemy, lepiej go podgrzewać, ale nie doprowadzić do „bulgotania” bo wtedy traci swój intensywny kolor .

წითელი ბორში

ინგრედიენტები:

- ქათმის ბულიონი
- 500 გრ ჭარხალი
- წვნიანის მწვანილი
- ვაშლი
- სოკო
- ნიორი
- ლიმონის წვენი
- სანელებლები

მომზადება:

მომზადეთ ფრინველის ბულიონი მწვანილებით. მოხარშეთ ჭარხალი და დასველებული სოკო ცოტა წყალში. გავფენათ ჭარხალი და გავხეხოთ ვაშლთან ერთად და შევურიოთ ქათმის ბულიონში. ავადუღოთ და ვხარშოთ მაქსიმუმ 10 წუთის განმავლობაში. დავუმატოთ ლიმონის წვენი, მარილი, პილპილი და შაქარ დავასვენოთ მინიმუმ 1-2 საათის განმავლობაში. სუფრასთან მიტანის წინ გადაწურეთ და გააცხელეთ.

Red borsch

Ingredients:

- chicken stock
- 500 g beetroot
- soup greens
- apples
- dried mushrooms
- garlic
- lemon juice
- allspice

Preparation:

Make a stock of poultry and soup greens. Boil the beetroots and boil soaked mushrooms in a little water. Peel the beetroot and grate on a grater with apple. Mix it with chicken stock. Bring to a boil and cook for a maximum of 10 minutes. Add lemon juice, salt, pepper and sugar. Set a side for a minimum of 1-2 hours. Strain and heat before serving.

კარტოფილი გზიკით (ხაჭო/თეთრი ყველი)

ინგრედიენტები:

- 4 კარტოფილი
- 0,5 კგ ხაჭო/ თეთრი ყველი
- 100 გრ. 18% ნაღები
- ხახვი
- მწვანე ხახვი
- მარილი და პილპილი

გავრეცხოთ კარტოფილი, არ გაფცქვნათ. მოვხარშოთ კარტოფილი მარილიან წყალში. დავხეხოთ თეთრი ყველი და დავუმატოთ დაჭრილი ხახვი, მწვანე ხახვი და ნაღები. დავუმათოთ მარილი და პილპილი. გავყოთ კარტოფილი შუაზე და ზედ დავადოთ მომზადებული ყველის ნარევი.



Potatoes with Gzik (cottage/white cheese)

Ingredients:

- 4 potatoes
- 0.5 kg of cottage /white cheese
- 100 g 18% cream
- onion
- chives
- salt and pepper

Preparations:

Wash the potatoes, do not peel. Boil the potatoes in salted water. Grind the Cottage cheese and add diced onion, chives and cream. Add salt and pepper. Halve the potatoes and top with the cheese.

Pyry z gzikem

Składniki:

- 4 ziemniaki
- 0,5 kg ser biały
- 100 g śmietana 18%
- cebula ze szczypiorkiem
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki dokładnie umyć, nie obierać! Ugotować we wrzącej, osolonej wodzie. Ser biały dokładnie rozdrobnić, połączyć z drobno pokrojoną cebulą i szczypiorkiem oraz śmietaną. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Ziemniaki przekroić na połówki i nałożyć na nie obficie biały ser.

Zrazy wołowe



Zrazy wołowe

Składniki: 4 plastry wołowiny zrazowej, 8 cienkich plasterków boczku wędzonego, 2 ogórki kiszzone, 1 cebula, 2 łyżki musztardy, 1 szklanka rosółu wołowego, 1 łyżka mąki pszennej, smalec do smażenia, sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Wołowinę rozbić na cienkie plastry, posmarować musztardą. Ogórki pokroić na słupki, a cebulę w piórka. Na każdym plastrze mięsa ułożyć po 2 plasterki boczku, słupki ogórka i piórka cebuli. Związać roladki i spinać szpilkami do zrazów. Na patelni rozgrzać smalec i obsmażyć zrazy ze wszystkich stron. Przełożyć je do rondla wraz z tłuszczem i zalać gorącym rosółem. Dusić pod przykryciem na małym ogniu 60 minut. Zrazy wyjąć, usunąć szpilki. Sos zagęścić mąką rozprowadzoną w 1/2 szklanki zimnej wody. Zagotować i doprawić solą i pieprzem.

Kopytka

Składniki: 0,7 kg ziemniaków, 1 jajko, 1 szkl. mąki pszennej, sól do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i ugotować do miękkości. Ostudzone zmielić. Dodać mąkę, jajko i sól, dokładnie wyrobić na jednolite ciasto. Z ciasta uformować rulon, spłaszczyć go lekko. Nożem kroić małe, skośne kluseczki. Wrzucać je partiami do osolonego wrzątku, kiedy wypłyną na powierzchnię są gotowe.

Kapusta modra

Składniki: 1 kg kapusta czerwona, 1 jabłko, 4 łyki smalcu, 3 łyżki octu winnego, sól i cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Kapustę drobno pokroić.

W garnku podsmażyć ją na smalcu, często mieszając.

Dodać gorącą wodę, jabłko pokrojone w ćwiartki sól i cukier. Gotować przez około 20-25 minut aż woda prawie całkowicie wyparuje, a kapusta zmięknie.

Na końcu dodać do niej ocet winny.

საქონლის ხორცის რულეტი

ინგრედიენტები:

- 4 ნაჭერი ძროხის ხორცი
- 8 თხელი ნაჭერი შებოლილი ბეკონი
- 2 მუავე კიტრი
- 1 ხახვი
- 2 სუფრის კოვზი მდოგვი
- 1 ჭიქა ძროხის ბულიონი
- 1 სუფრის კოვზი ხორბლის ფქვილი
- დორის ქონი შეწვისთვის
- მარილი და პილპილი შესაკმაზად

მომზადების წესი

დავბეგვით საქონლის ხორცი, გადავუსვით მდოგვი. კიტრი დავჭრათ მოგრძო კუბიკებათ, ხახვი თხელ ნაჭრებათ. გაბრტყელებული ხორცის შუაში მოათავსეთ ბეკონის 2 ზოლი, კიტრთან და ხახვთან ერთად. ჩავახვიოთ რულეტი და შევკრათ კბილის ჩხირით.

გავადნოთ და გავახუროთ დორის ქონი ტაფაში. ტაფაში მოათავსეთ რულეტები და შეწვით ოქროსფერამდე ყველა მხრიდან. რულონები ქონთან ერთად გადაიტანეთ ქვაბში და დაამატეთ მდუღარე ბულიონი. ხარშეთ დახურული სახურავით 60 წუთის განმავლობაში. ამოიღეთ რულეტები, ამოიღეთ კბილის ჩხირები. გასქელეთ სოუსი ფქვილის შერევით (შერეული 1/2 ჭიქა ცივ წყალში). მიიყვანეთ ადუღებამდე, მოაყარეთ მარილი და პილპილი

Rogaliki krucho – drożdżowe



Rogaliki krucho – drożdżowe

Składniki:

0,5 kg mąka pszenna, 1 kostka margaryny, 180 g śmietany 18 %, 1 jajko + 1 do posmarowania, 50 g drożdży + 1 łyżeczka cukier, 2 łyżki cukier puder 1 cukier wanilinowy, szczypta soli
nadzienie: powidła

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać do miski, dodać margarynę, cukier puder, cukier wanilinowy, sól i dokładnie posiekać nożem. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i wymieszać ze śmietaną i jajkiem. Mieszaninę dodać do mąki i wyrobić ciasto. Podzielić je na 4 części. Każdą rozwałkować na grubość około 4 mm, na kształt koła, podzielić na 8 części, na każdym trójkącie kłaść łyżeczkę marmolady i zwiąć w kierunku wierzchołka trójkąta, formując rogaliki. Układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, smarować rozkłóconym jajkiem i piec w temperaturze 180°C przez 15 - 20 minut, do rumianego koloru. Po przestudzeniu obficie polukrować.

კრუსანის ხრაშუნა-საფუარი

- 0,5 კგ თეთრი ფქვილი
- 1 მარგარინი
- 1 არაჟანი
- კვერცხი
- 1 საფუარის კუბი + 1 სუფრის კოვზი შაქარი
- 1 ვანილის შაქარი
- პუპკი მარილი
- შიგთავსი: ჯემი

მომზადება:

გავცრათ ფქვილი ჯამში, დავუმატოთ მარგარინი, შაქრის პუდრი, მარილი და შევზილოთ. შევეურიოთ საფუარს 1 სუფრის კოვზი შაქარი. შევეურიოთ კვერცხი არაჟანს. დავუმატოთ საფუარი ად არაჟანი ფქვილს. სწრაფად მოვზილოთ ცომი. გავყოთ 4 ნაწილათ. გავიყვანოთ 4მმ სისქის დიდ მრგვალ ფენებად. გავყოთ ფენა 8 ნაწილათ პიცის ფორმის სამკუთხედებათ, დავადოთ თითო სუფრის კოვზი ჯემი ყოველ სამკუთხედზე. ჩავახვიოთ სამკუთხედის წვერისკენ და მივცეთ კრუსანის ფორმა. მოათავსეთ ისინი საცხობ ფირფიტაზე, რომელიც დაფარულია საცხობი ქაღალდით. წაუსვით ათვეფილი კვერცხი. ვაცხოთ 15-20 წუთი 180 გრადუსზე სანამ არ გახდება მოყავისფრო. ამოიღეთ და გაყინეთ.

Croissants crispy-yeast

Ingredients:

0,5 kg wheat flour, 1 margarine cube, 1 sour cream, 1 egg and 1 to spread, 1/2 yeast cube + 1 tsp of sugar, 1 vanillia sugar, pinch of salt
- filling: plum jam

Preparation:

Sift the flour into a bowl, add margarine, sugar powder, salt and chop. Mix yeast with a tsp of sugar. Mix yeast with a tsp of sugar, mix egg with cream. Add yeast to the flour and sour cream. Quickly knead the dough. Divide them into 4 parts. Roll out each part to a thickness 4mm, into a large circle. Divide them into 8 parts into triangles like a pizza, put a tsp of jam on each triangle. Roll up to the top of triangle and shape the croissants. Put them on a baking tray lined with baking paper. Smear with disintegrated egg. Bake 15-20 minutes in 180°C, until it's brown. Take it out and icing.



