



# Содержание

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

---

ПИТИ .....	11
ЧИХИРТМА .....	12
Чихиртма из баранины .....	12
ДОВГА .....	14
ХАРЧО .....	16
БОЗАРТМА .....	18
Бозартма из курицы или индейки .....	19
Бозартма из цыплят .....	20
ШЕЧАМАНДЫ .....	20
Шечаманды с кизилом .....	21
Шечаманды с мацони .....	21
МУЖУЖИ .....	22
БОЗБАШ .....	24
Бозбаш простой (обыкновенный) .....	26
Бозбаш зимний .....	27
Бозбаш летний .....	27
Бозбаш эчмиадзинский .....	29
Бозбаш сисианский .....	29
Бозбаш ереванский .....	29
Бозбаш шушинский I .....	30
Бозбаш шушинский II (карабахский) .....	30
Бозбаш сборный .....	31
КОЛОЛИК .....	31
Кололик простой .....	32
Кололик фаршированный .....	33
Кололик шушинский .....	34
МЯСО-ОВОЩНЫЕ СУПЫ .....	35
ШУРПА .....	35
Кукурузная шурпа .....	36
Баранья шурпа .....	37
БОРЩ .....	38

---

Борщ украинский простой .....	42
Борщ украинский сборный .....	43
Борщ киевский .....	44
Борщ полтавский .....	45
Борщ черниговский .....	46
Борщ львовский .....	47
КВАСЫ И СВЕКОЛЬНЫЕ НАСТОИ ДЛЯ БОРЩЕЙ .....	48
Свекольный настой простой .....	48
Свекольный настой заварной .....	48
Квас свекольно-хлебный .....	49
Квас-сиропец .....	49

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА .....	53
КЕБАБЫ .....	53
Казан-кебаб (кебаб в казанке) .....	53
Жигар-кебаб (кебаб из печени) .....	54
Буглама-кебаб (кебаб на пару) .....	55
Кебаб из перепелок или куропаток .....	55
Кебаб (азербайджанский шашлык) .....	56
Галя .....	57
Сабза-каурма .....	58
Гора-мусабе .....	58
Люля-кебаб .....	59
ПЛОВЫ .....	60
Плов ферганский .....	64
Плов тограма .....	65
Плов бухарский .....	65
Плов хорезмский .....	66
Плов тонгарма (из прожаренного риса) .....	67
Плов с урюком .....	67
Плов самаркандский .....	68
<i>Азербайджанские пловы</i> .....	69
Плов с цыпленком .....	74
Плов с бараниной .....	75

---

Сюдлу-плов (молочный) .....	76
Шешрянч-плов (плов «шести цветов» — яичный) ....	77
Ширин-плов (фруктовый) .....	79
<b>МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА ТИПА ПЕЛЬМЕНЕЙ .....</b>	<b>80</b>
Дюшбара .....	80
Курзе .....	82
Гиймя-хинкал .....	83
Манты .....	84
Лагман .....	86
<b>МЯСО-ОВОЩНЫЕ БЛЮДА .....</b>	<b>89</b>
ТОЛМА .....	89
КОЛОЛАК .....	92
Кололак сюникский .....	94
Кололак айраратский .....	94
Кололак ширакский .....	95
МЦВАДИ (ШАШЛЫК) .....	95
Мцвади в баклажанах .....	96
ЧАНАХИ .....	96
САЦИВИ .....	98
ГУРУЛИ .....	99
ЧАХОХБИЛИ .....	100
Чахохбили из курицы .....	102
ЦЫПЛЯТА ТАПАКА .....	103
БОРАНИ .....	104
Борани с зеленой фасолью .....	105
Борани баклажанное .....	105
<b>КОМБИНИРОВАННЫЕ БЛЮДА .....</b>	<b>106</b>
Печеня житомирская .....	106
Завиванец ужгородский .....	107
Кендюх .....	108
Шпундра .....	109
Курица, тушеная с галушками .....	109
Индейка, тушенная с рисом .....	110
Гусь смаженный .....	111
Тушанка свиная (или баранья) .....	112

---

Бигос .....	112
Тушанка мясо-грибная .....	113
<b>ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА .....</b>	<b>114</b>
ЧОГИ .....	114
МХАЛИ .....	114
ЛОБИО .....	116
БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ .....	120
Баклажаны вареные .....	120
Баклажаны печеные .....	122
Баклажаны жареные .....	122
 <b>ГАРНИРЫ, СОУСЫ, МАРИНАДЫ, АНТРЕМЕ</b>	
<b>ГАРНИРЫ .....</b>	<b>127</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛЮДА .....</b>	<b>127</b>
<i>Блюда из целого картофеля .....</i>	<i>129</i>
Тушанка простая .....	129
<i>Блюда из таркованной массы .....</i>	<i>130</i>
Таркованка .....	130
Драники (деруны) .....	131
Таркованные блины .....	131
<i>Блюда из клинкованной массы .....</i>	<i>132</i>
Галки бульбяные .....	132
Цыбрики .....	133
<i>Блюда из картофельного пюре</i> <i>(варено-толченой массы) .....</i>	<i>133</i>
Толча .....	133
Комы .....	134
Гульбишники (бульбишники) .....	134
Гульбишник молочный .....	135
Гульбишник творожный .....	136
<i>Блюда из комбинированных картофельных</i> <i>масс и муки .....</i>	<i>136</i>
Бульбяные зразы .....	136
Бульбяная запеканка .....	137
<b>ОВОЩНЫЕ БЛЮДА .....</b>	<b>137</b>
Капуста тушеная .....	137

Гороховое пюре .....	138
Морковная бабка .....	138
СОУСЫ .....	139
ЯГОДНО-ОВОЩНЫЕ СОУСЫ .....	139
Соус томатно-чесночный .....	139
Соус тклапи .....	140
Соус терновый .....	140
Соус кизилловый .....	141
Соус ткемали .....	141
ОРЕХОВЫЕ СОУСЫ .....	142
Простой ореховый соус .....	142
Соус сациви .....	143
Соус чесночно-уксусный .....	144
Соус гаро .....	144
Соус сацибели .....	145
МАРИНАДЫ .....	146
Хяфтя-беджар .....	146
Маринованный виноград .....	147
БЛЮДА ИЗ СЫРА .....	148
ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР ТОЛЧЕННЫЙ .....	148
ГОМИ .....	148
МЧАДИ .....	149
Мчади простое .....	150
Мчади с добавками .....	150
ГАДАЗЕЛИЛИ .....	151
СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ .....	151
ЧЕМКВА .....	152
ЭЛАРДЖИ .....	152
ХАЧАПУРИ .....	153

---

### СЛАДКИЕ ТРЕТЬИ БЛЮДА

---

ШЕРБЕТЫ .....	159
Лимонный шербет .....	162
Гранатовый шербет .....	163
Розовый шербет .....	163

Мятный шербет .....	164
Шербет из свежего барбариса .....	164
УЗВАРЫ, ЯГОДНЫЕ ХОЛОДЦЫ И ФРУКТОВЫЕ БАБКИ .....	165
Узвар из свежих фруктов и ягод .....	166
Узвар из сушеных фруктов .....	166
Ягодный холодец .....	167
Фруктовые бабки (яблочная и вишневая) .....	168
ПРАЗДНИЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	169
Папошник украинский .....	169
Берька и кляжовик .....	170
Яблочный квас .....	171
Кулага белорусская .....	171
Полезные советы .....	173
А. 15 добрых советов .....	173
Б. Десять напоминаний об операциях, которые часто забывают делать и которые сильно влияют на вкус готовых блюд .....	176
В. О составлении меню .....	177
Предметный указатель продуктов .....	186
Алфавитный указатель рецептов .....	189

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



*А. Мокрицкий*





# ПИТИ

---

ПИТИ — суп, приготовляемый в глиняной посуде — специальном горшочке путуке или пители, каждая порция отдельно. Это блюдо известно в армянской кухне под названием «путук», но получило наибольшее распространение в азербайджанской кухне как один из основных видов национальных азербайджанских супов. Для приготовления используется обычно обливной изнутри глиняный невысокий горшочек объемом около 1 л.

## • РЕЦЕПТ •

- 200—250 г баранины
- 2 луковицы
- 1 помидор
- 3—4 плода алычи
- 1—2 картофелины (4—6 каштанов)
- 1 ст. ложка гороха нохута (замочить на 10 ч)
- 6 зерен черного перца
- 1 ст. ложка зелени кинзы
- 1 ст. ложка зелени петрушки
- 0,5 ст. ложки зелени чабера
- 5—6 тычинок шафрана

1. Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, горох, залить их 0,5 л кипятка, плотно закрыть крышкой (блюдцем) и поставить в духовку на 30—40 мин.

2. Добавить картофель или каштаны, нарезанные четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30—40 мин. Если вода сильно выкипела, долить кипяток до краев.

3. Через 1—1,5 ч заправить пряностями, дать постоять в духовке 2—3 мин, после чего подавать к столу.

---

## ЧИХИРТМА

---

ЧИХИРТМА — суп из баранины или чаще всего из мяса домашней птицы (курицы, индейки) на яично-кислой основе. Эта основа делает жидкую часть чихиртмы гораздо более загущенной, чем у харчо, а также придает супу вкусовое своеобразие. Однако в чихиртме полностью отсутствует овощная и крупяная гуща. Подготовка бульона в целом похожа на подготовку бульона для харчо, но имеет свои особенности. По составу пряностей чихиртма отличается от харчо присутствием мяты и шафрана и отсутствием хмели-сунели. Остальная пряная зелень в основном та же, но в целом аромат и вкус чихиртмы резко отличаются от других грузинских супов.

• РЕЦЕПТ •

---

### ЧИХИРТМА ИЗ БАРАНИНЫ

---

- 1,5 л воды
  - 500—750 г бараньей грудинки и мяса задней части
  - 2—3 яйца (лучше только 3—4 желтка)
- 
-

- 4 луковицы
- 1 ст. ложка сливочного или топленого масла
- 3 ч. ложки кукурузной или пшеничной муки
- 0,25 стакана лимонного сока, или 2 ст. ложки гранатового экстракта наршараба, или 2 ч. ложки винного уксуса, или 1,5—2 ст. ложки пюре тклапи (50 г)
- 2 ст. ложки зелени кинзы
- 1 сельдерей (корень и зелень)
- 1 петрушка (корень и зелень)
- 10 горошин черного перца
- 0,5 ч. ложки корицы
- 1 ст. ложка базилика
- 0,5 ст. ложки семян кориандра
- 0,5 ст. ложки укропа
- 5—6 тычинок шафрана или ложка их настоя
- 1 ст. ложка зелени мяты

Баранину порубить на куски размером 3×5 см, залить 1,5 л холодной воды и варить на среднем огне в течение 1,5—2 ч, почти до полной готовности мяса, дав выкипеть почти 0,5 л жидкости. Затем мясо вынуть, промыть кипятком и слегка обжарить с маслом и мелко нарубленным луком, не допуская его поджаривания до коричневого цвета. Процедить бульон, вновь положить в него баранину, посолить, положить перец и, пока мясо доводится до полной готовности, приготовить мучную заправку и яично-кислую смесь.

Когда заправка и смесь готовы, вынуть баранину из бульона, ввести в него заправку, прокипятить 5—7 мин, затем снять с огня бульон и ввести в него осторожно и постепенно яично-кислую смесь, все время помешивая чихиртму деревянной ложкой.

Одновременно ввести пряности и, продолжая помешивать, поставить бульон вновь на слабый огонь и прогреть, не давая закипеть. Перед самой подачей на стол вновь опустить баранину в бульон и прогреть его 2—3 мин.

Мучная заправка. Отлить полстакана бульона, слегка остудить, развести в нем 2—3 ч. ложки муки, добавить к этой смеси обжаренный лук, размешать и дать постоять.

Яично-кислая смесь. Яйца или яичные желтки взбить, добавить к ним 1—2 ч. ложки муки, 0,5 стакана теплого бульона, размешать, долить кислоту, вновь размешать.

## ДОВГА

---

Для супа:

- 1—1,25 л катыка
- 0,75—1 л холодной воды
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка гороха нохута (замоченного с вечера)
- 0,5 ст. ложки муки
- 0,5 стакана риса
- 1 стакан мелко нарезанной зелени шпината, щавеля, лебеды или кервеля
- 2 ст. ложки зелени петрушки
- 2 ст. ложки зелени кинзы
- 2 ст. ложки зелени мяты

Для фрикаделек:

- 100 г мясного фарша (лучше баранины)
- 2 ст. ложки муки

- 1 мелко нарезанная луковица
- 1 яйцо
- 0,5 ст. ложки мяты
- 1 ч. ложка черного перца
- 0,5 стакана отваренного риса

1. Предварительно отцедить из катыка лишнюю сыворотку через марлю. Промыть рис. стакан катыка размешать со взбитым яйцом и 0,5 ст. ложки муки. Из мясного фарша, отваренного риса, яйца и приностей, соединенных в однородную массу, сформовать фрикадельки, обвалять их в муке.

2. В эмалированную кастрюлю или глубокую миску влить катык, положить рис, нохут, размешать до получения однородной массы и затем развести водой до суповой консистенции.

3. Поставить кастрюлю на средний или слабый огонь и медленно, но методично мешать деревянной ложкой до появления первых признаков кипения.

4. Не переставая мешать, всыпать подготовленные фрикадельки и зелень, заранее мелко нарезанную, и вновь ожидать признаков закипания, после чего слегка посолить, уменьшить огонь и, не прекращая помешивать довгу, довести до готовности рис и горох, посолить по вкусу, ввести катычно-яичную смесь.

5. Снять с огня и все равно продолжать помешивать около 5—7 мин, после чего подавать к столу.

6. Зимой, осенью и весной довгу подают горячей, летом — холодной. Не следует делать довгу жидкой — хорошо, когда она сохраняет консистенцию кефира. Поэтому норма воды в довге (0,75—1 л) зависит от того, насколько отцежен катык. Один из главных секретов приготовления довги —