



Национальная Грузинская кухня



Выполнил:

Студент 917 группы

Родионов Дмитрий Андреевич

Проверил:

Преподаватель

Качалкина Дарья Васильевна

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. «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.



Главной особенностью грузинской кухни является отсутствие ограничений в выборе мяса (как, к примеру, у мусульман), и для приготовления грузинских блюд из мяса широко используется и говядина, и баранина, и свинина, и птица. На Кавказе любят и умеют готовить мясо. Такие блюда как шашлык, сациви, цыплята табака, чихиртма и чахохбили уже давно перекочевали в разряд интернациональной кухни. Их готовят в разных странах мира!



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.



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



Харчо — национальный грузинский суп из говядины с рисом, грецкими орехами и тклапи или кислым соусом ткемали. Суп очень пряный, острый, с обилием чеснока и зелени и намного гуще, чем прочие супы, к которым применяется правило «в супе должна быть половина жидкости»



Грузинское вино — это не просто виноградный алкогольный напиток, произведенный в Грузии. Это часть многовековой национальной истории и культуры, популярный бренд, известный далеко за пределами страны. "Киндзмараули" и "Хванчкара", "Алазанская долина" и "Саперави", "Мукузани" и "Цинандали" — вина, которые стали визитной карточкой Грузии. Их у нас хорошо знают, любят и часто предпочитают модным испанским, итальянским и чилийским винам..



Чача — грузинский крепкий спиртной напиток, относящийся к классу бренди из отжимки. Это спиртной напиток, получающийся из мезги после брожения и перегонки. В сентябре **2011** года власти Грузии оформили на чачу патент. Подобно всем виноградным и фруктовым дистиллятам, традиционный грузинский крепкий алкоголь имеет мягкий терпковатый вкус. При этом, классический виноградный напиток обладает приятным изюмным послевкусием, особенно ярко выраженным у желтой чачи.



«Боржоми» — природная гидрокарбонатная натриевая минеральная вода с минерализацией 5-7,5 г/л, широко известная в странах постсоветского пространства и Восточной Европы. Воду добывают в Грузии, в долине Боржоми, расположенной на территории национального парка «Боржоми-Харагаули».



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 застоля, 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.



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»!



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 усение Богородицы, Светицховлоба (**14 октября**), Гиоргоба (**23 ноября**), Пасха.

