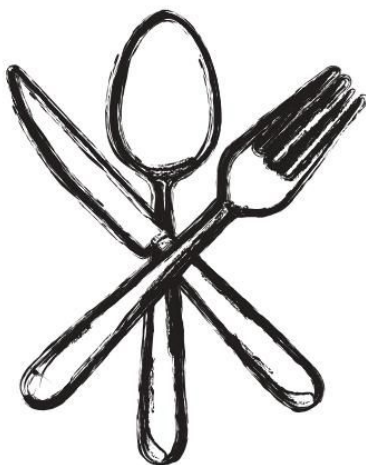


Trinationales Rezeptbuch

სამეზოვანი სამზარეულო წიგნი
სამზარეულო წიგნი

Livre de recettes tripartite



Saarbrücken
Sarrebruck
ზაარბრიუკენი

Tiflis
Tbilissi
თბილისი

Nantes
Nantes
ნანტი

Vorwort/Avant-propos/წინდებული

Im Rahmen der Städtepartnerschaft zwischen Nantes, Saarbrücken und Tbilissi haben die Jungen Botschafterinnen Laura Zeller und Bettina Sorel Rezepte aus den drei Partnerstädten für ein trinationales Kochbuch gesammelt. Das Projekt entstand durch die Mithilfe der Bürger und Bürgerinnen der verschiedenen Städte, die ihre Lieblingsrezepte geschickt haben.

Un projet né dans le cadre du jumelage entre Nantes, Sarrebruck et Tbilissi, réalisé par les Jeunes Ambassadrices de Sarrebruck et de Nantes Laura Zeller et Bettina Sorel. Elles ont créé un livre de recettes tripartite contenant des recettes des trois villes. Pour réaliser ce projet, les citoyens de chaque ville ont envoyé leurs recettes préférées.

პროექტი, რომელიც შეიქმნა „ნანტი-თბილისი-ზარბრუკენის“ დამშობილების ფარგლებში, ზარბრუკენისა და ნანტის ახალგაზრდა ელჩების ლაურა ცელერისა და ბეტინა სორელის მიერ დამუშავდა. მათ შექმნეს სამშხრივი რეცეპტების წიგნი, რომელიც 3 ქალაქის რეცეპტებს შეიცავს. აღნიშნული პროექტის განსახორციელებლად, თითოეული ქალაქის მოქალაქეებმა თავიანთი საყვარელი რეცეპტები გააგზავნეს.

Nantes, 2019

ნანტი, 2019

Inhaltsverzeichnis/Sommaire/სარჩევი

Vorwort/Avant-propos/წინდებული	3
Rezepte aus Saarbrücken	4
Vorspeisen/Entrées/აპეტაიზერები	5
Löwenzahnbutter	5
Bibbelschesbohnesupp - Bohnensuppe	7
Kartoffelsuppe	9
Hauptspeisen/Plats principaux//მთავარი კერძები	11
Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln	11
Geheirade	13
Dibbelabbes	16
Nachspeisen/Desserts/დესერტები	18
Käsekuchen	18
Quetschekuche (Zwetschgenkuchen)	20
Apfelkuchen mit Mandelblättchen vom Blech mit Buchweizenmehl	22
Recettes de Nantes	26
Entrées/Vorspeisen/აპეტაიზერები	27
Soupe potimarron châtaignes	27
Verrine de betteraves au fromage frais	29
Rillettes de sardines	31
Plats/Hauptspeisen/მთავარი კერძები	33
Poisson au beurre blanc	33
Poulet au curé nantais*	36
Galette de sarrasin complète	38
Desserts/Nachspeisen/დესერტები	41
Pain perdu	41
Far breton	43
Gâteau nantais	45

რეცეპტები თბილისიდან	47
აპეტაიზერები/Entrées/Vorspeisen	48
კიტრი პომიდვრის სალათი	48
ისპანახის ფხალი ნიგვზით	50
აჭარული ხაჭაპური	54
მთავარი კერძები/Plats/Hauptspeisen	57
ხინკალი	58
საცივი	60
ჩაქაფული (ქართული საგამაფხულო სააღდგომო კერძი)	63
დესერტები/Desserts/Nachspeisen	65
ფელაშუში	65
გომინაყი	69
ურჩხელა	71
Danksagungen/ Remerciements/ სამადლობელო სიტყვა	73

Rezepte aus Saarbrücken

Recettes de Sarrebruck

რეცეპტები ზაარბრიუკენიდან

Vorspeisen/Entrées/საუკუადონებო

Löwenzahnbutter



Zutaten:

100 g weiche Butter
10 Löwenzahnblüten
70 g Löwenzahn, klein gehackt
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
Kräutersalz
Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Löwenzahnblüten kurz unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen (am besten nur kurz ausschütteln) und den Blütenboden entfernen.
1 EL Butter in einer kleinen Pfanne auslassen und die Blüten darin kurz andünsten. Die Butter mit den Löwenzahnblüten und den klein gehackten Löwenzahnblättern vermischen. Knoblauch, Zitronensaft, Kräutersalz, Pfeffer und Cayennepfeffer dazugeben und alles gut vermischen. Fertig!
Mit etwas Baguette servieren.

Beurre de pissenlit

Ingrédients :

100 g de beurre ramolli
10 fleurs de pissenlit
70 g de pissenlit, finement haché
½ gousse d'ail, finement hachée
Des herbes
Sel et poivre
Une pincée de poivre de Cayenne
2 cuil. à soupe de jus de citron

Préparation :

Laver à l'eau courante les fleurs de pissenlit, les essuyer légèrement (si possible les secouer) et enlever la tige. Faire fondre 15 g de beurre dans une petite poêle et faire cuire quelques minutes les fleurs. Mélanger le beurre avec les fleurs de pissenlit et les feuilles finement hachées. Y ajouter l'ail, le jus de citron, les herbes et le sel, le poivre et le poivre de Cayenne et bien mélanger le tout. C'est prêt !
Constitue un excellent accompagnement avec de la baguette.

ყვითელი ბაბუაწვერას კარაქი

მასალა :

100 გრ. რბილი კარაქი
10 ყვითელი ბაბუაწვერას ყვავილი
70 გრ. ყვითელი ბაბუაწვერა
დაჭრილი წვრილად
1/2 ნივრის კბილი კარგად დაჭრილი
მწვანის მარილი (დაფქული
მწვანის შერეული მარილთან)
პილპილი
2 ჩაის კოვზი ლიმნის წვენი

მომზადება :

ყვითელი ბაბუაწვერას ყვავილები კარგად გამდინარე წყალში გაერეცხოთ, გაეწუროთ და გავაშროთ. შემდგომ მოვაშროთ ძირები და პაგარა ნაჭერ კარაქთან ერთად გაფაზე დავდოთ. შემდეგ კარაქის მთელი მასა შევურიოთ ყვითელ ბაბუაწვერას ყვავილებს და დაჭრილ ყვითელ ბაბუაწვერას. მიღებულ მასას დავუმატოთ ნიორი, მწვანის მარილი, პილპილი, ლიმნის წვენი და ავზილთ ყველაფერი ერთად.
კარაქი მივირთვით ბაგეტთან ერთად.

Bibbelschesbohnesupp - Bohnensuppe



Zutaten:

500 g Stangenbohnen
1 Bund Suppengrün
4 Kartoffeln
1 TL Bohnenkraut
1 EL Butter
30 g Speck
2 EL Mehl
1,5 Liter Wasser
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Maggi

Zubereitung:

Bohnen und Kartoffeln klein würfeln. Die Bohnen mit 1,5 Litern Wasser und dem Suppengrün zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen. Die Suppe 30 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Schluss Speck in der Pfanne mit etwas Butter auslassen und das Mehl dazugeben. Anschließend den Speck in die Suppe geben. Die Suppe auf dem Teller mit einem Schuss Sahne servieren.

Soupe aux haricots verts

Ingrédients :

500 g de haricots verts
Un mélange de légumes pour pot au feu (carottes, céleri en branches, oignon, poireaux)
4 pommes de terre
Une cuil. à thé de sarriette
15 g de beurre
30 g de lard
30 g de farine
1,5 litre d'eau
Un pot de crème fraîche (200 ml)
Sel, poivre, de l'Arôme Maggi

Préparation :

Couper en petits dés les haricots et les pommes de terre. Mettre les haricots et le mélange pot au feu dans un litre et demi d'eau et porter à ébullition. Y ajouter les pommes de terre et assaisonner avec le sel, le poivre et l'Arôme Maggi.

Laisser mijoter la soupe 30 minutes. Peu de temps avant la cuisson, faire fondre le lard dans un peu de beurre et y ajouter la farine. Mettre le lard dans la soupe.

Vous pouvez la servir avec un soupçon de crème fraîche.

მწვანე ლობიოს სუპი

მასალა :

500 გრ. მწვანე ლობიო
1 შეკვრა სუპის ბოსტნეული
4 კარტოფილი
1 სუფრის კოვზი ლობიოს მწვანელი (ქონდარი)
1 ჩაის კოვზი კარაქი
30 გრ. ლორი
1 სუფრის კოვზი ფქვილი
1,5 ლიტრი წყალი
1 ფია
ლა ნაღები
მარილი, პილპილი, მაგი

მომზადება :

პირველ რიგში დაფქვრათ ლობიო და კარტოფილი პაგარა ნაწილებად. შემდეგ სუპის ბოსტნეული და ლობიო მოეხარშოთ 1,5 ლიტრ წყალთან ერთად, საბოლოოდ კი დავემატოთ კარტოფილი, მარილი, პილპილი და მაგი. 30 წუთს განმავლობაში სუპი ეხარშოთ. ლორი კარაქთან ერთად დავდოთ ცხელ ტაფაზე და დავემატოთ ფქვილი, მიღებული მასა ჩავამატოთ სუპში და გამზადებულ სუპის ყოველ პორციას თეფშში დავემატოთ ერთი პორცია ნაღები.

Kartoffelsuppe



Zutaten:

400 g Kartoffeln
1 Bund Suppengrün
4 EL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Maggi
15 g Butter
1 Zwiebel
1 Becher Sahne

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Suppengrün und der Gemüsebrühe in 1,5 l Wasser zum Kochen bringen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffelstücke in der Suppe mit einem Stampfer zerdrücken.

Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Nebenbei in einer Pfanne etwas Butter auslassen und die Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Anschließend in die Suppe geben. Nach Belieben beim Servieren der Suppe etwas Sahne hinzugeben.

Soupe aux pommes de terre

Ingrédients :

400 g de pommes de terre
Un mélange de légumes pour pot au feu (carottes, céleri en branches, oignon, poireaux)
Un sachet de bouillon de légumes
Sel, Poivre, de l'Arôme Maggi
15 g de beurre
Un oignon
Un pot de crème fraîche (200 ml)

Préparation :

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles. Faire bouillir un litre et demi d'eau, y ajouter le mélange pot au feu, le bouillon de légumes et les pommes de terre. Assaisonner la soupe avec le sel, le poivre et l'Arôme Maggi et la laisser mijoter pendant 30 minutes.

Écraser les morceaux de pommes de terre dans la soupe.

Couper les oignons en petits morceaux. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et y faire blondir les oignons que vous ajoutez à la soupe.

Vous pouvez servir la soupe avec un peu de crème fraîche.

კარტოფილის სუპი

მასალა :

400 გრ. კარტოფილი
1 შეკვრა სუპის ბოსტნეული
4 სუფრის კოვში ბოსტნეულის ბულიონი
მარილი, პილპილი, მაგი
15 გრ. კარაქი
1 ხახვი
1 ფიალა ნაღები

მომზადება :

კარტოფილი გავფუცქენათ და ნაჭრებად დავჭრათ. დაჭრილი კარტოფილი მოვხარშოთ სუპის ბოსტნეულსა და ბოსტნეულის ბულიონთან ერთად 1,5 ნახევარ წყალში. დავამაგოთ მარილი, პილპილი, მაგი და ვხარშოთ 30 წუთის განმავლობაში.

მოხარშული კარტოფილის ნაწილები ჩავყვლიტოთ სუპში. პარალელურად დავჭრათ ხახვი და კარაქიან ტაფაზე მოვთუშოთ იქამდე სანამ თქროსფერი ფერის არ გახდება.

თქროსფერი ხახვი დავამაგოთ სუპში, ხოლო მზა სუპი თევშებზე ამოღებისას გავაფორმოთ ერთი პორცია ნაღებით.

Hauptspeisen/Plats principaux//მთავარი კერძები

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln

Zutaten:

1 kg Tafelspitz
1 Bund Suppengrün
1 Liter Wasser
6 Eier
kleine Dose Erbsen
10 Gewürzgurken
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Maggi
500 g festkochende
Kartoffeln
Etwas Öl



Zubereitung:

Das Fleisch mit einem Liter Wasser und dem Suppengrün für insgesamt 70 Minuten köcheln lassen.

Einen separaten Topf mit Wasser aufsetzen und die sechs Eier fest kochen. Die Eier und die Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und mit den Erbsen vermengen.

Das gekochte Fleisch in Würfel schneiden und mit den Eiern, Gurken und Erbsen vermengen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Maggi nach Belieben würzen. Den Salat vorzugsweise im Kühlschrank durchziehen lassen und gegebenenfalls nachwürzen.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und mit etwas Öl ca. 20 Minuten anbraten.

Bœuf en salade accompagné de pommes de terre sautées

Ingrédients :

1 kg de pot au feu froid
Un mélange de légumes pour pot au feu (carottes, céleri en branches, oignon, poireaux)
1 litre d'eau
6 œufs
Une petite boîte de petits pois
10 cornichons
Un pot de crème fraîche
Sel, poivre, de l'Arôme Maggi
500 g de pommes de terre à chair ferme
Un peu d'huile

Préparation :

Faire mijoter dans un litre d'eau, pendant 70 minutes, la viande avec le mélange pot au feu. Faire cuire dans une casserole 6 œufs durs.

Couper les œufs et les cornichons en petits morceaux et les mélanger avec les petits pois. Couper la viande en petits dés et la mélanger avec les œufs, les cornichons et les petits pois. Assaisonner selon le goût avec le sel, le poivre et de l'Arôme Maggi. Laisser reposer la salade au réfrigérateur et le cas échéant ajuster l'assaisonnement.

Couper les pommes de terre en petits cubes et les faire rissoler dans de l'huile environ 20 minutes.

ძროხის ხორცის სალათი შემწვარ კარტოფილთან ერთად

მასალა :

1 კგ. ძროხის ხორცი
1 შეკვრა სუპის ბოსტნეული (სტაფილო, ქინძი, ხახვი, ნიორი და ა.შ.)
1 ლიგრი წყალი
6 ცალი კვერცხი
პატარა ქილა მუხუდო
10 კიგრი
1 ჟიალა ნალები
მარილი, პილპილი, მაგი
500 გრ. კარგად მოხარშული
კარტოფილი
რაღაც ზეთი

მომზადება :

ხორცი, 70 წუთის განმავლობაში მოვხარშოთ 1 ლიგრ წყალში. ცალკე ქებაში მოვხარშოთ 6 კვერცხი, ღაფკრათ პატარა ნაჭრებად და შევურიოთ კიგრსა და მუხუდოში. მიღებული მასას ღაფუმაგით გრძლად ღაჭრილი ხორცი და გემოვნებით შევანელოთ მარილში, პილპილსა და მაგიაში. სასურველია სალათი გარკვეული დროის განმავლობაში შევდგათ მაცივარში.

მოხარშული კარტოფილი გრძელ ნაჭრებად ღაფკრათ და შემდგომ შევწვათ 20 წუთის მანძილზე. მივირთვათ სალათი და კარტოფილი ერთად.

Geheirade



Zutaten:

500 g Mehl
3 Eier
300 g Kartoffeln
150 g Dörrfleisch, gewürfelt
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Salz
125 ml Wasser
125 ml Milch
1 Becher Sahne
Apfelmus

Zubereitung:

Salz und Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Mehl, die Milch und das Wasser unterrühren, bis der Teig schaumig ist. Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden.

Einen Topf mit Wasser und Salz für die Mehlknödel zum Kochen bringen.

Einen Löffel in das heiße Wasser tauchen und damit nach und nach den Teig hinein löffeln. Ca. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen bis die Teilchen an der Oberfläche schwimmen.

Während die Mehlknödel kochen, einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Kartoffeln weichkochen lassen. Als Soße für die Mehlknödel in einer Pfanne Butter mit Dörrfleisch und Zwiebeln auslassen und mit einem Schuss Sahne ablöschen.

Die fertigen Kartoffeln abschütten, die Mehlknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und alles in eine Schüssel geben. Zum Schluss mit der Soße übergießen.

Dazu Apfelmus servieren.

Sorte de quenelle

Ingrédients :

500 g de farine
3 œufs
300 g de pommes de terre
150 g de lardons
1 oignon
15 g de beurre
1 cuil. à thé de sel
125 ml d'eau
1 pot de crème fraîche
Compote de pomme

Préparation :

Mettre les œufs et le sel dans un récipient et les mélanger au fouet. Ajouter peu à peu la farine, le lait et l'eau jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Peler les pommes de terre et les couper en bandelettes.

Faire bouillir une casserole d'eau salée pour les quenelles. Plonger une cuillère dans l'eau chaude et recommencer le geste avec la cuillère contenant de la pâte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Laisser prendre 15 ou 20 minutes jusqu'à ce que les quenelles apparaissent à la surface de l'eau.

Pendant qu'elles cuisent, faire bouillir une casserole d'eau salée et faire pocher les pommes de terre.

გეჰაირადე

მასალა :

500 გრ. ფქვილი
3 კვერცხი
300 გრ. კარტოფილი
150 გრ ლორი
1 ხახვი
1 ჩაის კოვზი კარაქი
1 სუფრის კოვზი მარილი
125 მლ წყალი
125 მლ რძე
1 ფიალა ნაღები
ჩაშუშული ვაშლი

მომზადება :

კვერცხის მასას დავემაგოთ მარილი და სამზარეულოს სათქვეფით ვურიოთ, შემდეგ ნელ-ნელა დავამატოთ ფქვილი და წყალი სანამ ცომი ქაფისებური არ გახდება.

კარტოფილი გავთალოთ და ნაჭრებად დავჭრათ, შემდეგ წყლიან ქვაბში ჩავყაროთ მარილი და ცომის გუნდა მოვხარშოთ. კოვზით შიგადაშიგ ვამოწმოთ ადუღებული წყალი, რათა ცომის გუნდა არ მიეკრას ქვაბის ძირს და 15-20 წუთის განმავლობაში ვხარშოთ სანამ ცომი ზემოთ არ ამოვა.

იქამდე მანამ ცომის გუნდები იხარშება, გავავსოთ მეორე ქვაბი წყლით, ჩავამატოთ მარილი და მოვხარშოთ კარტოფილი დარბილებამდე.

Faire rissoler dans une poêle avec un peu de beurre les lardons et les oignons avec un peu de crème fraîche.

ტაფაში ამასობაში მოვამზადოთ სოუსი ცომის გუნდისათვის: კარაქში ჩავეყაროთ ღორის ნაჭრები ასევე ხახვი და ერთი პორცია ნაღები დავუმაგოთ.

Égoutter les pommes de terre, retirer les quenelles de l'eau avec une écumoire et mettre dans un plat. Pour finir, arroser avec la sauce.

გამზადებული კარტოფილი ამოვიღოთ, ცომის გუნდებიც წყლიდან ამოვიღოთ და დავაწყოთ თეფშებზე, მოვასხათ სოუსი და ასევე მივირთვათ ვაშლის მუსთან ერთად.

Servir avec de la compote de pomme.

Dibbelabbes



Zutaten:

1 kg Kartoffeln
3 Zwiebeln
1 Ei
Salz, Pfeffer, Maggi

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Anschließend die gewürfelten Zwiebeln hinzugeben. In einer Schüssel die Masse mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Maggi vermischen. Eine Pfanne gut erhitzen und den Kartoffelbrei 25 Minuten unter Wenden goldbraun anbraten.

Dazu Apfelmus oder Salat servieren.

Dibbelabbes

(Plat traditionnel à base de pommes de terre)

დიბელაბესი

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre crues
3 oignons
Un œuf
Sel, poivre, de l'Arôme Maggi

მასალა :

1 კგ. კარგოფილი
3 ხახვი
1 კვერცხი
მარილი, პილპილი, მაგი

Préparation :

Eplucher les pommes de terre et les râper finement. Dans un saladier, mélanger les pommes de terre avec l'œuf, le sel, le poivre et l'Arôme Maggi.

მომზადება :

პირველ რიგში კარგოფილი კარგად გავთალოთ, გავხეხოთ სახეხზე და დავემაგოთ დაჭეცმაცებული ხახვი. ცალკე ფიალაში შევეურიოთ ერთმანეთს კვერცხი, მარილი, პილპილი და მაგი.

Faire chauffer une poêle et ajouter la purée de pommes de terre. Laisser cuire pendant 25 minutes tout en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que la purée prenne une couleur marron doré.

შემდგომ გავაცხელოთ გაფა და კარგოფილის ფაფა 25 წუთი ვწვით სანამ ოქროსფერ-ყავისფერი არ გახდება.

Servir avec de la compote de pommes ou une salade.

მივირთვით ვაშლის მუსთან ან სალათის ფურცლებთან ერთად.

Nachspeisen/Desserts/ღესერები

Käsekuchen



Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Ei
65 g Zucker
75 g Margarine

Belag:

1 kg Schichtkäse
200 g Zucker
5 Eier
etwas Salz
1 Päckchen Vanillezucker
100 g
½ l Milch

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Ei, Zucker und Margarine in einer Schüssel durchkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Milch hinzugeben. Teig ausrollen und in eine Springform geben. Eiweiß zu Schnee schlagen, die restlichen Zutaten in einer Schüssel sehr lange rühren bis eine cremige Masse entsteht. Dann Eigelb mit dem Schneebesen unterziehen. Bei 180° Umluft eine Stunde backen, im Backofen abkühlen, wenn er fast kalt ist, auf ein Kuchengitter auf den Kopf stülpen.

Gâteau au fromage blanc

Ingrédients :

Pâte brisée :

200 g de farine
1/2 paquet de levure chimique
1 œuf
65 g de sucre
75 g de margarine

Garniture :

1 kg de fromage blanc à 40 %
de mat. gr.
200 g de sucre
5 œufs
Un peu de sel
Un paquet de sucre vanillé
½ litre de lait

Préparation :

Pétrir la farine avec la levure chimique, l'œuf, le sucre et la margarine ; si la pâte est trop sèche, ajouter un peu de lait. Étaler la pâte au rouleau et la déposer dans un moule. Battre les blancs en neige. Puis mélanger le reste des ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer le jaune d'œuf avec un fouet. Faire cuire au four à 180° pendant une heure ; laisser refroidir le gâteau dans le four et le retourner quand il est presque froid sur une grille à gâteau.

ხაჭოს ნამცხვარი

ინგრედიენტები :

ნახევრად ფენოვანი ცომი :

200 გრ. ფქვილი
1/2 პაკეტი საფუარი
1 ცალი კვერცხი
65 გრ. შაქარი
75 გრ. მარგარინი

გარნირი :

1 კგ. 40%-იანი ხაჭო
200 გრ. შაქარი
5 ცალი კვერცხი
ცოტაოდენი მარილი
1 პაკეტი ვანილი
1/2 ლიტრი რძე

მომზადების წესი :

თასში შეურიეთ ფქვილი, საფუარი, კვერცხი, შაქარი, მარგარინი და მოზილეთ ცომი. თუ ცომი ძალიან მშრალი გამოვიდა, დაამატეთ ცოტა რძე. ხის საგორავით გააბრტყელეთ ცომი და მოათავსეთ გამოსაცხობ ფორმაში. კვერცხის ცილისგან მოამზადეთ ბეჭე. შემდეგ კი შეურიეთ ღარჩენილ ინგრედიენტებთან ნაღებისებრი მასის მიღებამდე. სათქვეფელას საშუალებით შეურიეთ კვერცხის გული. გამოაცხვეთ 180 გრადუსამდე გახურებულ ღუმელში ერთი საათის განმავლობაში. დაგოვით ნამცხვარი ღუმელში გასაგრილებლად და როცა თითქმის ცივი იქნება, გაღმოაბრუნეთ ნამცხვრის ცხაურამე.

Quetschekuche (Zwetschkengucken)



Zutaten:

1,5 kg Zwetschgen
350 g Mehl
½ Päckchen Hefe
1 Ei
250 ml Milch
50 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, Hefe hinein bröseln, lauwarme Milch und Zucker hinzugeben und leicht an der Oberfläche des Mehls verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig kurz quellen lassen. Eier und eine Prise Salz hinzugeben und alles ordentlich durchkneten. Wieder eine Weile ruhen lassen und den Teig anschließend 1 cm dick ausrollen, auf ein gebuttertes Kuchenblech legen und 1 kg entsteinte Zwetschgen darauf verteilen. Im Backofen bei 160°C ca. 35 Minuten backen.

Gâteau aux quetsches

შავი ქლიავის ნამცხვარი

Ingrédients :

1,5 kg de quetsches
350 g de farine
1/2 paquet de levure de boulanger
1 œuf
250 ml de lait
50 g de sucre
50 g de beurre
1 pincée de sel

ინგრედიენტები :

1,5 კგ. ქლიავი
350 გრ. ფქვილი
½ პაკეტი ნელლი საფუარი
1 ცალი კვერცხი
250 მლ. რძე
50 გრ. შაქარი
50 გრ. კარაქი
მწიკვი მარილი

Préparation :

Mettre la farine dans un récipient, faire une fontaine au centre, émietter la levure de boulanger, ajouter le lait tiède puis le sucre et mélanger délicatement les ingrédients avec la farine. Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser gonfler la pâte. Ajouter les œufs, une pincée de sel et pétrir la pâte.

მომზადების წესი :

მოათავსეთ ფქვილი თასში, გააკეთეთ შუაში ღრმული, დააქუცმაცეთ ნელლი საფუარი, დაამატეთ თბილი რძე, შაქარი და ღელიკატურად შეურიეთ ეს ინგრედიენტები ფქვილთან ერთად. გადააფარეთ თასს ტილო და დატოვეთ ცომი ასაფუებლად.

Laisser à nouveau reposer pendant un moment et étaler la pâte au rouleau pour obtenir une épaisseur d'un centimètre. Mettre dans un moule à gâteau beurré et répartir les quetsches dénoyautées sur la pâte. Faire cuire environ 35 minutes dans un four à 160°.

დაამატეთ კვერცხი, მწიკვი მარილი და მოზილეთ ცომი. კიდევ ცოტა ხნით დაასვენეთ ცომი და ხის საგორავით გააბრტყელეთ ის ერთ სანტიმეტრიანი სისქის მიღებამდე. მოათავსეთ ცომი კარაქწასმულ ნამცხვრის გამოსაცხობ ფორმაში და ზემოდან გაანაწილეთ კურკამოცლილი ქლიავეები. გამოაცხვეთ 160 გრადუსამდე გახურებულ ღუმელში დაახლოებით 35 წუთის განმავლობაში.

Apfelkuchen mit Mandelblättchen vom Blech mit Buchweizenmehl



Ein Apfelkuchen mit Äpfeln aus dem eigenen Garten! Und dazu noch glutenfrei! Buchweizen, die alte Nutz- und Heilpflanze aus der Familie der Knöterichgewächse schmeckt wie Getreide – ist aber keines! Er stammt ursprünglich aus Asien, ist in Osteuropa sehr verbreitet und bekannt und seit vielen Jahren auch bei uns beliebt und erhältlich. Mittlerweile wird er auch bei unserem Nachbarn in Luxembourg angebaut. Und nun zu meinem Apfelkuchen ohne Weizenmehl :

Zutaten:

200 g Butter
200 g Rohrzucker
1 EL Vanillezucker
4 Eier
100 ml zimmerwarme Milch
300 g Buchweizenmehl
1 TL Backpulver
6 Äpfel (700-800 g)
Etwas Zitronensaft
60 g Mandelblättchen
1 TL Vollrohrzucker

½ TL Zimt
3 EL Aprikosenmarmelade
1-2 EL lauwarmes Wasser
1-2 EL Buchweizenmehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach hinzugeben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und im Wechsel Mehlmischung und Milch dazugeben.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft vermischen.

In der Zwischenzeit ein Backblech (ca. 46x32cm) mit Butter einfetten. Damit sich der Kuchen nach dem Backen besser aus der Backform löst, bestäube ich die Backform nach dem Einfetten zusätzlich mit ca. 1-2 EL Mehl. (*Tipp*: Beim Ausstreuen der Backform mit gemahlenen Mandeln oder Nüssen statt Mehl bekommt der Kuchen ein besonderes Aroma.)

Die Apfelspalten gleichmäßig dicht aneinander auf dem Teig verteilen. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und die Mandelblättchen darauf verteilen. Und ab in den Backofen: bei ca. 175°, Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene ca. 35 min backen. Die Aprikosenmarmelade mit etwas lauwarmen Wasser verrühren und mit einem Pinsel den fertigen Kuchen damit bestreichen. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Gâteau aux pommes et aux amandes à la farine de sarrasin

ხაჭოს ნამცხვარი წიწიბურის
ფქვილში გამომცხვარი ვაშლის
პეროგი ნუშით

Ingrédients :

200 g de beurre
200 g de sucre de canne
1 cuil. à thé de sucre vanillé
4 œufs
100 ml de lait à température ambiante
300 g de farine de sarrasin
1 cuil. à thé de levure chimique
6 pommes (700-800g)
Un peu de jus de citron
60 g d'amandes effilées
1 cuil. à thé de sucre de canne roux
Une demi cuil. à thé de cannelle
3 cuil. à soupe de confiture d'abricot
1-2 cuil. à soupe d'eau tiède
1-2 cuil. à soupe de farine de sarrasin
à répartir dans le moule

Préparation :

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussueux. Ajouter l'un après l'autre les œufs et remuer. Mélanger la farine avec la levure chimique, y ajouter tour à tour le mélange de farine et de lait.

Éplucher les pommes, les couper en quatre, enlever les pépins et couper les pommes encore en deux. Mettre les quartiers de pommes dans un plat et les mélanger avec un peu de jus de citron. Puis beurrer une plaque à gâteau (46x32cm) et la saupoudrer de farine. (Pour que le gâteau se

მასალა :

200 გრ. კარაქი
200გრ. ყავისფერი კარაქი
1 ჩაის კოვზი ვანილის შაქარი
4 ცალი კვერცხი
100 მლ. ოთახის ტემპერატურაზე
შემთბარი რძე
300 გრ. წიწიბურის ფქვილი
1 სუფრის კოვზი გამაფხვიერებელი
6 ცალი ვაშლი (700–800 გრ)
ცოტა ლიმნის წვენი
60 გრ. ნუშის ნაჭრები
1 სუფრის კოვზი შაქარი
1/2 სუფრის კოვზი ღარიბინი
3 ჩაის კოვზი გარგრის მარმელადი
1–2 ჩაის კოვზი თბილის წყალი
1–2 ჩაის კოვზი წიწიბურის ფქვილი
საცხობ ფორმაში მოსაყრელად

მომზადება :

კარაქი და შაქარი ისე ავეურიოთ რომ მივიღოთ ქაფიანი მასა. კვერცხი რიგრიგობით შევეურიოთ მოცემულ მასას, შემდეგ კი გამაფხვიერებელი გავცხსნათ ფქვილსა და რძეში.

ვაშლები გავთალოთ, ოთხად გავჭრათ გამოვკეროთ და ისევ ეს ღაყოფილი რაოდენობა ორად ღაყოთ. ვაშლის ნაჭრები თასში მოვათავსოთ და ღაფუმატოთ ცოტა ლიმნის წვენი. ამასობაში საცხობ ფორმას წავეუსვით ცოტა კარაქი, რათა გამომცხვარი მასა არ მიეკრას ძირს და მარგივად

démoule mieux, je saupoudre la plaque avec une ou deux cuillères de farine après l'avoir beurrée. (On peut aussi utiliser de la poudre de noix ou de la poudre d'amandes à la place de la farine, cela parfamera le gâteau.)

გაღმოვიღოთ ფორმიდან. ფორმას ასევე მოვაყაროთ ცოტა ფქვილი. (შეგვიძლია ფორმაში ცოტა ნუშის ფანტელი ან ღაფქული თხილი ჩავყაროთ, რათა პეროგმა მიიღოს განსაკუთრებული არომატი.)

Disposer les quartiers de pommes de façon égale et bien serrés sur la pâte. Saupoudrer de sucre, de cannelle et répartir les amandes. Allumer le four à 175 degrés ; placer le gâteau au milieu du four et le laisser cuire environ 35 minutes. Mélanger la confiture d'abricot avec un peu d'eau chaude et l'appliquer avec un pinceau sur le gâteau. Saupoudrer de sucre en poudre.

ლაჭრილი ვაშლი გავანაწილოთ ცომის მასაში ზემოდან თანაბრად. ცოტა შაქარი, ღარიბინი და ნუშს ფანტელები მოვაყაროთ ზედა ნაწილს და 175 გრადუსზე გამოვაცხოთ ღუმელში 35 წუთი. გარგრის მარმელადს შევურიოთ თბილი წყალი და ფუნჯით გადავანაწილოთ გამოცხვარ მასაზე. საბოლოოდ პეროგს მოვაყაროთ შაქრის პულრა და ათქეფილი ნალები გემოვნებით.

Recettes de Nantes

Rezepte aus Nantes

რეცეპტები ნანტიდან

Entrées/Vorspeisen/საუკუაღმურები

Soupe potimarron châtaignes



Ingrédients :

1 potimarron (petit)
1 litre de bouillon de volaille ou de légumes
1 sachet de 200 g de châtaignes sous vide
1 oignon
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Quelques noisettes concassées
4 cuil. à soupe de crème liquide (facultatif)

Préparation :

Épépiner le potimarron et coupez-le en dés. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon haché avec l'huile. Ajouter le potimarron et faites revenir le tout 2 à 3 minutes en remuant. Arroser avec le bouillon de volaille et laisser cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit fondant. Ajouter les châtaignes et faire cuire à nouveau 5 minutes. Passer la soupe au robot ou moulin à légumes. Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche. Saupoudrer de quelques noisettes concassées. Décorer avec un peu de cerfeuil ou de persil.

Kastanien-Kürbis Suppe

გოგრისა და წაბლის სუპი

Zutaten:

1 kleiner Kürbis
1 Liter Geflügel- oder Gemüsebrühe
200 g vakuumierte Kastanien
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
Ein paar zerkleinerte Nüsse
Wahlweise: 4 EL Sahne oder Crème fraîche

ინგრედიენტები :

1 გოგრა (პაგარა)
1 ლიტრი ქათმის ბულიონის ან
ბოსტნეულის კუბები
200 გრამი მწა წაბლი
1 ხახვი
2 სუფრის კოვზი ზეითუნის ზეთი
ცოტაოდენი დაჭრილი თხილი
4 სუფრის კოვზი თხევადი კრემი
(სურვილისამებრ)

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. In einem Topf die gehackten Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Den Kürbis hinzugeben und 2-3 Minuten unter Rühren anbraten. Die Geflügel- oder Gemüsebrühe hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen bis die Kürbisstücke weich sind.

Die Kastanien hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren. Je nach Belieben noch etwas Sahne oder Creme fraîche hinzugeben. Mit einigen gehackten Nüssen bestreuen. Zum Dekorieren mit etwas Kerbel oder Petersilie anrichten.

მომზადების წესი :

გაასუფთავეთ გოგრა კერკებისგან და დაჭერით კუბებად. ქვაბში მოშუშეთ დაჭრილი ხახვი ზეთთან ერთად. დაამატეთ გოგრა და გააგრძელეთ შუშვა 2-3 წუთის განმავლობაში. დაასხით ქათმის ბულიონი და ხარშეთ დაახლოებით 20 წუთი, მანამდე, სანამ გოგრა კარგად არ დარბილდება.

დაამატეთ წაბლი და გააგრძელეთ ხარშვა 5 წუთი. დააბლენდერეთ სუპი ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. თუ გსურთ, დაამატეთ ცოტა არაქანი. მოაყარეთ დაჭრილი თხილი. მორთეთ რამოდენიმე ოფოფას ან ოხრახუშის ფოთლით.

Verrine de betteraves au fromage frais



Ingrédients :

500 g de betteraves rouges cuites

200 g de fromage frais

1 bouquet de ciboulette

Sel

Préparation :

Égoutter les betteraves et les couper en cubes.

Les déposer dans un mixeur avec le fromage frais et le sel.

Mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Dresser en verrines et décorer avec la ciboulette émincée.

Servir frais avec des mouillettes de pain grillé.



Rote-Bete-Aufstrich mit Frischkäse

Zutaten:

500 g gekochte Rote Beete
200 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch
Salz

Zubereitung:

Die Rote Bete abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Gemeinsam mit dem Frischkäse und etwas Salz in einen Mixer geben. Die Masse zu einer sahnigen Soße mixen. In Gläser füllen und mit etwas Schnittlauch verzieren. Mit getoastetem Brot frisch servieren.

ჭარხლის ვერიანი ხაჭოთი

ინგრედიენტები :

500 გრ მოხარშული ჭარხალი
200 გრ ხაჭო
1 კონა სიბულეგი
მარილი

მომზადების წესი :

გაწურეთ ჭარხალი და დაჭერით კუბებად. მოათავსეთ ბლენდერში ხაჭოსთან და მარილთან ერთად. დააბლენდერეთ ერთგვაროვანი, კრემისებრი მასის მიღებამდე. მოათავსეთ პაგარა ჭიქებში და გააფორმეთ დაჭრილი სიბულეგით. სუფრასთან მიიგანეთ გახეხულ პურის ნაჭეხებთან ერთად.

Rillettes de sardines



Ingrédients :

50 g de noixettes décortiquées
2 boîtes de sardines de 115 g
20 g d'échalottes
Un bouquet de ciboulette
100 g de fromage frais
15 cl d'huile d'olive

Préparation :

Laver et émincer l'échalote et la ciboulette.
Écraser grossièrement les sardines et les noixettes.
Mélanger ensemble les ingrédients.
Servir en petits ramequins avec du pain grillé.



Sardinen-Aufstrich

Zutaten:

50 g geschälte Haselnüsse
300 g Sardinen in Konserven
20 g Schalotten
1 Bund Schnittlauch
100 g Frischkäse
150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Schnittlauch und die Schalotten waschen und in feine Scheiben schneiden.

Die Sardinen gemeinsam mit den Haselnüssen pürieren.

Alle Zutaten miteinander vermischen.
Mit getoastetem Brot servieren.

სარდინის პაშტეტი

ინგრედიენტები :

50 გრ გარჩეული თხილი
2 ცალი 115 გრამიანი სარდინის
კონსერვის ქილა
20 გრ. წვრილი ხახვი
1 კონა სიბულეგი
100 გრ. ხაჭო
150 მლ ზეითუნის ზეთი

მომზადების წესი :

გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით
წვრილი ხახვი და სიბულეგი.

მოზრდილ ნაჭრებად გაჭყლიტეთ
სარდინი და თხილი.

ყველა ინგრედიენტი შეურიეთ
ერთმანეთში. სუფრასთან მიიგანეთ
პაგარ-პაგარა ზომის ჭურჭელში,
გახეხულ პურთან ერთად.

Plats/Hauptspeisen/მთავარი კერძები

Poisson au beurre blanc



Ingrédients :

Des filets de poisson (dos de bar, merlu, cabillaud,...)

175 g de beurre en morceaux

4-5 échalotes

Herbes de Provence

Vinaigre de vin framboise (ou vinaigre de cidre ou muscadet)

Accompagnement : riz ou pommes de terre à la vapeur

Préparation :

Faire cuire à la vapeur les pommes de terre ou le riz. Mettre dans une casserole les échalotes grossièrement hachées ou coupées en petits morceaux.

Ajouter le vinaigre (environ 7 cuillères à soupe) et laisser réduire les échalotes en mélangeant jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de vinaigre. Laisser refroidir.

Préparer un court-bouillon (faire bouillir de l'eau avec les herbes de Provence), puis y plonger les filets (ou dos) de poisson et réduire le feu (le poisson ne doit pas bouillir). Laisser cuire quelques minutes.

Faire fondre le beurre au bain- marie dans la casserole contenant les échalotes. Si vous ne faites pas de bain- marie, tenez la casserole avec les échalotes au dessus du feu (à une distance suffisante pour que le beurre fonde tout doucement et devienne crémeux. Ajouter les morceaux de beurre un par un en mélangeant jusqu'à incorporation totale des morceaux. Pour que la sauce soit crémeuse et non pas "huileuse", ne jamais poser la casserole avec le beurre blanc directement sur le feu.

Servir le poisson dans des assiettes chaudes avec du riz ou des pommes de terre à la vapeur et ajouter le beurre blanc.

Fisch auf weißer Buttercremesauce

თევზის რეცეპტი „თეთრი კარაქის“ სოუსში

Zutaten:

Fisch (Filet oder Rücken vom Barsch,
Seehecht, Kabeljau,...)
175 g gestückelte Butter
4-5 Schalotten
Himbeeressig, Apfelweinessig oder
Weißweinessig
Beilage: gedünsteter Reis oder
Kartoffeln

ინგრედიენტები :

თევზის ფილე ან ზურგის ნაწილი
(ქორჭილას, მერლანის ან ვირთევზას
ნაირსახეობა)
175 გრ. დაჭრილი კარაქი
4 ან 5 წვრილი ხახვი
ჯოლოს ღვინის ძმარი (ან ვაშლის
ღვინის ძმარი ან მუსკადე)
მისაყოლებლად: ბრინჯი ან ორთქლზე
მოხარშული კარგოფილი.

Zubereitung:

In kochendem Wasser den Reis oder
die Kartoffeln dünsten. Die Schalotten
in kleine Stücke schneiden und in
einen Topf geben. Anschließend ca. 7
Esslöffel Essig hinzugeben und so
lange anbraten, bis kaum noch Essig
übrig ist. Daraufhin die Schalotten
abkühlen lassen.

In einem nächsten Schritt eine
Gemüsebrühe anfertigen, indem man
Wasser mit beispielsweise Kräutern
der Provence in einem Topf zum
Kochen bringt. Anschließend die
Fischfilets zu der Brühe geben und die
Hitze verringern (Hinweis: Der Fisch
soll nicht kochen). Für einige Minuten
köcheln lassen.

Nach und nach die Butter in den Topf
mit den Schalotten geben, bis sie
komplett geschmolzen ist. Wahlweise
kann hierzu ein Wasserbad
genommen werden. Wenn kein
Wasserbad verwendet wird, sollte

მომზადების წესები :

მოხარშეთ ბრინჯი ან კარგოფილი
ორთქლზე. წვრილად დაჭერით 4 ან 5
თავი წვრილი ხახვი და მოათავსეთ
ქვაბში. დაამატეთ ძმარი (დაახლოებით
7 სუფრის კოვზი) და მოთუშეთ ხახვთან
ერთად. ურიეთ ძმრის თითქმის
გაქრობამდე. გადმოღვით ქვაბი
ცეცხლიდან და გააციეთ.

მოამზადეთ ბულიონი (აადუღეთ წყალი
პროვანსულ ან სხვა გამხმარ ბალახთან
ერთად), შემდეგ ჩაალაგეთ თევზის
ფილე (ან ზურგის ნაწილი) და დაუწიეთ
ცეცხლს (თევზმა არ უნდა იღულოს).
ხარშეთ რამოლენიმე წუთი.

მოთუშულ ხახვიანი ქვაბი დადგით ღიდ
წყლიან ქვაბზე (ორთქლის მისაღებად).
პირადად, გამოცდილებიდან
გამომდინარე, აღარ ვიყენებ ორთქლზე
მოხარშვის წესს. ხახვიან ქვაბს ვიჭერ
ცეცხლთან ახლოს, საკმარისი
დისტანციით იმისათვის, რომ კარაქმა
შეძლოს ნელ-ნელა გადნობა და გახდეს
კრემისებრი.

genug Abstand zwischen Topf und offener Hitze gehalten werden, dass die Butter bei ausreichender Hitze zu schmelzen beginnt und cremig werden kann.

Damit die Soße nicht nur ölig, sondern cremig wird, darf der Topf nie auf der Herdplatte abgestellt werden.

Den Fisch auf einem heißen Teller mit dem Reis oder den Kartoffeln servieren und mit der weißen Soße übergießen.

ლაჰმაგეთ კარაქის ნაჭრები სათითაოდ და თან ურიეთ კარაქის ბოლო ნაჭრის შერევამდე. იმისათვის რომ სოუსი იყოს კრემისებრი და არა გეთისებრი, ამისათვის არასოდეს დადოთ „თეთრი კარაქის“ სოუსიანი ქვაბი პირდაპირ ცეცხლზე. თევზი სუფრასთან მიიტანეთ ცხელ თევშებზე ბრინჯთან ან ორთქლზე მოხარშულ კარტოფილთან ერთად და ლაჰმაგეთ „თეთრი კარაქის“ სოუსი.

Poulet au curé nantais*



Ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de poulet
10 cl de vin blanc
10 cl de bouillon de volaille
2 oignons
60 g de Curé Nantais
10 cl de crème liquide ultra légère
beurre demi-sel

Préparation :

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre demi-sel. Y faire revenir les oignons épluchés et finement émincés jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Ajouter le poulet coupé en dés, le faire revenir deux minutes en remuant régulièrement. Verser le vin blanc, le bouillon, la crème liquide et le fromage coupé en dés. Mélanger, et laisser mijoter une vingtaine de minutes.

*Le Curé Nantais est un fromage français, fabriqué avec du lait cru de vache et qui provient de la région nantaise.

Hähnchen mit Curé nantais*

რეცეპტი „კიურე“

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenfilets
100 ml Weißwein
100 ml Geflügelbrühe
2 Zwiebeln
60 g Curé nantais oder wahlweise
einen ähnlichen Käse (reblochon,
munster, maroille)
100 ml fettreduzierte Sahne
Gesalzene Butter

ინგრედიენტები 4 პერსონაზე :

4 ქათმის ფილე
100 მლ. თეთრი ღვინო
100 მლ. ქათმის ბულიონი
2 ხახვი
60 გრ. ყველი – ნანტური „კიურე“
100 მლ. თხევადი, დაბალკალორიანი
კრემი

Zubereitung:

In einer Pfanne das Olivenöl und ein Stück gesalzene Butter erhitzen. Die geschälten und gehackten Zwiebeln darin glasig anbraten bis sie goldbraun sind. Die in Stücke geschnittenen Hähnchenfilets hinzugeben und unter regelmäßigem Wenden 2 Minuten anbraten. Den Weißwein, die Brühe, die Sahne und den gestückelten Käse hinzugeben. Alles miteinander verrühren und 20 Minuten köcheln lassen.

მომზადების წესი :

გააცხელეთ ტაფა ცოცხალ ზეთთან და ნახევრად მარილიან კარაქთან ერთად. დაამატეთ გარჩეული და წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოთუშეთ სანამ არ გახდება ის რბილი და მოოქროსფრო. დაამატეთ კუბებად დაჭრილი ქათმის ფილე და მოთუშეთ 2 წუთის განმავლობაში, თან ურეოდ განუწყვეტლივ. დაასხით თეთრი ღვინო, ბულიონი, თხევადი კრემი და კუბებად დაჭრილი ყველი. ყველაფერი კარგად გადაურეთ და თუშეთ 20 წუთის განმავლობაში.

* Der „Curé nantais“ ist ein französischer Käse, der in der Nähe von Nantes aus Rohmilch hergestellt wird.

*ნანტური „კიურე“ – Le Curé Nantais
- ერთ-ერთი ფრანგული ყველის ნაირსახეობაა, რომელიც მზადდება მოუხარშავი ძროხის რძისგან.

Galette de sarrasin complète



Ingrédients pour la pâte :

250 g de farine de blé noir (sarrasin)
8 g de gros sel
1 œuf
50 cl d'eau

Ingrédients pour la garniture :

5 tranches de jambon
200 gr de gruyère râpé
10 œufs
Sel, poivre

Préparation de la pâte :

Verser la farine et le sel dans un récipient. Creuser un puits au centre, casser l'œuf et mélanger. Incorporer peu à peu l'eau en gardant à peu près $\frac{1}{3}$ de l'eau. Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser le reste de l'eau sans le mélanger à la pâte, recouvrir de film alimentaire. Laisser reposer la pâte au minimum 2 heures au réfrigérateur.

Préparation de la galette complète :

Remuer la pâte. Frotter la crêpière avec un chiffon ou un papier absorbant imbibé d'huile d'olive ou de beurre. Versez une louche de pâte dans la crêpière bien chaude et faites un mouvement circulaire. Faire cuire 1 minute puis retourner la galette. Garder au chaud et confectionner les autres galettes. Lors du service, mettre votre galette sur la crêpière. Saupoudrer de fromage râpé, ajouter une demi-tranche de jambon et casser un œuf au centre. A l'aide d'une spatule, rabattre les bords de la galette et laisser cuire jusqu'à ce que l'œuf soit cuit.

Herzhafte Buchweizencrêpes (Ei, Schinken, Käse) für 10 Personen

წიწიბურას გალეგის რეცეპტი 10
გალეგისათვის (გალეგი კვერცხით,
ლორითა და ყველით)

Zutaten für den Teig:

250 g Buchweizenmehl
8 g grobes Salz
1 Ei
50 cl Wasser

საჭირო ინგრედიენტები ცომისათვის :

წიწიბურას ფქვილი – 250 გ
მსხვილი მარილი – 8 გ
კვერცხი – 1 ც
წყალი – 50 მლ

Zutaten für den Belag:

5 Scheiben Schinken
200 g Emmentaler
10 Eier
Salz, Pfeffer

ინგრედიენტები შიგთავსისათვის :

ლორი – 5 ნაჭერი
გახეხილი ყველი – 200 გრ
კვერცხი – 10 ც
მარილი, პილპილი

Zubereitung des Teiges:

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Ein Ei in der Mitte aufschlagen und mit dem Teig vermischen. Nach und nach ein bisschen Wasser hinzugeben, aber 1/3 für später aufheben.

Alles gut miteinander vermischen bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Das restliche Wasser hinzugeben, aber nicht mit dem Teig verrühren. Die Schüssel wird nun mit Frischhaltefolie abgedeckt und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen gelassen.

ცომის მომზადება :

ფქვილი და მარილი თასში მოათავსეთ, კარგად აურიეთ და გაუკეთეთ გულში ღრმული. ჩააგებეთ შუაში ერთი ცალი კვერცხი და შეურიეთ. თანდათან დაუმაგეთ ცოგაოდენი წყალი, წყლის 1/3 კი შეინახეთ.

კარგად აურიეთ სანამ ერთგვაროვან მასას არ მიიღებთ. შემდეგ თასში დაამაგეთ ღარჩენილი წყალი, ისე რომ ცომს არ აურიოთ, თაგზე დაახურეთ ალუმინის ფოლგა. სასურველია ცომის მაცივარში გაჩერება მინიმუმ 2 საათით მაინც. ცომის გაცივების შემდეგ, აურიეთ ერთმანეთში თასში მოთავსებული შიგთავსი. თუკი კრეპების საცხობი გაქვთ, ფუნჯით ან ხელსახოცით წაუსვით საცხობ მანქანას ზეთი ან კარაქი.

Zubereitung der Galette:

Nachdem der Teig geruht hat, den Inhalt der Schüssel vermischen. Falls Sie im Besitz eines Crêpe-Eisens sind, bestreichen Sie das Gerät mit etwas Butter oder Olivenöl. Eine Schöpfkelle Teig auf das vorgeheizte Crêpe-Eisen geben und mithilfe eines Holzschabers gleichmäßig mit kreisenden Bewegungen auf der Platte verteilen. Die Galette eine Minute braten lassen und anschließend umdrehen. Auf diese Art und Weise auch die anderen Galette zubereiten. Wenn die Platte des Crêpe-Makers noch heiß ist, eine Galette darauf ablegen. Die Galette mit etwas Käse bestreuen, mit einer halben Scheibe Schinken belegen und ein Ei in der Mitte der Galette aufschlagen. Anschließend mithilfe eines Pfannenwenders die Ecken der Galette umklappen und warten, bis das Ei durch ist.

გალეტის მომზადება :

ცხელ საცხობზე დაასხით ერთი ჩაშჩა ცომი, შემდეგ კი სპეციალური ხის ჯოხის მეშვეობით წრიული მოძრაობით გალეტი თანაბრად გადააანაწილეთ. ერთი წუთი აცხვეთ, შემდეგ კი გადაატრიალეთ. მომზადებული გალეტი თბილად შეინახეთ და განაგრძეთ გალეტების ცხობა. სანამ სუფრაზე მიიტანთ, მოათავსეთ თქვენი გალეტი კრეპის საცხობზე. მოაყარეთ გახეხილი ყველი, დაუმატეთ ნახევარი ნაჭერი ლორი, კრეპის ცენტრში ჩაატეხეთ ერთი ცალი კვერცხი. ხის ამოსარევით გალეტს კიდეები შემოუკეცეთ და აცხვეთ სანამ კვერცხი არ შეიწვება. თუკი კრეპის საცხობ გაუას იყენებთ, გაიმეორეთ ზემოთ აღწერილი პირობები და მაჯის წრიული მოძრაობით თანაბრად გადააანაწილეთ ცომი ტაფაზე.

Desserts/Nachspeisen/დესერტები

Pain perdu



Ingrédients :

1 tasse de lait

1 œuf

Des tranches de brioche ou de pain rassis

Du sucre ou de la confiture ou du miel

Préparation :

Couper la brioche ou le pain en tranches assez épaisses.

Mélanger le lait et l'œuf, mettre les tranches à tremper dans ce mélange.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle.

Déposer délicatement les tranches imbibées dans la poêle et les faire dorer.

Saupoudrer de sucre ou tartiner de miel ou de confiture.



Le pain perdu (Das „verlorene Brot“)

**ფრანგული ტოსტი
(მას ფრანგულად „დაკარგულ
პურს“ ეძახიან)**

Zutaten:

1 Tasse Milch
1 Ei
Mehrere Scheiben trockenes Brot
oder Brioche
Zucker, Konfitüre oder Honig

ინგრედიენტები :

1 ჭიქა რძე
1 ცალი კვერცხი
ბრიოშის ან გამხმარი პურის ნაჭრები
შაქარი, მურაბა ან თაფლი

Zubereitung:

Die Brioche oder das Brot in dicke Scheiben schneiden. Die Milch und das Ei miteinander vermischen und die Scheiben hinein tunken.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Scheiben direkt in die Pfanne geben und goldbraun anbraten. Mit Zucker, Konfitüre oder Honig bestreuen.

მომზადების წესი :

დაჭერით ბრიოში ან პური საკმაოდ სქელ ნაჭრებად. რძე და კვერცხი აურიეთ ერთმანეთში და ნაჭრები ამ ნარევეში ამოაღეთ.

ტაფაზე გააცხელეთ ცოტაოდენი კარაქი. ტაფაზე ფრთხილად მოათავსეთ დამბალი ნაჭრები და შებრაწეთ. მოაყარეთ შაქარი ან წაუსვით თაფლი ან მურაბა.

Far breton



Ingrédients :

400 g de pruneaux dénoyautés
5 œufs
200 g de sucre
250 g de farine
1 litre de lait

Préparation :

Mélanger les œufs, le sucre et la farine.

Ajouter peu à peu le lait puis les pruneaux.

Verser dans un grand moule beurré et ajouter des dés de beurre sur la surface.

Cuire à four chaud 190° les 15 premières minutes. Puis réduire à 175° pendant 20 minutes. Tester avec un couteau : 1er centimètre doit être crémeux et puis ferme en profondeur.

Far breton

Backzeit: den Kuchen bei vorgeheiztem Ofen zuerst bei 190° 15 Minuten backen, anschließend die restlichen 20 Minuten bei 175°. Mit einem Messer testen: der erste Zentimeter sollte noch cremig sein und das Innere durchgebacken.

Zutaten:

400 g entkernte Pflaumen
5 Eier
200 g Zucker
250 g Mehl
1 Liter Milch

Zubereitung:

Die Eier, den Zucker und das Mehl vermischen. Nach und nach die Milch und die Pflaumen hinzugeben. Eine große Backform mit etwas Butter einfetten und den Teig hineingeben.

ნამცხვარი „ფარ ბრეტონი“

მომზადება : პირველი 15 წუთი აცხვეთ 190°-მდე გახურებულ ღუმელში, შემდეგ ტემპერატურას დაუწიეთ 175°-მდე და აცხვეთ 20 წუთი. შეამოწმეთ ღანიტ: პირველი სანტიმეტრი კრემისებრი უნდა იყოს, სიღრმეში კი მკვრივი.

ინგრედიენტები :

400 გრამი კურკაგამოცლილი ქლიავი
5 ცალი კვერცხი
200 გრამი შაქარი
250 გრამი ფქვილი
1 ლიტრი რძე

მომზადების წესი :

ერთმანეთს შეურიეთ კვერცხი, შაქარი და ფქვილი. თანდათან დაუმაგეთ რძე, შემდეგ ქლიავი. ჩაასხით კარაქვასბულ ღილ ფორმაში და ზედაპირზე დაუმაგეთ კუბებალ დაჭრილი კარაქი.

Gâteau nantais



Cuisson : à four chaud 180° ou th 6, temps de cuisson 25 minutes environ

Ingédients :

3 œufs
150 g de sucre en poudre ou cristallisé
40 g de farine
120 g de beurre demi-sel
125 g de poudre d'amandes
10 cl rhum
1 tasse de sucre glace

Préparation :

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
Éteindre le feu.
Ajouter et mélanger les œufs et le sucre.
Ajouter la poudre d'amandes, la farine et le rhum.
Mettre dans un moule.

Préparer un sirop avec 2 cuillères de rhum et une d'eau. Le verser sur le gâteau. Pour le glaçage mélanger le sucre glace avec une cuillère à soupe de rhum et une d'eau.

Gâteau nantais

Backzeit: bei einem auf 180°
vorgeheizten Backofen ungefähr 25
Minuten

Zutaten:

3 Eier
150 g Zucker (pudrig oder kristallisiert)
40 g Mehl
125 g leicht gesalzene Butter
125 g gemahlene Mandeln
10 cl Rum
1 Tasse Puderzucker

Zubereitung:

In einem Topf die Butter bei leichter
Hitze schmelzen. Die Herdplatte
ausschalten. Die Eier und den Zucker
hinzugeben und vermischen. Die
gemahlenden Mandeln, das Mehl und
den Rum hinzugeben. Anschließend
alles in eine Backform geben.

Zum Beträufeln: 2 Esslöffel Rum + 1
Esslöffel Wasser

Glasur: 1 Kaffeetasse Puderzucker +
1 Esslöffel Rum + 1 Esslöffel Wasser

ნანგური ნამცხვარი

მომზადება: აცხვეთ 180 გრადუსამდე
გახურებულ ღუმელში, ცხობის
ხანგრძლივობა დაახლოებით 25 წუთი.

ინგრედიენტები :

3 ცალი კვერცხი
150 გრამი შაქრის პულრა ან
კრისტალური შაქარი
40 გრამი ან 1 სუფრის კოვზი ფქვილი
120 გრამი ნახევრად მარილიანი
კარაქი
125 გრამი ნუშის პულრა
100 მლ. რომი
ერთი ყავის ჭიქა შაქრის პულრა

მომზადების წესი :

ქვაბში გააღწეთ კარაქი, დაბალ
ცეცხლზე. გამორთეთ ცეცხლი.
დაუმაგეთ და აურიეთ კვერცხები და
შაქარი. დაუმაგეთ ნუშის პულრა,
ფქვილი და რომი. მოათავსეთ
გამოსაცხობ ფორმაში.

ღანამეა : 2 კოვზი რომი + 1 კოვზი
წყალი.

მინანქარი : ერთი ყავის ჭიქა შაქრის
პულრა, 1 სუფრის კოვზი რომი + 1
სუფრის კოვზი წყალი.

რეცეპტები თბილისიდან
Recettes de Tbilissi
Rezepte aus Tiflis

აპეტიზერები/Entrées/Vorspeisen

კიგრი პომიდვრის სალათი



მასალა :

3 პომიდორი
3 საშუალო ზომის კიგრი
1 ხახვი
3-4 შეკვრა ახალი ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი
1/2 კოვზი ხმელი ქინძი
100 გრ. გატარებული ნიგოზი
ძმარი, მარილი, წიწაკა თქვენი გემოვნებით

მომზადების წესი :

პომიდორი და კიგრი დაეჭრათ პატარა ნაჭრებად, ხოლო ხახვი მრგვალ ნაჭრებად. დაეუმაცოთ წვრილად დაჭრილი რეჰანი, ქინძი და ოხრახუში. გატარებული ნიგოზი, მარილი, წიწაკა და ძმარი ავეურიოთ ერთმანეთში და მოვასხათ კიგრს და პომიდორს.

Salade de tomates et de concombres géorgienne

Ingrédients :

3 tomates
3 concombres de taille moyenne
1 oignon
3-4 bottes de coriandre fraîche, persil,
basilic
½ cuil. à soupe de coriandre sèche
100 g de noix hachée
Vinaigre, sel, piment

Préparation :

Couper les tomates et les concombres en petits morceaux et l'oignon en rondelles. Assaisonner avec le basilic, la coriandre et le persil finement coupés, la noix hachée, le sel, le piment et le vinaigre. Mélanger avec les tomates et les concombres coupés.

Georgischer Salat mit Tomaten und Gurken

Zutaten:

3 Tomaten
3 mittelgroße Gurken
1 Zwiebel
3-4 Zweige frischer Koriander,
Petersilie, Basilikum
½ TL getrockneter Koriander
100 g gehackte Walnüsse
Essig, Salz, Paprika

Zubereitung:

Tomaten und Gurken in kleine Stücke und Zwiebeln in Ringe schneiden. Den klein geschnittenen Koriander, sowie die Petersilie und das Basilikum dazu geben. Gehackte Walnüsse, Gewürze, Salz, Paprika und Essig durchmischen und dann zu den Tomaten und Gurken geben.

ისპანახის ფხალი ნიგვით

ინგრედიენტები :

ისპანახი - 1 კგ.
ნიგოზი - 200-250 გრ.
ნიორი - 2-3 კბილი
ხახვი - 1-2 თავი
ძმარი - 1-2 ჩ.კ.
ხმელი ქინძი - 1 ჩ.კ.
უცხო სუნელი - 1 ჩ.კ.
ყვითელი ყვავილი - 1 ჩ.კ.
ცოცხალი ქინძი - 30 გრ.
ცოცხალი ოხრახუში - 30 გრ.
მარილი და წითელი წიწაკა
გემოვნებით
1 საშუალო ბროწეული



მომზადების წესი :

ისპანახის ფოთლებს მოაჭერით ბოლოები და კარგად გარეცხეთ.

ააღლეთ ქვაბით წყალი და გარეცხილი ისპანახის ფოთლები მოთუთქეთ ააღლებულ წყალში. შემდეგ გადმოიღეთ საწურზე, გააგრილეთ, კარგად გაწურეთ და გაატარეთ ხორცსაკეპ მანქანაში ან წვრილად დაკეპეთ.

ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებულ ნიგოზს დაუმაგეთ დანაყილი ნიორი, სუნელები, წიწაკა და მარილი გემოვნებით, დაასხით ცოცხალი ძმარი, წყალი და კარგად აზილეთ. მიღებული მასა შეურიეთ ისპანახს წვრილად დაჭრილ ხახვთან და მწვანილთან ერთად.

სუფრაზე მიგანის წინ, ფხალს შეგიძლიათ მისცეთ პაგარა ბურთების ან თქვენთვის სასურველი სხვა ფორმა და გააფორმოთ ბროწეულის მარცვლებით.

უკეთესია ფხალის წინა საღამოს ან მირთმევამდე რამოდენიმე საათით ადრე მომზადება !



« Pkhali » d'épinards aux noix

Pkhali: Walnuss-Kräuter-Gemüse

Ingrédients :

1 kg d'épinards en branche frais
200-250 g de cerneaux de noix
2-3 gousses d'ail
1-2 oignons
1-2 cuil. à café de vinaigre de vin rouge
1 cuil. à café de coriandre moulue
1 cuil. à café d'épice « outskho sounéli »
1 cuil. à café d'épice « zaprana » (safran)
30 g de coriandre fraîche
30 g de persil frais
Sel et piment selon le goût
1 grenade (fruit) de taille moyenne

Préparation :

Couper les bouts des branches des épinards et laver plusieurs fois à grande eau.

Egoutter et blanchir les feuilles à l'eau bouillante. Veiller à ce que les feuilles soient toutes immergées en même temps. Mettre les épinards dans une passoire et les laisser refroidir. Presser ensuite plusieurs fois avec les mains pour enlever l'excédent d'eau, les hacher finement ou les passer au mixeur. Moudre des noix très finement dans un hachoir. Puis ajouter de l'ail finement écrasé, des épices, du sel, du piment, du vinaigre, un peu d'eau et malaxer bien le tout.

Zutaten:

1 kg frischer Blattspinat
200-250 g Walnüsse
2-3 Knoblauchzehen
1-2 Zwiebeln
1-2 TL Rotweinessig
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Gewürz „Bockschorneklee“
1 TL Gewürz „Safran“
30 g frischer Koriander
30 g frische Petersilie
Salz und Pfeffer je nach Belieben
1 mittelgroßer Granatapfel

Zubereitung:

Die Enden der Spinatblätter abschneiden und mehrmals unter fließendem Wasser waschen.

Die Blätter abtropfen und in kochendem Wasser blanchieren. Es gilt zu beachten, dass alle Blätter gleichmäßig eingetaucht werden. Den Spinat in ein Sieb geben und abkühlen lassen. Anschließend einige Male mit den Händen ausdrücken, um das überschüssige Wasser los zu werden, dann fein hacken oder mixen. Die Nüsse mit einem Zerkleinerer sehr fein mahlen. Anschließend den zerkleinerten Knoblauch, die Gewürze, das Salz, das Chili, den Essig und etwas Wasser vermischen und gut durchkneten.

Mélanger cette préparation avec les épinards, les herbes fraîches et les oignons coupés également très finement.

Diese Mischung mit dem Spinat, den frischen Kräutern und den fein gehackten Zwiebeln vermischen.

Avant de servir, vous pouvez former des petites boules et décorer avec les graines de grenade.

Vor dem Servieren können Sie aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese mit den Granatapfelkernen anrichten.

Il est préférable de préparer « pkhali » la veille ou bien quelques heures avant la dégustation !

Es wird empfohlen, „Pkhali“ am Vorabend oder einige Stunde vor dem Verzehr zuzubereiten.

აჭარული ხაჭაპური



ცომის ინგრედიენტები :

500 გრ. ფქვილი

150 მლ. თბილი წყალი

150 მლ. თბილი რძე

ცომის მომწვლა ასევე შესაძლებელია მხოლოდ წყლით !

1/2 ჩ.კ. შაქარი

1 ჩ.კ. მარილი

25-30 გრ. ნედლი საფუარი

ან 8-10 გრ. მშრალი საფუარი

50 მლ. მზესუმზირის ზეთი

შეგთავსის ინგრედიენტები:

400 გრ. ფეტა

300 გრ. მოცარელა

1 ს.კ. ფქვილი

2 ს.კ. რძე

1 კვერცხი (სურვილისამებრ)

40-50 გრ. კარაქი

მომზადების წესი :

თბილ წყალში მოათავსეთ საფუარი გასახსნელად ცოტა შაქართან ერთად და გააჩერეთ დაახლოებით 10-15 წუთის განმავლობაში.

გააკეთეთ ღრმული ფქვილის შუაგულში. ჩაასხით საფუარიანი წყალი, თბილი რძე, დაამატეთ მარილი და ხელით ნელ-ნელა შეურიეთ ფქვილი. ასე გააგრძელეთ ფაფუკი ცომის მიღებამდე და გადმოიგანეთ სამუშაო მაგიდაზე.

შემდეგ მოზილეთ ცომი 5-7 წუთის განმავლობაში და გელვის პროცესში ნელ-ნელა შეურიეთ ზეთი.

გადაიგანეთ ცომი თასში, გადააფარეთ ქსოვილის ნაჭერი და გააჩერეთ ოთახის ტემპერატურაზე სულ ცოტა ნახევარი საათის განმავლობაში.

ცალკე გაამზადეთ გულსართი: გახეხეთ ყველი და შეურიეთ ცოტაოდენი ფქვილი, რძე და ერთი კვერცხი სურვილისამებრ.

როდესაც ცომი გაორმაგდება, ფქვილმოყრილ დაფაზე გააკეთეთ დაახლოებით 300 გრამიანი ცომის გუნდები და ისევ გააჩერეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ ეცადეთ გააბრტყელოთ ძირითადად შუა ნაწილში, ისე რომ თითოეულ ცომის გუნდას მისცეთ ოვალური ფორმა. გადაიგანეთ თუნუქის ფურცლიან გამოსაცხობ ფირფიტაზე და ცომზე მოათავსეთ 150-180 გრ. ყველის გულსართი. გადმოკეცეთ ცომის მოგრძო გვერდები, შეუკარით ბოლოები ისე რომ მიიღოთ ნავის ფორმა.

ხაჭაპური გამოაცხვეთ წინასწარ გახურებულ ღუმელში 220-250 გრადუსზე 10-12 წუთის განმავლობაში.

შემდეგ გამოიღეთ, შუაში მოათავსეთ ერთი ცალი კვერცხი და მაშინვე დააბრუნეთ ღუმელში 1-2 წუთით. როგორც კი კვერცხის ცილა შეიკვრება, აჭარული ხაჭაპური მზად არის. შუაში დაამატეთ ერთი ნაჭერი კარაქი.

სუფრასთან მიიგანეთ ცხელი და გემრიელად მიირთვიეთ !

Atcharouli khachapouri

Ingrédients pour la pâte :

500 g de farine de blé
150 ml d'eau tiède
150 ml de lait tiède
½ cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de sel
25-30 g de levure de boulanger
fraîche ou 8-10 g de levure de
boulanger sèche
50 ml d'huile de tournesol

Ingrédients pour la garniture :

400 g de Feta
300 g de Mozzarella
1 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à soupe de lait
1 œuf (facultatif)
40-50 g de beurre

Préparation :

Faire dissoudre la levure dans de l'eau tiède avec un peu de sucre et laisser reposer à peu près 10-15 minutes.

Faire un puits au centre de la farine. Y verser l'eau avec la levure, le lait tiède, le sel et y incorporer tout doucement la farine à la main. Continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et la verser sur un plan de travail. Puis pétrir la pâte pendant 5 à 7 minutes en incorporant peu à peu l'huile.

Chatschapuri

Zutaten für den Teig:

500 g Weizenmehl
150 g lauwarmes Wasser
150 g lauwarme Milch
½ TL Zucker
1 TL Salz
20-30 g frische Hefe oder 8-10 g
getrocknete Hefe
50 ml Sonnenblumenöl

Für den Belag:

400 g Fetakäse
300 g Mozzarella
1 EL Mehl
2 EL Milch
1 Ei (nach Belieben)
40-50 g Butter

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmes Wasser geben und mit etwas Zucker ungefähr 10-15 Minuten ziehen lassen.

In der Mitte des Mehls eine Vertiefung eindrücken. Dort das Wasser mit der Hefe, die lauwarme Milch und das Salz hineingeben und ganz vorsichtig mit der Hand unterheben. So lange weiter rühren bis man eine weiche Masse erhält. Diese auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig für ca. 5-7 Minuten durchkneten und immer wieder etwas Öl hinzugeben.

Mettre la pâte dans un récipient, la couvrir avec un torchon et la laisser reposer à température ambiante pendant au moins une demi-heure. Préparer la garniture séparément : râper le fromage et y ajouter un peu de farine, de lait et un œuf si vous le souhaitez !

Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur für etwas weniger als eine halbe Stunde gehen lassen. Den Belag separat zubereiten: den Käse reiben und etwas Mehl, Milch und eventuell ein Ei hinzugeben.

Quand la pâte a doublé de volume, former sur un plan de travail des boules d'environ 300 g et les laisser reposer de nouveau 20-30 minutes. Ensuite essayer de les aplatir au milieu en donnant à chaque boule une forme ovale. Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson et mettre 150-180g de fromage sur la pâte. Replier les bords les plus longs, refermer les bouts afin d'obtenir la forme d'un petit bateau.

Cuire les « khachapouris » dans un four préalablement préchauffé à 220-250° pendant environ 10-12 minutes.

Nachdem der Teig sein Volumen verdoppelt hat, etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausstreuen und ca. 300 g große Kugeln aus dem Teig formen. Für 20-30 Minuten ruhen lassen. Anschließend versuchen die Kugeln in der Mitte einzudrücken um eine ovale Form zu erhalten. Diese auf ein Backblech mit Backpapier geben und 150-180g Käse darauf verteilen. Die langen Ränder umknicken und die offenen Enden zudrücken, um die Form eines kleinen Bootes zu erhalten. Die „Chatschapuri“ in einem bei 220-250° vorgeheizten Ofen für ca. 8-10 Minuten backen.

Ensuite les ressortir du four, placer un oeuf entier au milieu et les remettre à cuire pendant 1-2 minutes. Dès que le blanc d'œuf est un peu blanchi, « atcharouli khachapouri » est prêt. Ajouter un morceau de beurre au milieu.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, ein ganzes Ei in die Mitte geben und für weitere 1-2 Minuten fertig backen lassen. Sobald das Eiweiß ein wenig weiß wird, sind die „Chatschapuris“ fertig. Etwas Butter in die Mitte geben.

Servir chaud !

Warm servieren!

მთავარი კერძები/Plats/Hauptspeisen

ხინკალი

მასალა :

1 კგ. ფქვილი
1კგ ხორცი (500 გრ. ძროხის
ან 500 გრ. ღორის)
5 ცალი საშუალო ზომის ხახვი
ოხრახუში, ქინძი, წიწაკა,
მარილი
შავი დაფქული წიწაკა
ხინკალზე მოსაყრელად



მომზადების წესი :

0.5 ლიგრ თბილ წყალს შევეურიოთ მარილიანი წყალი და ფქვილი, რათა მივიღოთ მაგარი ცომის მასა. ხორცი ხახვთან და მწვანილთან ერთად გავაგაროთ ხორცის მანქანაში. წიწაკა და მარილი დავემაგოთ გემოვნებით. მიღებულ ხორცის მასას დავემაგოთ ასევე 150-200 გრამი თბილი წყალი.

ცომი გავაბრტყელოთ პატარა ნაწილებად და დავჭრათ ისე, რომ მივიღოთ 1 სმ. სისქის და 4 სმ. სიგანის. ისევ გავაბრტყელოთ და მოვათავსოთ ცომის გულში ხორცის მასა. ცომი შევეკრათ ისე, რომ ხორცი არც ჩანდეს და არც გადმოდიოდეს შიგნიდან.

გამზადებული ხინკლები ადულებულ 3-4 ლიგრიან მარილიანი წყლით სავსე ქვაბში ჩავეყაროთ და დავახუროთ ქვაბს თავი.

ხარშვის პერიოდში რამდენიმეჯერ მარგივად უნდა მოვეურიოთ რათა ხინკლები ქვაბის ძირს არ მიეკრას. როდესაც წყალი წამოდუღდება კარგად და ყველა ხინკალი ზედაპირზე ამოვა აქედან უნდა ვაძულოთ კიდე 5 წუთი.

ბოლოს მოხარშული ხინკლები გადმოვიღოთ თეფშზე და გემოვნების მიხედვით მოვაყაროთ შავი დაფქული წიწაკა.

ცხელ ხინკალს მოუხდება ცივი ლუდი ან შნაფსი.

Khinkali

Ingrédients :

1 kg de farine de froment
1 kg de viande (500 g de filet de porc, 500 g de filet de bœuf)
5 oignons de taille moyenne
Persil, coriandre, thym
Paprika, sel, poivre noir

Préparation :

Pétrir la pâte avec un demi-litre d'eau tiède légèrement salée et la farine. Étaler la pâte au rouleau, puis découper des disques d'1 cm de haut et 4 cm de diamètre. Les aplatir l'un après l'autre, y déposer une cuillère à soupe de farce, replier la pâte en forme de bourse, y faire des plis et une tige pour que le jus de viande ne s'échappe pas.

Plonger les khinkalis dans 3-4 litres d'eau bouillante salée et recouvrir. Mélanger de temps en temps pour que les khinkalis ne collent pas au fond de la casserole. À ébullition et une fois que tous les khinkalis apparaissent à la surface de l'eau, les laisser encore 5 minutes. Les prendre avec une écumoire, les déposer sur une assiette et poivrer selon le goût.

Chinkali

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
1 kg Fleisch (500 g Rind- und 500 g Schweinefilet)
5 mittelgroße Zwiebeln
Petersilie, Koriander, Thymian,
Paprika, Salz, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Aus 0,5 l lauwarmem, nach Geschmack gesalzenen Wasser und Mehl einen harten Teig kneten. Das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln und Kräutern durch einen Fleischwolf drehen, Paprika und Salz dazugeben und mit etwa 150-200 ml warmem Wasser auffüllen. Den Teig ausrollen, kleine runde Stücke (1 cm hoch und 4 cm Durchmesser) ausschneiden, einzeln dünn ausrollen, jeweils einen Esslöffel Fleischmasse darauflegen, als Falten zusammenziehen und den „Stiel“ gut verschließen, sodass der Fleischsaft nicht herausfließt.

Die Chinkalis in etwa 3-4 l kochendes Salzwasser geben und zudecken. Einige Male leicht umrühren, damit die Chinkalis nicht an den Topfboden kleben. Wenn das Salzwasser im Topf wieder aufkocht und alle Chinkalis an der Oberfläche schwimmen, muss es noch 5 Minuten ziehen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einen Teller legen und gleich nach Geschmack pfeffern.

საცივი



მასალა 6 კაცისთვის :

1 კგ. მთლიანი ქათამი ან ინდაური
700 გრ ნიგოზი
5 სმ. სილიდის ხახვი
4 კბილი ნიორი
2 სუფრის კოვზი თეთრი ღვინის ძმარი
1 ჩაის კოვზი ხმელი ქინძი
1 ჩაის კოვზი ყვითელი ყვავილი
1 ჩაის კოვზი მიხაკი
1 ჩაის კოვზი ჩილის ფხენილი
ნახევარი ჩაის კოვზი ღარიჩინი
მარილი გემოვნებით

მომზადების წესი :

დიდი ქვაბი ავავსოთ 2 ლიტრი წყლით და ჩავდეთ ქათამი მოსახარშად. ეხარშოთ იქამდე სანამ სანახევროდ არ მოიხარშება. ხარშვის დროს ნახარშის ცხიმში ცალკე მოვხალოთ და შევინახოთ.

ხარშვის შემდეგ ქათამი შევდგათ ღუმელში 3 საათნახევრით 180 გრადუსზე შესაწავად. შემწვარი ქათამი დავეჭრათ ნაჭრებად.

მოხდილ ცხიმში ჩავშუშოთ დაჭრილი ხახვი და როდესაც დარბილდება მოვათავსოთ კომბაინში სადაც ავურევთ გატარებულ ნიგოზს, უცხო სუნელს, ხმელ ქინძს, ღარიჩინს, მიხაკს, ყვითელ ყვავილს, ნიორსა და მარილს.

მიღებულ მასაში შეეურიოთ მორჩენილი ცხიმი და დავდგათ ქურაზე ასადულებლად. დუღილის შემდეგ ჩაეაწყოთ დაჭრილი ქათმის ხორცი და გაეაგრილოთ. საცხივი შეგიძლიათ მიირთვათ მსუბუქად თბილად.

Satsivi (Poulet à la sauce aux noix)

Ingrédients pour 6 personnes :

Un poulet d'1 kg et demi
700 g de noix
5 oignons moyens
4 gousses d'ail
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
1 cuil. à café de coriandre en poudre
1 cuil. à café de mélilot bleu
1 cuil. à café de fleurs de souci
1 cuil. à café de poivre de Cayenne
½ cuil. à café de cannelle
5 clous de girofles concassés

Préparation :

Plonger le poulet dans 2 litres d'eau, faire chauffer jusqu'à demi-ébullition. Retirer le poulet et le mettre dans un plat allant au four. Badigeonner le poulet avec le gras de l'eau de cuisson. Ne pas jeter l'eau ! Laisser cuire le poulet à 180° environ 45 minutes. Découper le poulet en portion d'égale grosseur. Faire rissoler les oignons coupés en dés dans le gras du jus de cuisson pendant environ 6-7 minutes. Malaxer les oignons avec un pilon pour obtenir une pâte. La plonger dans l'eau. Moudre finement les noix et les mettre dans un bol mélangeur. Ajouter la coriandre, le mélilot bleu, les fleurs de souci, la cannelle et les clous de girofles. Mélanger à la main. Réduire le

Satsivi (Hühnchen in Nusssoße)

Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ kg ganzes Huhn
700 g Walnüsse
5 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
4 Zehen Knoblauch
2 EL Weißweinessig
1 TL Koriander, getrocknet
1 TL Schabzigerklee
1 TL Ringelblumen, getrocknet
1 TL Cayennepfeffer
½ TL Zimt
5 Gewürznelken, zerkleinert

Zubereitung:

Eine große Pfanne oder einen geeigneten Topf mit 2 Liter Wasser füllen und das Huhn hineingeben. Erhitzen, bis es "halb" gekocht ist, dann das Huhn aus dem Wasser holen und in einen Bräter geben. Etwas von dem auf dem Wasser schwimmenden Fett benutzen, um damit das Huhn einzupinseln. Das Wasser nicht wegschütten! Das Huhn nun bei 180 °C in den Ofen geben und etwa eine Dreiviertelstunde rösten. Das fertige Huhn nun in Portionsgröße schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln und im Fett von der Wasseroberfläche etwa 6 - 7 Minuten anbraten. Zwiebeln in den Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten. Zwiebelpaste in das Wasser geben. Die Walnüsse fein

poivre de Cayenne, le piment, l'ail et le sel dans un mortier. Puis ajouter au mélange précédent avec le vinaigre. Ajouter peu à peu le reste de l'eau jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et onctueux. Passer le mélange et ajouter les morceaux de poulet et poursuivre la cuisson.

Laisser refroidir ou servir encore légèrement chaud.

mahlen und in eine Rührschüssel oder ein ähnliches Gefäß geben. Koriander, Schabzigerklee, Ringelblumen, Zimt und Nelken hinzugeben und vermengen. Cayennepfeffer oder Chilipulver, Knoblauch und Salz in einem Mörser zerkleinern, dann die Mischung und den Essig in den Walnussmix geben. Das verbliebene Wasser nach und nach hinzugeben geben, bis es zu einer glatten Masse wird, eventuell mit Rührgerät. Dann diese Masse durch ein Sieb laufen lassen, Hühnerstücke hinzugeben und zum Kochen bringen, dann von der Platte nehmen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen oder noch leicht warm servieren

ჩაქაფული (ქართული საგაზაფხულო სააღდგომო კერძი)



მასალა :

600 გრ. ხბოს ან ცხვრის ხორცი

200 მლ. თეთრი მშრალი ღვინო

200 გრ. გარხუნა

1 შეკვრა მწვანე ხახვი

1 შეკვრა ქინძი

2 მწვანე წიწაკა

6 კბილი ნიორი

150 გრ. ქლიავი ან ტყეშალი (შეიძლება 4 სუფრის კოვში ტყეშლის წვენი)

მარილი გემოვნებით

მომზადების წესი :

ხორცი ღავეჭრათ პატარა ნაჭრებად, მერე ჩაეაწყოთ ღვინოში და თავ მოხდელი კარგად მოეხარშოთ. გარხუნა და ქინძი კარგად ღავეჭრათ. წიწაკა ნიორი და ახალი ხახვი ღავეჭრათ ასევე ცალკე და ერთ ლიგრ წყალთან ერთად დავეუმაგოთ ხორცს. მიღებული მასა ნახევარი საათი ეხარშოთ ხორცთან ერთად. ბოლოს დავეუმაგოთ ტყეშლის ან ქლიავის წვენი და ერთი საათი დაეცადოთ რაბა იღულოს.

მარილი და წიწაკა დავეუმაგოთ გემოვნებით.

ჩაქაფული მივირთვათ თეთრ პურთან ერთად.

Tchakapouli

Ingrédients :

600 g de veau ou de mouton
200 ml de vin blanc sec
200 g d'estragon
Un bouquet de ciboulette
Un bouquet de coriandre
2 piments verts
6 gousses d'ail
150 g de prune ou de tkémali (prune sauvage) ou 4 cuil. à soupe de jus de tkémali
Sel

Préparation :

Couper la viande en petits morceaux, les mettre dans le vin, laisser bouillir sur le feu sans couvercle. Couper la coriandre et l'estragon. Couper également l'ail, le piment et l'oignon vert. Les mettre sur la viande, verser 1 litre d'eau et cuire une demi-heure. Ajouter le jus de prune ou de tkémali et laisser mijoter pendant une heure. Ajouter le piment et le sel selon le goût.

Tchakapouli se sert chaud avec du pain blanc.

Tschakapuli

Zutaten:

600 g Kalbfleisch oder Lammfleisch
200 ml Weißwein, trocken
200 g Estragon
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander
2 Paprikaschoten, grün
6 Knoblauchzehen
150 g Pflaumen (Sauerpflaumen oder Tkemali) oder 4 EL Tkemalisoße
Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dann mit dem Wein aufsetzen und ohne Deckel stark einkochen. Die Estragon- und Korianderblätter grob hacken. Die Paprika entkernen, dann mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein würfeln und alles mit einem Liter Wasser zum Fleisch geben. Den Inhalt abgedeckt auf kleiner Flamme eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann die Sauerpflaumen zugeben und eine weitere halbe Stunde simmern lassen. Das Gericht mit Chili und Salz abschmecken.

Tschakapuli heiß mit frischem Weißbrot servieren.

დესერტები/Desserts/Nachspeisen

ფელაბუში



ინგრედიენტები :

1 ლ. ბაღაგი
180-200 გრ. პურის ფქვილი
ს/კ შაქარი სურვილისამებრ
ნიგვზის ლებნები მოსართავად

მომზადების წესი :

ყურძნის წვენი დადგით ცეცხლზე და შეათბეთ. ფქვილი და შაქარი თასში მოათავსეთ. თანდათანობით ჩაუმაგეთ წვენის ნაწილი და თან ხის კოვზით მუდმივად ურიეთ. შეგიძლიათ გამოიყენოთ ხელის ბლენდერი, ერთგვაროვანი მასის მისაღებად.

დარჩენილი ყურძნის წვენი სქელძირიან ქვაბში ჩაასხით. თანდათანობით ჩაუმაგეთ ფქვილიანი მასა და კარგად შეურიეთ. დადგით დაბალ ცეცხლზე, წამოადულეთ და ხის კოვზით განუწყვეტლივ ურიეთ რომ ძირზე არ მიიწვას. ფელაშუში ალუდეთ მანამ, სანამ კარგად არ შესქელდება და ფქვილის სუნს და გემოს არ დაკარგავს.

ალულებიდან 6-8 წუთის შემდეგ ცეცხლიდან გადმოდგით და მაშინვე დაანაწილეთ ჭურჭელში სასურველ პორციებად. ამავდროულად შეგიძლიათ შეურიოთ დაჭრილი ნიგოზი ან სურვილისამებრ ბოლოს გააფორმოთ ნიგოზის ლებნებით და გემრიელად მიირთვათ როგორც ცხელი ასევე ცივი.

საინტერესოა :

ამ დესერტს აღმოსავლეთ საქართველოში პურის ფქვილისაგან ამზადებენ, ხოლო დასავლეთ საქართველოში სიმინდის ფქვილისაგან. ფელაშუშის გაკეთება ასევე შესაძლებელია სიმინდისა და პურის ფქვილის თანაბარი ნაზავისაგან.

« Pélamouchi »

„Pelamuschi“

Ingédients :

1 litre de jus de raisin pur
180-200 g de farine de blé
2 cuil. à soupe de sucre
cerneaux de noix pour la décoration

Zutaten:

1 Liter purer Traubensaft
180-200 g Weizenmehl
2 EL Zucker
Walnusskerne zum Dekorieren

Préparation :

Mettre le jus de raisin sur le feu pour le réchauffer. Mélanger la farine et le sucre dans un bol. Ajouter peu à peu une partie du jus et mélanger le tout avec une cuiller en bois sans interruption. Vous pouvez également utiliser un blender pour obtenir une masse homogène.

Verser le reste du jus dans un récipient à fond épais. Ajouter progressivement la préparation avec la farine et bien mélanger. Mettre à feu doux jusqu'à ébullition et mélanger toujours sans interruption avec une cuiller en bois pour éviter les grumeaux et ne pas brûler le fond de la casserole. Faire bouillir Pélamouchi jusqu'à ce qu'il s'épaississe et que l'odeur et le goût de la farine disparaissent.

Retirer du feu après 6-8 minutes d'ébullition et répartir aussitôt dans des récipients selon le nombre de portions souhaitées. Vous pouvez

Zubereitung:

Erwärmen Sie den Traubensaft. Geben Sie das Mehl und den Zucker in eine Schüssel. Geben Sie nach und nach einen Teil des Saftes hinzu und vermischen Sie alles kontinuierlich mit einem Holzlöffel. Sie können auch einen Mixer verwenden, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Geben Sie den Rest des Saftes in einen Topf mit dickem Boden. Heben Sie nach und nach die Mehlmasse unter und rühren Sie gut um. Bringen Sie die Masse bei leichter Hitze zum Kochen und vermischen Sie sie ohne Unterbrechung mit dem Holzlöffel, um das Bilden von Klümpchen oder gar das Anbrennen am Topfboden zu vermeiden. Lassen Sie das Pelamuschi so lange köcheln bis es eingedickt und der Geruch, wie auch der Geschmack des Mehles verschwunden sind.

Nachdem die Masse 6-8 Minuten geköchelt hat, nehmen Sie sie vom Herd und geben Sie sie in einer gewünschten Portionsgröße in

incorporer les noix coupées ou bien Schüsseln. Zu diesem Zeitpunkt décorer à la fin avec les cerneaux de können Sie je nach Belieben die Walnüsse einrühren oder diese am Ende zur Dekoration verwenden.

A déguster chaud ou froid.

Warm oder kalt servieren.

A savoir :

Interessant zu wissen:

A l'est de la Géorgie, ce dessert se prépare avec de la farine de blé alors qu'à l'ouest de la Géorgie il le prépare avec de la farine de maïs. Pélamouchi peut également être préparé avec un mélange de farine de blé et de maïs. Im Osten von Georgien bereitet man das Dessert mit Weizenmehl zu, wohingegen man im Westen Maismehl verwendet. Pelamuschi kann aber auch mit einer gleichmäßigen Mischung aus Weizen- und Maismehl zubereitet werden.

გომინაცი



მასალა :

500 გრაში თაფლი

250 გრაში დაჭრილი ნიგოზი

2 კოვზი შაქარი

მომზადების წესი :

დაჭრილი ნიგოზი ცხელ ტაფაზე მოვხალოთ, ამის შემდეგ თაფლი დავდგათ ასაღულებლად და დავუმატოთ შაქარი.

თაფლი ვადულოთ იქამდე სანამ არ კარამელიზირდება, შემდეგ გავაგრილოთ და ისევ ავადულოთ.

აგილოთ ერთი ჭიქა ცივი წყალი და თაფლის წვეთი ჩაეცხათ, თუ წვეთი დამრგვალდება და კენჭივით ჩაეარდება ესე იგი თაფლი მზადაა.

შემდეგ დაჭრილი ნიგოზი ჩაემატოთ თაფლის მასაში და კარგად ავურიო. ბოლოს აგილოთ სველი დაფა, მასა გადაეანაწილოთ და გაეაბრტყელოთ ისე, რომ 0,5 სმ სისქის იყოს (ყურადღებით იყავით ცხელია).

სანამ გომინაცი ცხელია უნდა დაჭრათ დანით (სასურველია რომბის ფორმებად).

Friandise de Noël : gozinaki

Ingédients :

500 g de miel
250 g de noix coupées
2 cuil. à soupe de sucre

Préparation :

Faire dorer à la poêle les noix coupées en petits morceaux. Les laisser refroidir.

Faire bouillir le miel et le laisser refroidir pendant 3 ou 4 minutes. Le remettre ensuite à cuire à feu doux. Vérifier qu'il soit bien compact en mettant quelques gouttes dans une assiette (il est prêt s'il ne coule pas). Ensuite incorporer les noix coupées au miel et mélanger avec une cuiller en bois. Ajouter du sucre pour donner plus de consistance. Sur une planche mouillée, aplatir le tout avec une cuillère humide puis avec un rouleau à pâtisserie.

Former avec cette pâte des petites formes géométriques. Les gozinakis se mangent froids comme dessert ou comme en-cas.

Süßigkeit an Weihnachten: Gozinaki

Zutaten:

500 g Honig
250 g gehackte Walnüsse
2 EL Zucker

Zubereitung:

Gehackte Walnüsse kurz in die heiße Pfanne geben und anschließend abkühlen lassen.

Den Honig zum Kochen bringen und so lange kochen, bis der Honig karamellisiert. Zum Überprüfen einige Tropfen in kaltes Wasser geben - wenn die Honigtropfen sofort hart werden und herunterfallen wie Steine, dann ist es so weit. Anschließend die gehackten Walnüsse in den Topf geben. Dann die Masse mit einem feuchten Löffel und dann mit einem Nudelholz auf einem nassen Holzbrett ausstreichen, bis sie ca. 0,5 cm dick ist.

Die Masse schneiden, solange das Gozinaki noch warm ist. Übliche Form in Georgien für Gozinaki ist ein Rhombus. Gegessen wird Gozinaki kalt, als Dessert oder als Snack zwischendurch.

ურჩხელა

მასალა მოცემულია 9 ცალი
ჩურჩხელისათვის
მომზადების დრო : 20 წუთი
ხარშის დრო : 10-15 წუთი
დაგაყონით 1 კვირა

მასალა :

250 გრ. ნიგოზი
200 გრ. ფქვილი
25 გრ. შაქარი
1 ლიტრი წითელი ღვინის წვენი



მომზადების წესი :

ნიგოზი დაეჭრათ ლებნის მეოთხედ ნაწილებად. ძაფი ავიღოთ გადავკეცოთ და ბოლო შევკრათ. ძაფის მეორე მხარე კი ისე გადავკეცოთ, რომ ამ მხრიდან მისი დაკიდება შევძლოთ.

15- 15 ცალი ნიგეზის ასხმა დავიწყეთ თითო ძაფზე, ბოლოში კი ცოტა ადგილი დავტოვოთ დასაკიდებლად.

ცოტა ფქვილი 25 გრ. ტკბილ ყურძნის წვენში გავხსნათ, ხოლო ნარჩენი ღვინის წვენი წამოვადულოთ და მუდმივად მორევის რეჟიმში ნელ-ნელა დავუმატოთ ფქვილი. როდესაც მასა დაიწყებს ღუღილს დავტოვოთ დაბალ ცეცხლზე მოსახარშად.

ქვების ქურიდან გადმოდგმის შემდეგ ნიგეზის ძაფი ნელ-ნელა ჩავუშვით ქვებში, სანამ მთლიანი ჩურჩხელა ყულუამდე არ ჩაიძირება.

მზა ჩურჩხელა წამოვაცვით ჯოხებზე და ასე გავაშროთ დაახლოებით 1 კვირის განმავლობაში მშრალ ადგილას.

Tchourtchkela

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

Temps de repos : Une semaine

Ingrédients pour 9 pièces :

250 ml de jus de raisin

200 g de farine

25 g de sucre

1 litre de jus de raisin

Un fil

Préparation :

Casser les cerneaux de noix en quatre.

Prendre une aiguille, doubler le fil de 20-25 cm, faire un nœud. Enfiler les noix (environ 15 par fil). Enduire généreusement les noix de jus de raisin et de farine. Accrocher les chourchelas sur un long bâton et laisser sécher.

Laisser reposer une semaine jusqu'à ce qu'ils soient secs.

Tschurtschela

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 10-15 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Woche

Zutaten für 9 Stück:

250 g Walnüsse

200 g Weizenmehl

25 g Zucker

1 Liter roter Traubensaft
einen Faden

Zubereitung:

Walnüsse schälen und vierteln. Den Faden in jeweils 35 cm lange Stücke schneiden, ihn doppelt legen und am Ende verknoten. Das andere Ende auf eine dicke Nadel ziehen. Nach und nach die Walnüsse aufziehen (ca. 15 pro Faden). Am Ende etwas Platz lassen (zum Festhalten und Aufhängen).

Weizenmehl und Zucker mischen. Ca. 250 ml Traubensaft mit dem Mehl zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Den restlichen Traubensaft aufkochen und unter ständigem Rühren die Mehlmasse einrühren. Wenn es anfängt Blasen zu schlagen noch ca. 5-10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei ständig rühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und nacheinander die vorbereiteten Nussketten in die Masse eintauchen. Die fertigen Tschurtschela auf eine Stange hängen und ca. eine Woche an einem trockenen und warmen Ort trocknen lassen.

Danksagungen/ Remerciements/ სამადლობელო სიგევა

Danielle de Backer, **Centre culturel franco-allemand**
Martin Krechting, **Centre culturel franco-allemand**
Sina Bittner, **Centre culturel franco-allemand**
Natalie Ostendorf, **Centre culturel franco-allemand**
Elsa Thual, **Nantes Métropole**
Cécile Bébin, **Ville de Nantes**
Médéric Moreau, **l'association géorgienne Nantes-Tbilissi**
Lali Machard, **l'association géorgienne Nantes-Tbilissi**
Anne Beraud, **Du Pain sur la Blanche**
Ana Kutsia, **Mairie de Tbilissi**
Lali Ounaphkochvili, **Mairie de Tbilissi**
Roselyne Gouesnard
Stefanie Rauch
Ursula Deeken
Lisa Fetzer

Guten Appetit!
Bon appétit !
გემრიელად მიირთვით !