

სამარხო კერძები
(სარჩევი)

ლოცვა საზრდელის მიღების წინ	6
ლოცვა საზრდელის მიღების შემდეგ	7
სოკო ლიმნის საკაზმით	8
სოკო და ბრინჯი ტარხუნით	9
ბადრიჯანი	10
ბოლოკის სალათი	11
გერკულესის კატლეტი	12
კარტოფილი ნიგზვით	13
სტაფილოს ფხალი	14
მოხარშული ბრინჯი	15
მოხარშული ბრინჯი სტაფილოთი	16
ბრინჯის ფაფა სოკოთი	17
წითელი პამიდორი ნიგზვით	18
ქერის (პერლოვკა) ფაფა	19
ქერის (პერლოვკა) ფაფა სოკოთი	20
ხორბლის ფაფა სტაფილოთი	21
ხორბლის ფაფა სოკოთი	22
ფაფა შავი ქლიავით	23
კომბოსტოს სუპი	24
კომბოსტოს მწნილისა და სოკოს სუპი	25
ბორში სოკოთი	26

სოკოს შეჭამანდი	27
კარტოფილის სუპი სოკოთი	28
კარტოფილის სუპი ბარდით	29
ჭარხალი ქინძმარში	30
ჭარხალი ტყემლის წვენიში	31
ნიგვზიანი სტაფილო	32
ნიგვზიანი კომბოსტოს რულეტი	33
კომბოსტოს სალათა	34
მოშუშული კომბოსტო	35
ყვავილოვანი კომბოსტო ნიგვზით	36
ბულგარული წიწაკა ბრინჯით	37
ამოლესილი კაკალი ლობიო	38
კაკალი ლობიო ნიგვზით	39
ვინეგრეტი	40
პამიდვრიანი კარტოფილი	41
კარტოფილის „სოუსი“	42
კარტოფილის კატლეთი	43
კატლეთი ბრინჯით და წიწიბურათი	44
შილაფლავი სოკოთი	45
ბადრიჯანი მაიონეზით	46
ფარშირებული ბადრიჯანი	47
ბადრიჯნის ბეფსტროგანოვი	48
ყვავილოვანი კომბოსტო ორცხოვლით	49

კარტოფილის ალაღები	50
მაკარონი პომიდვრით	51
მაკარონი ბოსტნეულით	52
მაკარონი სოკოთი	53
მაკარონი სოკოს სოუსში	54
მაკარონი ლობიოთი	55
კარტოფილის ღვეზელი (პერაშკი)	56
ისპანახის გულსართი	57
სოკოს გულსართი	58
კომბოსტოს გულსართი	59
ბრინჯის გულსართი	60
ლობიოს გულსართი	61
მოხარშული კარტოფილი	62
მოხარშული კარტოფილი ხახვით ან სოკოთი	63
შემწვარი კარტოფილი	64
შემწვარი კარტოფილი ხახვით და სოკოთი	65
სოიას კატლეტი	66
მომუშული კარტოფილი ბოსტნეულით	67
მომუშული კომბოსტოს მწნილი სოკოთი	68
მომუშული სტაფილო შავი ქლიავით	69
ლობიო ქოთანში	70
კარტოფილი ნიგვზით	71
მოხრაკული კარტოფილი ნიგვზით	72

ჭარხალი ნიგვზით	73
ჭარხლის მწნილი ნიგვზით	74
ყვავილოვანი კომბოსტო ნიგვზით	75
პრასა ნიგვზით	76
ისპანახი ზეთითა და ნიგვზით	77
ისპანახი ნიგვზითა და ძმრით	78
შემწვარი მთელ-მთელი ბადრიჯანი ნიგვზი	79
შემწვარი ბადრიჯანი ნიგვზით	80
წითელი ლობიო ნიგვზით	81
ისპანახის მხალი	82
ფუნთუშეულობა	83
ფუნთუშა დარიჩინით	84
ღვეზელი ვაშლითა და ჟოლოთი	85
ქიშმიშიანი რულეტი	86
რულეტი დარიჩინით	87
თაფლის ღვეზელი	88
ღვეზელი ვაშლის ჯემითა და ქლიავით	89
გოგრა ნიგვზითა და შაქრით	90
სტაფილო ქიშმიშით და თაფლით	91
შემწვარი ვაშლი	92
გარგარის კისელი	93
სოკო ლიმნის საკაზმით	94
ახალი ქამა სოკო იმერულად	95

ტარხუნის ღვეზელი	96
კარტოფილის ხინკალი	97
ხინკალი სოკოთი	98
კარტოფილის ფუნთუშები	99
ფუნთუშები ისპანახით	100
პიცა სოკოთი ან ბადრიჯნით	101
კექსი	103
თაფლიანი ნამცხვარი	104
ვაშლის ღვეზელი	105
ნიგვზიანი რულეტი	106
ქადა	107
ოლადი	108
ბლინი	109
ქუმელა	110
ბრინჯის ტკბილი ფლავი	111
ქოქოსის შოკოლადი	112
კივის სასმელი	113
ალუბლის სიროფი	114

ლოცვა საზრდელის მიღების წინ

მამაო ჩვენო, რომელი ხარ ცათა შინა, წმიდა იყავნ სახელი შენი; მოვედინ სუფევა შენი, იყავნ ნება შენი, ვითარცა ცათა შინა, ეგრეცა ქვეყანასა ზედა. პური ჩვენი არსობისა მომეც ჩვენ დღეს, და მომიტევენ ჩვენ თანანადებნი ჩვენნი, ვითარცა ჩვენ მიუტევებთ თანამდებთა მათ ჩვენთა; და ნუ შემოიყვანებ ჩვენ განსაცდელსა, არამედ მიხსნენ ჩვენ ბოროტისაგან. ამინ. ღვთისშობელო ქალწულო, გიხაროდენ! მიმადლებულო მარიამ, უფალი შენთანა! კურთხეულ ხარ შენ დედათა შორის, და კურთხეულ არს ნაყოფი მუცლისა შენისა, რამეთუ მაცხოვარი გვიშევ სულთა ჩვენთა. დიდება, აწდა. (უფალო შეგვიწყალენ 3-გზის) მეუფეო ზეცათაო გვაკურთხენ.

ლოცვა საზრდელის მიღების შემდეგ

გმადლობ შენ, ქრისტე, ღმერთო ჩვენი, რამეთუ განმადლე ჩვენ ქვეყნიერთა კეთილთა შენთაგან; ნუ დამაკლებ ჩვენ ზეცისაგა შენსა სასუფეველსა, არამედ, ვითარცა შორის მოწაფეთა შენთა მიხვედ, მაცხოვარ, და მშვიდობა მიჰმადლე მათ, ეგრეცა მოვედ ჩვენთანა და გვაცხოვნენ ჩვენ. ამინ. ღირს არს ჭეშმარიტად რათა გადიდებდეთ შენ, ღვთისმშობელო, რომელი მარადის სანატრელ იქმენ, ყოვლად-უბიწოდ და დედად ღვთისა ჩვენისა, უპატიოსნესსა ქერუბიმთასა, და აღმატებით უზესთაესსა სერაბიმთასა, განუხრწნელად მშობელსა სიტყვისა ღვთისასა, მხოლოსა ღვთისმშობელსა გალობით გადიდებდეთ. დიდება, აწდა. (უფალო შეგვიწყალენ 3-გზის) მეუფეო ზეცათაო გვაკურთხენ.

სოკო ლიმონის საკაზმით

საშუალო ზომის სოკო შამპინიონი 20 ცალი. 1 თავი ხახვი, 1 ს/კ. ლიმონის წვენი ;2-3 ს/კ მზესუმზირის ზეთი ; ოხრახუში, პილპილი, მარილი გემოვნებით.

სოკო გარეცხეთ, დაავაწევრეთ. "ქუდები" მოათავსეთ ტაფაზე ცოტა წყალთან ერთად და ხარშეთ 10-15 წუთი. წყალი გადაღვარეთ. სანამ სოკო გაშრება მოამხადეთ საკაზმი: დარჩენილი სოკო დაჭერით წვრილად და მოხრაკეთ ზეთში ხახვთან ერთად. მოასხით ლიმონის წვენი, მოაყარეთ მარილი, პილპილი და შუშეთ დაბალ ცეცხლზე 5-7 წთ. თავდახურულ მდგომარეობაში. მიღებული ნაზავით ამოავსეთ სოკოს "ქუდები". დააწყვეთ (საკაზმით ზევით) ზეთწასმულ ტაფაზე და შედგით წინასწარ გაცხელებულ, გამორთულ ჰაერლუმელში 15-20 წთ.

სოკო და ბრინჯი ტარხუნით

200 გრ. ბრინჯი; 200 გრ. ქაშა სოკო; 1 მოზრდილი კონა ტარხუნა; 1 კონა მწვანე ხახვი; 1 ცალი გალინა ბლანკას ბრიკეტი ;შავი წიწაკა და მარილი გემოვნებით.

მოვხარშოთ ბრინჯი, გადავავლოთ ცივი წყალი, რომ ერთმანეთს არ მიეწებოს. ოდნავ მოვშუმოთ ხახვი ზეთში და ჩავაშუმოთ წვრილად დაჭრილი სოკო. მოვაყაროთ შავი პილპილი და ტარხუნა, ისევე მოვშუმოთ 2 წუთის განმავლობაში. მოშუმული ინგრედიენტები ავურიოთ ბრინჯს.

ანადუღარ 50 მილილიტრ წყალში გავხსნათ გალინა ბლანკას (უმჯობესია სოკოს) ბრიკეტი და დავასხათ არეულ მასას, კარგად ავურიოთ. ბრიკეტი მარილიანია, ამიტომ გავსინჯოთ გემო და მარილი ისე დავუმატოთ.

სასალათეზე დაალაგეთ სალათის ფოთლები და ისე გადაიღეთ ზედ სალათი, ის შეგვიძლია მივირთვათ, როგორც ცხელი ასევე გაცივებულიც.

ბადრიჯანი

1კგ ბადრიჯანი ბრტყლად დაჭრილი შევწვად, გავაცივოდ და დავკუწოდ წვრილად.1 მოზრდილი ხახვი მოგრძო ნაჭრებად დაჭრილები მოვთუშოდ, გადმოვდგად ცეცხლიდან და დავაყაროდ 1 წითელი, 1 მწვანე და 1 ყვითელი ბულგარული წიწაკა ასევე მოგრძოდ დაწრილები და ავურიოდ ერთმანეში.ჯამში მოთავსებულ ბადრიჯანს დავაყაროდ 2 ცალი მოგრძოდ დაჭრილი პომიდორი და შემდეგ ხახვის და ბულგარული წიწაკის ნაზავი.4 სუფრის კოვზ მაიონეზს შევურიოდ 2 სუფრის კოვზი გატარებული ნიგოზი ან თხილი, მარილი, წიწაკა, დაჭყლეტილი ნიორი (2კბილი) და 3 ღერი წვრილად დაჭრილი ქინძი. ეს მასა კარგად ავთქვიფოდ და დავასხად ბოსტნეულს, ავურიოდ და მივირთვად გემრიელად;

ბოლოკის სალათი

400გრ. დაჭრილი ბოლოკი, 50გრ. მწვანე ან თავი ხახვი, 100 გრ. მაიონეზი, ოხრახუში, მარილი-გემოვნებით.

გარეცხილი ბოლოკი დაჭრათ ჩალისებურად, მოვაყაროთ მარილი, შევურიოთ დაჭრილი ხახვი, მოვასხათ მაიონეზი (მარხვის დროს სამარხვო), ავურიოთ და გადავიტანოთ სასალათეში, მოვრთოთ ოხრახუშით.

გერკულესის კატლეტი

2 ჩაის ჭიქა გერკულესს დავასხათ მდულარე წყალი ღრმა ჭურჭელში ისე რომ ფარავდეს და დავახუროთ თავსახური.

სახეხსე გავხეხოთ 1 საშ. თავი ხახვი, 2კბილი ნიორი, დავჭრათ ქინძი და პეტრუშკა წვრილად და ჩავაყაროთ უკვე გაფუებულ გერკულესში, დავუმატოთ შავი დაფქვილი პილპილი და მარილი გემოვნებით.ავურიოთ კარგად ეს ყველაფერი და გამოვაცხოთ ცხელ ზეთიან ტაფაზე პატარა კატლეტები.

კარტოფილი ნიგოზით

1კგ კარტოფილი; 2 თავი ხახვი; 2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი; 2 კბილი ნიორი;
ოხრახუში, კამა, ხმელი ქინძი, ძმარი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით

მოვხარშოთ კარტოფილი კანიანად. გავფცქვნათ და ოთხკუთხედებად დავჭრათ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა და ქინძი. გავხსნათ ძმარში. დავამატოთ
წვრილად დაკეპილი ხახვი და დაჭრილი კარტოფილი, ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად
დაჭრილი ოხრახუში და კამა.

სტაფილოს ფხალი

1 კგ უმი სტაფილო გავხვით,გავწუროთ და დაუმატოთ სუნელები: ყვითელი ყვავილი, ქინძი, უცხო სუნელი, ნიორი, ცოცხალი ქინძი,მარილი,ვისაც უყვარს მწარე დაამატოს წიწაკა , ნიგოზი და ბოლოს მოვასხათ მაიონეზი.ეს ყველაფერი აურიოთ კარგად .სუფრაზე მიტანისას მოვრთოთ ბროწეულის მარცვლებით.

მოხარშული ბრინჯი

2 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, 3 ჩაის ჭიქა წყალი, 100 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, მარილი - გემოვნებით.

ბრინჯი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავამატოთ ცხიმი, მარილი - გემოვნებით და შემოვდგათ ცეცხლზე. ადუღებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაჩეროთ 10-15 წუთი. შემდეგ შემოვდგათ დაბალ ცეცხლზე და ვხარშოთ 30-40 წუთის განმავლობაში. მზა ბრინჯი გადავიტანოთ თეფშზე.

ბრინჯთან ერთად მაგიდასთან შეიძლება მივიტანოთ ალუბლის მურაბა.

მოხარშული ბრინჯი სტაფილოთი

2 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, 3 ჩაის ჭიქა წყალი, 100 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, 2 ც სტაფილო, 1 მოზრდილი თავი ხახვი, მარილი - გემოვნებით.

სტაფილო და ხახვი დავჭრათ წვრილად, მოვშუშოთ ცხიმში, დავამატოთ გადარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი, დავასხათ წყალი, მოვაყაროთ მარილი - გემოვნებით. შემოვდგათ ცეცხლზე. ადუღებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაჩეროთ 10-15 წუთი. დავდგათ დაბალ ცეცხლზე და ვხარშოთ 30-40 წუთის განმავლობაში.

მზა ბრინჯი გადავიტანოთ თეფშზე ან ლანგარზე.

ბრინჯის ფაფა სოკოთი

400 გრ ბრინჯი, 900 მლ სოკოს ნახარში, 50 გრ ხმელი სოკო, 100 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, კამა, მარილი - გემოვნებით.

სოკო გადავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, გავაჩეროთ ვიდრე წყლით არ გაიჟღინთება და მოვხარშოთ იმავე წყალში. მზა სოკო გადავიტანოთ თუშფალანგზე, დავწრიტოთ. სოკო კარგად გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ და მოვშუშოთ მარგარინში.

ბრინჯი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ადუღებულ სოკოს ნახარში და ვხარშოთ მზადყოფნამდე. ამის შემდეგ მოხარშულ ბრინჯს გადავურიოთ მოშუშული სოკო და შემოვდგათ ნელ ცეცხლზე, ვხარშოთ 15-20 წუთი.

მზა კერძი გადავიტანოთ თეფშზე, მოვასხათ გამდნარი მარგარინი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა.

წითელი პამიდორი ნიგოზით

500გრ პამიდორი; 3/4 ჩაის ჭიქა წმინდად დანაყილი ნიგოზი; 1-2 სუფრის კოვზი ძმარი; 1-2 კბილი ნიორი; წიწაკა, ქინძი, კამა, ოხრახუმი, მარილი - გემოვნებით

პამიდორი გავრეცხოთ. დავჭრათ 6-8 ნაწილად და ღრმა ჭუჭულში მოვათავსოთ.

დავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, კამა, ოხრახუმი და ნიგოზი. ყველაფერი ეს შევაზავოთ მარილით, დავამატოთ ძმარი და კარგად ავურიოთ, . ზემოდან მოვაყაროტ წვრილად დაჭრილი კამა.

ქერის (პერლოვკა) ფაფა

400 გრ ქერის ბურღული (პერლოვკა), 800 მლ წყალი, 100 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, მარილი - გემოვნებით.

გადარჩეული და გარეცხილი ბურღული ჩავყაროთ მდულარე წყალში. როდესაც წყალი კვლავ წამოდულდება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და წყალი გადავღვაროთ. ხელახლა დავასხათ ადუღებული, მარილიანი წყალი. ფაფა მოვხარშოთ შესქელებამდე, შემდეგ დავახუროთ სახურავი და გავაგრძელოთ ხარშვა 2 საათის განმავლობაში. მზა ფაფა გადავიტანოთ თეფშზე. მოვასხათ გამდნარი მარგარინი.

ქერის (პერლოვკა) ფაფა სოკოთი

500 გრ ქერის ბურღული, 1 ლ წყალი, 200 გრ ნედლი სოკო, 400 გრ თავი ხახვი, 50 გრ მარგარინი, 150 გრ სამარხვო მაიონეზი, კამა, მარილი - გემოვნებით.

ბურღული გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, დავასხათ ცივი წყალი, გავაჩეროთ სამი საათით, ვიდრე არ გაიჟღინთება, წყალი გადავღვაროთ, დავასხათ მდულარე წყალი და ვხარშოთ 1,5 საათის განმავლობაში.

სოკო გავარჩიოთ, გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ, გადავურიოთ წვრილად დაჭრილი მოშუშული ხახვი, მოვშუშოთ და დავამატოთ მოხარშულ ფაფას, შევდგათ ქურაში 1 საათით.

მზა ფაფა გადავიტანოთ თეფშზე, მოვაყაროთ კამა, მოვასხათ სამარხვო მაიონეზი.

ხორბლის ფაფა სტაფილოთი

400 გრ ხორბლის ბურღული, 1 ლ წყალი, 100 გრ სტაფილო, 100 გრ თავი ხახვი, 100 გრ მარგარინი, კამა ან ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

ბურღული გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ მდუღარე, მარილიან წყალში, მოვხარშოთ შესქელებამდე. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი და ოდნავ მოშუშული სტაფილო და თავი ხახვი, ყველაფერი კარგად გადავურიოთ და შევდგათ ქურაში 50 წუთით.

მზა ფაფა გადავიტანოთ თეფშზე, მოვასხათ გამდნარი მარგარინი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა ან ოხრახუში.

ხორბლის ფაფა სოკოთი

400 გრ ხორბლის ბურღული, 1 ლ სოკოს ნახარში, 400 გრ ნედლი სოკო, 100 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, 200 გრ თავი ხახვი, ოხრახუმი ან კამა, მარილი - გემოვნებით.

სოკო გადავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ და მოვხარშოთ მზადყოფნამდე, გადავიტანოთ თუშფალანგზე, დავწრიტოთ, გავრეცხოთ და წვრილად დავჭრათ. მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილ ხახვთან ერთად.

გადარჩეული და გარეცხილი ბურღული ჩავყაროთ მარილიან, მდულარე სოკოს ნახარშში და ფაფა მოვხარშოთ მზადყოფნამდე. დავამატოთ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, წვრილად დაჭრილი მოშუშული სოკო და ხახვი. ყველაფერი კარგად გადავურიოთ, შევდგათ ქურაში 50 წუთით.

ფაფა გადავიტანოთ თეფშზე, მოვასხათ გამდნარი მარგარინი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი ან კამა.

ფაფა შავი ქლიავით

250 გრ ხორბლის ბურღული, 500 მლ წყალი, 300 მლ შავი ქლიავის ნახარში, 200 გრ შავი ქლიავის ჩირი, 400 მლ წყალი, 50 გრ შაქარი, 50 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, მარილი - გემოვნებით.

შავი ქლიავის ჩირი გავრეცხოთ ცივ წყალში, ჩავუშვათ მდუღარე წყალში და ვხარშოთ შერბილებამდე. შავი ქლიავი დავტოვოთ ნახარშში რამოდენიმე ხანი ვიდრე კარგად არ გაიჟღინთება. შემდეგ გადავიტანოთ თუშფალანგზე, დავწრიტოთ, გამოვაცალოთ კურკები.

წყალს დავამატოთ შავი ქლიავის ნახარში, წამოვადულოთ, ჩავყაროთ გაცრილი ხორბლის ბურღული, მუდმივად ვურიოთ და მოვხარშოთ ფაფა. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ შაქარი, მარილი, მარგარინი, და კარგად გადავურიოთ.

ფაფა გადავიტანოთ თეფშზე, ზემოდან დავაწყოთ შავი ქლიავი, მოვასხათ გამდნარი მარგარინი.

კომბოსტოს სუპი

400 გრ კომბოსტო, 600 გრ კარტოფილი, 150 გრ სტაფილო, 100 გრ თავი ხახვი, 100 გრ პომიდორი ან ტომატ-პიურე, 2 სუფრის კოვზი ზეთი, 1700 მლ წყალი, 2-3 კბილი ნიორი, ოხრახუში, სანელებლები და მარილი - გემოვნებით.

ბოსტნეულს მოვაცილოთ დაზიანებული ფოთლები და ადგილები, გავრეცხოთ ცივ წყალში. კომბოსტო დავჭრათ ჩალისებურად, კარტოფილი და სტაფილო - კუბებად, პომიდორი პატარა ნაჭრებად, ხოლო ხახვი - ალყა-ალყა.

სტაფილო, ხახვი მოვშუშოთ ცხიმში, ბოლოს დავამატოთ პომიდორი ან ტომატ-პასტა და ვშუშოთ 3-5 წუთი.

მდუღარე მარილიან წყალში ჩავყაროთ დაჭრილი კომბოსტო, რამოდენიმე წუთში დაჭრილი-კარტოფილი და ვხარშოთ 15-20 წუთი. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ მოშუშული ბოსტნეული, სანელებლები, დაჭრილი მწვანელი და მივიყვანოთ მზადყოფნამდე. შეიძლება დავამატოთ ნიორი - გემოვნებით.

კომბოსტოს მწნილისა და სოკოს სუპი

40 გრ ხმელი თეთრი სოკო, 1 კგ კომბოსტოს მწნილი, 150 გრ სტაფილო, 120 გრ თავი ხახვი, 100 გრ ტომატ-პიურე, 50 გრ მარგარინი, 1 სუფრის კოვზი ხორბლის ფქვილი, 1700 მლ სოკოს ნახარში, ოხრახუმი, სანელებლები, მარილი - გემოვნებით.

სოკო გადავარჩიოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, გავაჩეროთ 10-15 წუთი, წყალი გადავღვაროთ, რამოდენიმეჯერ გავრეცხოთ, დავასხათ წყალი (პროპორციით 0,7 ლ წყალი - 100 გრ სოკო), დავტოვოთ 3-4 საათი რათა სოკო გაიჟღინთოს წყლით, შემოდგათ ნელ ცეცხლზე. ვხარშოთ მზადყოფნამდე. მოხარშული სოკო ამოვიღოთ ბულიონიდან, გავრეცხოთ თბილ წყალში, ბულიონი კი გავაცივოთ და გავწუროთ, მოხარშული სოკო დავჭრათ პატარა კუბებად.

კომბოსტოს მწნილი გავრეცხოთ, დავჭრათ ჩალისებურად, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ ცოტა წყალი, დავამატოთ მარგარინი, ტომატ-პიურე, დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ 1,5-2 საათის განმავლობაში, პერიოდულად ვურიოთ. დავამატოთ ერთად მოშუშული პატარა კუბებად დაჭრილი სტაფილო, თავი ხახვი, ოხრახუმი და გავაგრძელოთ მოშუშვა 10-15 წუთი, გულდაგულ ვურიოთ.

ავადულოთ სოკოს ნახარში, ჩავდოთ მოშუშული კომბოსტო ბოსტნეულით, დაჭრილი მოხარშული სოკო, დავამატოთ მარილი, მარცვალი პილპილი, დაფნის ფოთოლი, მოხალული ფქვილი და ვხარშოთ 5-10 წუთი მზადყოფნამდე.

ბორში სოკოთი

50 გრ ხმელი თეთრი სოკო, 600 გრ ჭარხალი, 400 გრ კომბოსტო, 150 გრ სტაფილო, 120 გრ თავი ხახვი, 100 გრ ტომატ-პიურე ან პომიდორი, 50 გრ მარგარინი, 1 სუფრის კოვზი ფქვილი, 1 სუფრის კოვზი შაქარი, 1800 მლ სოკოს ნახარში, სანელებლები, მარილი - გემოვნებით.

გამხმარი თეთრი სოკოსაგან მოვხარშოთ სოკოს ბულიონი (იხ. რეცეპტი : კომბოსტოს მწნილისა და სოკოს სუპი). მოხარშული სოკო დავჭრათ ჩალისებურად. სტაფილო დავჭრათ ჩალისებურად და ოხრახუმთან ერთად ოდნავ მოვშუმოთ. მოშუმული წვრილად დაჭრილი ხახვი მოვწვათ დაჭრილ სოკოსთან ერთად.

ჭარხალი გავფცქვნათ და მოვხარშოთ, ხარშვის დროს დავამატოთ ძმარი. მოხარშული ჭარხალი დავჭრათ ჩალისებურად.

სოკოს მდუღარე ბულიონში ჩავეყაროთ ჩალისებურად დაჭრილი კომბოსტო, წამოვადუღოთ, დავამატოთ მოხარშული ჭარხალი, ტომატ-პიურე, მოშუმული სოკო, ხახვი, სტაფილო და ვხარშოთ მზადყოფნამდე. ხარშვის დამთავრებამდე 5-10 წუთით ადრე ბორშს დავამატოთ მოხალული ფქვილი, შაქარი, სანელებლები (სურნელოვანი პილპილი, დაფნის ფოთოლი), მარილი.

სოკოს შეჭამანდი

600 გრ ნედლი ან 200 გრ ხმელი სოკო, 1 კგ კარტოფილი, 100 გრ ქერის (პერლოვკა) ბურღული, 125 გრ სტაფილო, 120 გრ თავი ხახვი, 50 გრ ზეთი, 1800 მლ სოკოს ბულიონი, ოხრახუმი, მარილი - გემოვნებით.

სოკოს ბულიონი მოვხარშოთ ხმელი (იხ. რეცეპტი : კომბოსტოს მწნილისა და სოკოს სუპი) ან ნედლი სოკოსაგან. მოხარშული ხმელი სოკო დავჭრათ წვრილად, ხოლო ნედლი სოკო დავჭრათ ბულიონის მოხარშვის წინ. ქერის ბურღული (პერლოვკა) დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ მდულარე წყალში, ვხარშოთ ნახევრად მზადყოფნამდე 30-40 წუთის განმავლობაში. გადავღვაროთ წყალი, ბურღული გავრეცხოთ.

კარტოფილი დავჭრათ პატარა კუბებად. წვრილად დაჭრილი სტაფილო, ხახვი და მწვანილი მოვშუშოთ ზეთში.

მზა სოკოს ბულიონში ჩავყაროთ ნახევრად მოხარშული პერლოვკა, ვხარშოთ 15-20 წუთი, დავამატოთ კარტოფილი, მოშუშული სტაფილო, ხახვი და ვხარშოთ მზადყოფნამდე. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ დაჭრილი მოხარშული სოკო და მოვაყაროთ მარილი.

კარტოფილის სუპი სოკოთი

250 გრ შამპინიონი ან თეთრი სოკო, ან 70 გრ ხმელი სოკო, 1 კგ კარტოფილი, 120 გრ სტაფილო, 120 გრ თავი ხახვი, 200 გრ პომიდორი ან ტომატ-პიურე, 50 გრ მარგარინი ან ზეთი, 1700 მლ სოკოს ბულიონი, მწვანილი, მარილი - გემოვნებით.

სოკოსაგან მოვხარშოთ ბულიონი (იხ. რეცეპტი : კომბოსტოს მწნილისა და სოკოს სუპი), სოკო გავრეცხოთ და დავჭრათ ჩალისებურად.

ნედლი სოკოს ქუდები დავჭრათ ჩალისებურად და მოვხარშოთ ბულიონი 30-40 წუთის განმავლობაში, ხოლო სოკოს დაჭრილი ფეხი მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილ ხახვთან ერთად.

კარტოფილი დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. სტაფილო და ოხრახუში დავჭრათ წვრილად და მოვშუშოთ.

მდულარე სოკოს ბულიონში ჩავყაროთ დაჭრილი კარტოფილი, მოშუშული ბოსტნეული, სოკო და ვხარშოთ მზადყოფნამდე. ხარშვის დამთავრების წინ დავამატოთ დაჭრილი პომიდორი ან ტომატ-პიურე და მოვყაროთ მარილი.

კარტოფილის სუპი ბარდით

600 გრ კარტოფილი, 200 გრ ბარდა, 100 გრ თავი ხახვი, 100 გრ სტაფილო, 50 გრ ზეთი, 1650 მლ წყალი, ოხრახუში, სანელებლები, მარილი - გემოვნებით.

ბარდა გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ ცივი წყალი და დავტოვოთ 3-4 საათი. იმავე წყლით შემოვდგათ ცეცხლზე, დავახუროთ სახურავი და მოვხარშოთ უმარილოდ, შერბილებამდე.

კარტოფილი დავჭრათ მსხვილ კუბებად, სტაფილო პატარა კუბებად, ხახვი - წვრილად. სტაფილო, ხახვი და ოხრახუში ოდნავ მოვშუშოთ ზეთში.

ადუღებულ წყალში ჩავყაროთ მოხარშული ბარდა, სტაფილო და ხახვი, სურნელოვანი პილპილი, დაფნის ფოთოლი, ვხარშოთ 15-20 წუთი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, მარილი, წამოვადუღოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

ჭარხალი ქინძმარში

ჭარხალი - 1 კგ; ქინძი - 2 კონა (საშუალო); კამა - 2 კონა; ძმარი - 2-3 სუფრის კოვზი; მარილი, წიწაკა - გემოვნებით; წყალი - 1-1,5 ჩაის ჭიქა; ნიორი - 3-4 კბილი;

მოხარშული ჭარხლის ძირხვენა გაფცქვენით და ფიგურული დანით დაჭერით პატარა ნაჭრებად. მოასხით ქინძმარი და აურიეთ კარგად.

ქინძმარს ასე მოამზადებთ: 2 კონა ქინძი, 2 კონა კამა და 3-4 კბილი ნიორი დანაყეთ, ან გაატარეთ ხორცსაკეპში, შეურიეთ 1 ჩაის ჭიქა წყალი, შეაზავეთ ძმრით, მარილით და წიწაკით.

ჭარხალი ტყემლის წვენში

ჭარხალი - 500 გ; ტყემლის საწებელი - 1-1,5 ჩაის ჭიქა; ქინძი - 1 კონა (პატარა); ნიორი - 3-4 კბილი; ზეთი - 2 სუფრის კოვზი; წყალი - 2 სუფრის კოვზი; მარილი - გემოვნებით;

მოხარშული ჭარხალი გაფცქვენით და ალყა-ალყა დაჭერით. პატარა ზომის მინანქრის ქვაბში ან თასში ჩაასხით 1-1,5 ჩაის ჭიქა ტყემლის საწებელი, შეურიეთ 2 სუფრის კოვზი გადადუღებული ცივი წყალი, დანაყილი ნიორი, წვრილად დაჭრილი ერთი კონა ქინძი, 2 სუფრის კოვზი ზეთი. აურიეთ კარგად და შიგ ჩაალაგეთ დაჭრილი ჭარხალი. ქვაბს დაახურეთ სახურავი და შედგით მაცივარში. იგი დიდხანს ინახება.

ნიგვზიანი სტაფილო

სტაფილო - 1 კგ. (მსხვილი);ნიგოზი - 250 გ;ქინძი - 1 კონა;ნიორი - 2 კბილი;ხახვი - 1 თავი;ზაფრანა, მარილი, ძმარი, ბროწეულის მარცვლები;

გაატარეთ ხორცსაკვებ მანქანაში ნიგოზი და ნიორი, დაუმატეთ წვრილად დაჭილი ხახვი, ქინძი, ზაფრანა, ბროწეული, ძმარი მარილი და წითელი პილპილი გემოვნებით. მოხარშულ და კანგაცლილ სტაფილოს გული ამოუღეთ და ნიგვზიანი ჩურჩით ამოავსეთ. დაჭერით რგოლებად, დააწყვეთ თევშზე და მოასხით ნიგვზის ზეთი.

ნიგვზიანი კომბოსტოს რულეტი

კომბოსტო - 1 თავი;ნიგოზი - 300 გ;ხახვი - 2-3 თავი;ნიორი - 4-5 კბილი;ხმელი ქინძი, ზაფრანა, მარილი, წითელი პილიპი, ძმარი, ბროწეულის მარცვლები;

გარეცხილი კომბოსტო მდუღარე წყალში ჩადეთ და ნელ-ნელა მოაცილეთ ფურცლები (მაგრად არ მოხარშოთ). დააწყვეთ საწურზე და როცა გაცივდება, ფრთხილად, ისე, რომ არ დაზიანდეს, გაწურეთ.

ხორცსაკვებ მანქანაში გაატარეთ ნიგოზი და ნიორი, დაამატეთ ზაფრანა, ქინძი, პილპილი, მარილი, ძმარი გემოვნებით და ხელით ზილეთ, სანამ ზეთი არ გამოუვა. ზეთი ცალკე ჭურჭელში შეინახეთ. ნიგოზს კი დაუმატეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და გაათხელეთ ანადუღარი წყლით.

აიღეთ კომბოსტოს 4 ფურცელი და ხის დაფაზე კვადრატულად დაალაგეთ (2 ფურცელი ზემოთ, 2- ქვემოთ), თანაბრად წაუსვით ნიგვზიანი მასის ნახევარი, ზემოდან ისეთივე წესით დააფარეთ კომბოსტოს 4 ფურცელი, ამ ფენასაც წაუსვით ნიგოზი და რულეტივით გადაახვიეთ. ერთი რულეტი 32 ნაჭრად იჭრება. დააწყვეთ რულეტის ნაჭრები თეფშზე და მორთეთ ნიგვზის ზეთითა და ბროწეულის მარცვლებით.

კომბოსტოს სალათა

კომბოსტო - 500 გ;ძმარი - 1/4 ჩაის ჭიქა;შაქრის ფხვნილი - 0,5 ჩაის კოვზი;ზეთი - 1 სუფრის კოვზი;მარილი - გემოვნებით;

კომბოსტოს მოაშორეთ უვარგისი ფოთლები, გარეცხეთ და დაჭერით წვრილ ღერებად, მოაყარეთ მარილი და ხელით ასრისეთ. როცა დარბილდება, გაწურეთ კარგად. მოათავსეთ სასალათეში, მოასხით შაქრიანი ძმარი. 30-40 წუთის შემდეგ დაუმატეთ 1 სუფრის კოვზი ზეთი და აურიეთ კარგად.

მომუშეული კომბოსტო

კომბოსტო - 1,5 კგ; ზეთი - 0,5 ჩაის ჭიქა; ხახვი - 3 თავი; წყალი - 0,5 ჩაის ჭიქა; ქინძი - 1 კონა; ნიორი - 2 კბილი; ტომატი - 1-2 სუფრის კოვზი; ოხრახუში - 1 კონა; მარილი - გემოვნებით;

აადუღეთ ნახევარი ჩაის ჭიქა ზეთი, შეურიეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოშუშეთ დაბალ ცეცხლზე. დაუმატეთ 1-2 სუფრის კოვზი ტომატი და აურიეთ კარგად. ჩაყარეთ წვრილად დაჭრილი 1,5 კგ. კომბოსტო და მოასხით ნახევარი ჩაის ჭიქა წყალი. როცა კომბოსტო ჩაითუთქება, ამოურიეთ. შეაზავეთ დანაყილი ქინძით, ნივრით და მარილით. ბოლოს მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში.

ყვავილოვანი კომბოსტო ნიგვზით

ყვავილოვანი კომბოსტო - 2 კგ;ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა;ნიორი - 4-5 კბილი;ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი - თითო ჩაის კოვზი;ყვითელი ყვავილი - 1 ჩაის კოვზი;ქინძი, კამა - თითო პატარა კონა;წიწაკა, მარილი, ძმარი - გემოვნებით;ბროწეული - 1 ცალი;

გარეცხილი ყვავილოვანი კომბოსტო დაანაწევრეთ კონებად და მოხარშეთ მარილწყალში (ძალიან არ გადახარშოთ).

დაფქულ ნიგოზს შეურიეთ: დანაყილი ნიორი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ყვითელი ყვავილი, დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში და აურიეთ ერთმანეთში. მოასხით ცოტაოდენი ანადუღარი ცივი წყალი იმდენი, რომ სქელი ფაფისმაგვარი მასა მიიღოთ. შეაზავეთ წიწაკით, ძმრით და მარილით.

ყვავილოვანი კომბოსტოს თითოეული კონა ამოავლეთ ნიგვზიან მასაში და წრიულად განალაგეთ ბრტყელ თეფშზე. ზემოდან მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი კამა და ბროწეული მარცვლები.

ბულგარული წიწაკა ბრინჯით

ბულგარული წიწაკა - 2 კგ; ბრინჯი - 3 ჩაის ჭიქა; ხახვი - 3-4 თავი; უცხო სუნელი, ხმელი ქინძი - თითო ჩაის კოვზი; მარილი, წიწაკა, შავი პილპილი - გემოვნებით; პამიდორი - 1 კგ. ან ტომატი - 2 სუფრის კოვზი; ზეთი - 1 ჩაის ჭიქა;

ბულგარულ წიწაკას მოაჭერით ყუნწი და ამოიღეთ რბილობი. წვრილად დაჭრილი ხახვი მოშუშეთ ზეთში, შეურიეთ ნახევრად მოხარშული ბრინჯი და მსხვილ სახეხზე გახეხილი პამიდორი (ან წყალში გახსნილი ტომატი). შეაზავეთ უცხო სუნელით, ხმელი ქინძით, მარილით, წიწაკით და შავი პილპილით.

ბულგარული წიწაკა კარგად გატენეთ ამ გულსართით და ფენებად მოათავსეთ ქვაბში (თავეებით ზემოთ). მოასხით ცოტაოდენი ზეთი და გახეხილი პამიდორი (პამიდორის ნაცვლად შეგიძლიათ იხმაროთ ტომატი). დაუმატეთ მარილით განზავებული ცხელი წყალი იმდენი, რომ დაიფაროს და ადუღეთ ნელ ცეცხლზე ბრინჯის მოხარშვამდე.

ამოლესილი კაკალი ლობიო

ლობიო - 500 გ; ხახვი - 2-3 თავი; ნიორი - 3-4 კბილი; დაფნის ფოთოლი - 1-2 ცალი; მარილი, ძმარი - გემოვნებით; პრასი - 2-3 ძირი; ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, ნიახური, რეჰანი - თითო კონა;

ლობიო მალე რომ მოიხარშოს, მთელი ღამით დატოვეთ ცივ წყალში, დილით წყალი გადაწურეთ, დაასხით ცივი წყალი და დადგით მოსახარშად. თუ ხარშვის პროცესში წყალი ჩაშრება, დაუმატეთ ცივი (და არა ცხელი). ნახევრად მოხარშულ ლობიოს შეურიეთ დაჭრილი ნიახური, პრასი, ნიორი, წიწაკა და დაფნის ფოთოლი. როცა ლობიო კარგად მოიხარშება, დაუმატეთ დაჭრილი ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი (შეგიძლიათ იხმართო ხმელი ქონდარიც), რეჰანი და 1-2 წუთის შემდეგ კარგად ამოლესეთ ხის კოვზით. შეაზავეთ ძმრით და მარილით. თუ გსურთ შეურიეთ 1 სუფრის კოვზი დანაყილი ნიგოზიც.

ამოლესილი ლობიო გემრიელია მჭადთან და მწნილებთან ერთად.

კაკალი ლობიო ნიგოზით

ლობიო - 1 კგ;ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა (დანაყილი);ხახვი - 3-4 თავი (საშუალო);ნიორი - 4-5 კბილი;ხმელი ქინძი - 1 ჩაის კოვზი;დარიჩინი - 0,5 ჩაის კოვზი;მიხაკი - დანის წვერით;მარილი, წიწაკა, ძმარი - გემოვნებით;ქინძი, ოხრახუში - თითო პატარა კონა;ბროწეული - 1 ცალი;

მოხარშული ლობიო გადაწურეთ საწურზე (ნახარში წვენი შეინახეთ). ხახვი დაჭერით სიგრძეზე (წვრილ ღერებად). ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი წვირად. მოათავსეთ მინანქრის ქვაბში, შეურიეთ დანაყილი ნიგოზი. ზემოდან მოაყარეთ მოხარშული ცხელი ლობიო. ქვაბს დაახურეთ სახურავი და გააჩერეთ 10 წუთი. აურიეთ კარგად, შეაზავეთ დანაყილი ნივრით, წიწაკით, მარილით, მიხაკით, დარიჩინით, ხმელი ქინძით და ძმრით. მოაყარეთ ბროწეულის მარცვლები და ფრთხილად აურიეთ. თუ სქელი გამოგივიდათ, დაუმატეთ ნახარში წვენი.

ვინგრეტი

კარტოფილი - 1 კგ; ჭარხალი - 400 გ; სტაფილო - 200 გ. ლობიო - 0,5 კგ. მჟავე კიტრი - 4-5 ცალი; ხახვი - 1-2 მოზრდილი თავი; ზეთი - 0,5 ჩაის ჭიქა; ძმარი, მარილი, შავი პილპილი - გემოვნებით;

მოხარშეთ ჭარხალი, სტაფილო და კარტოფილი. ცალკე მოხარშეთ ნახევარი კოლოგრამი ლობიო. მოხარშული ჭარხალი, სტაფილო და კარტოფილი დაჭერით კუბიკებად, შეურიეთ მოხარშული ლობიო, დაჭრილი ხახვი და მჟავე კიტრი. მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი და აურიეთ ერთმანეთში, შეაზავეთ ზეთით, მარილით და შავი პილპილით.

პამიდვრიანი კარტოფილი

კარტოფილი - 1 კგ. ხახვი - 2 თავი; ზეთი - 2-3 სუფრის კოვზი; დაფნის ფოთოლი - 1 ცალი;
ტომატი - 1-2 სუფრის კოვზი; მარილი - გემოვნებით; კამა, ოხრახუში - თითო პატარა კონა;

გაფცქვნილი კარტოფილი სიგრძეზე ოთხად დაჭერით. ღრმა ტაფაზე მოშუშეთ წვრილად
დაჭრილი ხახვი, შეურიეთ დაჭრილი კარტოფილი, დაფნის ფოთოლი და შეაზავეთ
მარილით.

1-1,5 ჩაის ჭიქა წყალში გახსენით ტომატი, მოასხით კარტოფილს, ტაფას დაახურეთ
სახურავი და ნელ ცეცხლზე გააჩერეთ გამზადებამდე. მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი
მწვანილი და მაშინვე გადმოდგით ცეცხლიდან.

კარტოფილის „სოუსი“

ზეთი - 100-150 გ. ხახვი - 3-4 თავი; კარტოფილი - 1,5 კგ.ქინძი, ოხრახუში - თითო კონა;პამიდორი - 1 კგ. ან ტომატი - 2 სუფრის კოვზი;ნიორი - 2-3 კბილი;წიწაკა, მარილი - გემოვნებით;

წვრილად დაჭრილი ხახვი მოშუშეთ ზეთში, შეურიეთ მსხვილ სახეხზე გახეხილი პამიდორი და ტომატი, დაამატეთ დაფნის ფოთოლი, წიწაკა და დაჭრილი ნიორი. როგორც კი წამოდუღდება, ჩაყარეთ მსხვილად დაჭრილი კარტოფილი, დაასხით ცივი წყალი იმდენი, რომ კარტოფილი დაიფაროს. შეაზავეთ მარილით და ერთხელ კარგად მოურიეთ. ადუღეთ ნელ ცეცხლზე კარტოფილის მოხარშვამდე. მოაყარეთ დაჭრილი მწვანილი და მაშინვე გადმოდგით ცეცხლიდან.

კარტოფილის კატლეტი

კარტოფილი - 2 კგ. პური - 200-300 გ. ხახვი - 4-5 თავი; ზეთი შესაწვავად - საჭირო რაოდენობით; ოხრახუში, ქინძი, კამა - ორ-ორი ძირი; მარილი, შავი პილპილი - გემოვნებით; დაფქული ორცხოზილა - 1 ჩაის ჭიქა; ნიორი - 2 კბილი;

კარტოფილი, ხახვი, ნიორი, ოხრახუში, კამა, ქინძი გაატერეთ ხორცსაკეპში. გატარებული მასა მოათავსეთ საწურზე, რომ წყლისაგან დაიწუროს. გადაიტანეთ მინანქრის თასში, შეურიეთ წინასწარ დამბალი და კარგად გაწურული პური. შეაზავეთ მარილით და შავი პილპილით. აიღეთ პატარა ულუფები, მიეცით კატლეტის ფორმა, ამოავლეთ ორცხოზილას საფანელში და შეწვით ორივე მხრიდან.

კატლეტი ბრინჯით და წიწიბურათი

ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა; წიწიბურა - 1 ჩაის ჭიქა; ხახვი - 4-5 თავი; მწვანე ხახვი - 2-3 ძირი;
ნიორი - 2-3 კბილი; ოხრახუში, ქინძი, კამა - გემოვნებით; მარილი, შავი პილპილი -
გემოვნებით; თეთრი პური - 200 გ; ზეთი - 0,5-1 ჩაის ჭიქა; ორცხობილას საფანელი - 1 ჭიქა;

მოხარშეთ გარეცხილი ბრინჯი და წიწიბურა. გადაიტანეთ თუმფალანგზე და როცა
კარგად დაიწურება, გაატარეთ ხორცსაკეპში ბოსტნეულთან და წინასწარ დამბალ პურთან
ერთად. შეაზავეთ მარილით და შავი პილპილით. აიღეთ პატარა ულუფები,
დაამრგვალეთ, მიეცით კატლეტის ფორმა, ამოავლეთ ორცხობილის საფანელში და შეწვით
ტაფაზე, ცხელ ზეთში.

შილაფლავი სოკოთი

ბრინჯი - 3 ჩაის ჭიქა; ზეთი - 0,5-1 ჩაის ჭიქა; ხახვი - 3-4 თავი; წყალი - 12 ჩაის ჭიქა;
მარილი, შავი პილპილი - გემოვნებით; დაკონსერვებული სოკო - 1 ქილა (800 გ.);

დაკონსერვებული სოკო გადაიტანეთ თუშფალანგზე და ზემოდან მოასხით მდულარე წყალი, როცა კარგად დაიწურება, დაჭერით პატარა ნაჭრებად.

წვრილად დაჭრილი ხახვი მოშუშეთ ზეთში, შეურიეთ დაჭრილი სოკო და ხახვთან ერთად მოშუშეთ. დაასხით მდულარე წყალი, შეაზავეთ მარილით და შავი პილპილით. ჩაყარეთ გარეცხილი ბრინჯი, კარგად ამოურიეთ და ადუღეთ ბრინჯის მოხარშვამდე.

ბადრიჯანი მაიონეზით

ბადრიჯანი - 1 კგ; პომიდორი - 3-4 ცალი; მწვანე ხახვი - 1 კონა; ოხრახუში, კამა, ქინძი - 2-3 ღერი; ნიორი - 2 კბილი; სამარხვო მაიონეზი, მარილი, შავი პილპილი - გემოვნებით;

ბადრიჯანი გათაღეთ, დაჭერით ირიბად, მოაყარეთ მარილი და 15-20 წუთი გააჩერეთ თავდახურულ ჭურჭელში, შემდეგ გაწურეთ და შეწვით ზეთში. გარეცხილი მწვანილი და ნიორი დაჭერით წვრილად, თესლეგამოცლილი ბულგარული წიწაკა კი - წრიულად. ღრმა თეფშზე ფენებად მოაწყვეთ ბადრიჯანი, მოაყარეთ მარილი და პილპილი; შემდეგ - მწვანილი, დაჭრილი პომიდორი, ისევ მოაყარეთ მარილი და მოასხით მაიონეზი; ბოლოს დარჩენილი მწვანილი, ბულგარული წიწაკა, მარილი და შავი პილპილი მოაყარეთ.

ფარშირებული ბადრიჯანი

ბადრიჯანი (საშუალო ზომის) - 800 გ. მცენარეული ზეთი - 100 გ. ხახვი - 500 გ. სტაფილო - 100 გ. ნიახური - 50 გ. პომიდორი - 500 გ. ნიორი - ნახევარი თავი; ოხრახუში - 1 კონა; დაფშვნილი ორცხობილა - 30 გ. დაფნის ფოთოლი - 1 ცალი; ლიმონი - 1 ცალი; შავი პილპილი, მარილი - გემოვნებით;

ბადრიჯანს დააჭერით ყუნწები და დანით ოთხ სხვადასხვა ადგილად ჩაჭერით გრძივად (ისე, რომ ნაჭრები ერთმანეთს არ მოშორდეს). არ დაამარილოთ, ისე მოთუშეთ ზეთსა და ცოტაოდენ წყალში. როცა გაცივდება, ჩაჭრილი ადგილები შემდეგი წესით მომზადებული ფარშით ამოავსეთ: ზეთში მოშუშეთ დაჭრილი ხახვი, შეურიეთ გახეხილი სტაფილო, დაჭრილი ნიახური და გააგრძელეთ შუშვა მანამ, სანამ სტაფილო არ დარბილდება. დაუმატეთ 3-4 გახეხილი პომიდორი, წვრილად დაჭრილი ნიორი, ოხრახუში, დაფნის ფოთოლი და მარილი. ყოველივე ეს ღუმელში საშუალო ცეცხლზე შედგით სითხის ამოშრობამდე.

ფარშირებულ ბადრიჯანს თავზე მოაწყვეთ პომიდვრის ნაჭრები, მოაყარეთ დაფქვილი ორცხობილა და 15 წუთით შედგით ღუმელში. სუფრაზე მიტანის წინ მოასხით ლიმონის წვენი.

ბადრიჯნის ბექსტროგანოვი

ბადრიჯანი - 2 კგ. ხახვი - 4 თავი; ნიორი - 3-4 კბილი; სამარხვო მაიონეზი - 200 გ. ზეთი - 100-150 გ. მარილი - გემოვნებით;

ბადრიჯანი გათაღეთ და დაჭერით კუბიკებად. მოაყარეთ მარილი, გააჩერეთ 30 წუთი, გაწურეთ და შეწვით ზეთში. ამოიღეთ შემწვარი ბადრიჯანი და დარჩენილ ზეთში (თუ საჭიროა დაუმატეთ) ჩაყარეთ დაჭრილი ხახვი და მოშუშეთ. მოშუშული ბადრიჯანი და ხახვი შეურიეთ ერთმანეთს. როცა გაცივდება, მოასხით ნივრით შეზავებული სამარხვო მაიონეზი. შეაზავეთ მარილით, აურიეთ კარგად და შედგით მაცივარში.

ყვავილოვანი კომპოსტო ორცხოვლით

ყვავილოვან კომპოსტოს მოაცილეთ მწვანე ფოთლები, დაალბეთ წყალში ორ საათს. შემდეგ ჩაყარეთ მდულარე მარილწყალში, მოხარშეთ, დაწურეთ ცხრილზე, გადაიღეთ ლანგარზე, მირთმევისას მოასხით ნიგვზის ზეთში დაწითლებამდე მოხრაკული ორცხოვლია.

კარტოფილის ალადები

კარტოფილი - 0,5 კგ. საფუარი - 25 გ. მარილი - გემოვნებით; ფქვილი - 0,5 ჭიქა;

კარტოფილი გათაღეთ და სწრაფად გახეხეთ სახეხზე, რომ არ გაშავდეს. მოათავსეთ ჯამში, დაამატეთ წყალში გახსნილი საფუარი, მარილი, ფქვილი. ყველაფერს კარგად მოურიეთ და დადგით თბილ ადგილას, რომ აფუვდეს. შემდეგ გამოაცხვეთ ზეთმოსხმულ ტაფაზე, კოვზით ამოიღეთ ცომი და ჩვეულებრივ, მოათავსეთ ტაფაზე.

მაკარონი პომიდვრით

400 გრ სამარხვო მაკარონი, 2,5 ლ წყალი, 50 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, მარილი - გემოვნებით;

250 გრ პომიდორი ან 150 გრ ტომატ-პიურე, 50 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, ოხრახუში ან კამა, შაქარი და მარილი - გემოვნებით.

სამარხვო მაკარონი მოხარშოთ ჩვეულებრივად

პომიდორი გავრეცხოთ, გავფცქვნათ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, მოვშუშოთ ცხიმთან ტაფაში. მზა პომიდორი შევურიოთ მოხარშულ მაკარონს, კარგად გადავურიოთ, გადავიტანოთ თეფშზე ან სინზე, მოვრთოთ ოხრახუშით ან კამით.

პომიდვრის მაგივრად შეგვიძლია გამოვიყენოთ ტომატ-პიურე. ამისათვის იგი დავდლოთ ცხელ, ცხიმთან ტაფაზე, გავაცხელოთ, დავამატოთ შაქარი და მარილი - გემოვნებით. შევურიოთ მოხარშულ მაკარონს, კარგად გადავურიოთ, გადავიტანოთ თეფშზე, მოვრთოთ ოხრახუშით ან კამით.

მაკარონი ბოსტნეულით

400 გრ სამარხვო მაკარონი, 2,5 ლ წყალი, 50 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, მარილი - გემოვნებით;

100 გრ დაჭრილი სტაფილო, 100 გრ დაჭრილი თავი ხახვი, 50 გრ ტომატ-პიურე, 50 გრ მწვანე ბარდა, 50 გრ მარგარინი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

სამარხვო მაკარონი მოვხარშოთ ჩვეულებრივად (იხ. რეცეპტი #17).

სტაფილო გავრეცხოთ, დავფხიკოთ, დავჭრათ ჩალისებურად, მოვშუშოთ მარგარინში წვრილად დაჭრილ ხახვთან და ოხრახუშთან ერთად. დავამატოთ ტომატ-პიურე, მწვანე ბარდა, ყველაფერი კარგად შევურიოთ და გავაცხელოთ.

მზა მასა გადავურიოთ მოხარშულ მაკარონს. კერძი გადავატანოთ თევზზე, მოვრთოთ დაჭრილი ოხრახუშით.

მაკარონი სოკოთი

400 გრ სამარხვო მაკარონი, 2,5 ლ წყალი, 50 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, მარილი - გემოვნებით;

50 გრ ხმელი სოკო, 50 გრ მარგარინი, 100 გრ მოშუშული ხახვი, ოხრახუმი - გემოვნებით.

სამარხვო მაკარონი მოვხარშოთ ჩვეულებრივად (იხ. რეცეპტი #17).

სოკო გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, დავალბოთ წყალში და იმავე წყალში მოვხარშოთ უმარილოდ. მზა სოკო გადავიტანოთ თუშფალანგზე, დავწრიტოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. თავი ხახვი გავფცქვნათ, გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ, მოვშუშოთ. დავამატოთ დაჭრილი სოკო და ისევ მოვშუშოთ 5 წუთის განმავლობაში. მზა ხახვი და სოკო შევურიოთ მოხარშულ მაკარონს, გადავიტანოთ თეფშზე, მოვრთოთ დაჭრილი ოხრახუმით.

მაკარონი სოკოს სოუსში

400 გრ სამარხვო მაკარონი, 2,5 ლ წყალი, 50 გრ მარგარინი, მარილი - გემოვნებით;

100 გრ მოშუშული ხახვი, 400 გრ ნედლი სოკო, 50 გრ მარგარინი, 100 გრ სამარხვო მაიონეზი, კამა და მარილი - გემოვნებით.

სამარხვო მაკარონი მოხარშოთ ჩვეულებრივად (იხ. რეცეპტი #17).

თავი ხახვი გავფცქვანათ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ალყა-ალყა, მოვშუშოთ მარგარინში, დავამატოთ გადარჩეული, გარეცხილი და პატარა ნაჭრებად დაჭრილი თეთრი სოკო, მოვშუშოთ ყველაფერი ერთად. დავამატოთ ცოტა მაკარონის ნახარში, სამარხვო მაიონეზი და ყველაფერი გავაცხელოთ. მოხარშულ მაკარონს დავასხათ სოკოს სოუსი, გადავურიოთ და გავაცხელოთ.

მზა მაკარონი სოკოს სოუსში გადავიტანოთ თეფშზე, მოვასხათ გამდნარი მარგარინი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა.

მაკარონი ლობიოთი

400 გრ სამარხვო მაკარონი, 2,5 ლ წყალი, 200 გრ თეთრი ლობიო, 800 მლ წყალი, 200 გრ მოშუშული ხახვი, 50 გრ ტომატ-პიურე, 80 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

სამარხვო მაკარონი მოვხარშოთ ჩვეულებრივად (იხ. რეცეპტი # 17).

გადარჩეული და გარეცხილი ლობიო დავალბოთ (5 საათი) ცივ წყალში და მოვხარშოთ. შევურიოთ მოხარშული მაკარონი, ლობიო, კარაქში მოშუშული თავი ხახვი და ტომატ-პიურე; გავაცხელოთ ნელ ცეცხლზე. მზა კერძი გადავიტანოთ თევზზე, მოვრთოთ ოხრახუშით.

კარტოფილის ღვეზელი (პერაშკი)

1 სუფრის კოვზი საფუარი, 1 სუფრის კოვზი შაქარი, 1/2 ჩაის კოვზი მარილი, 0,5 ლ წყალი, ფქვილი – რამდენსაც შეიზელს, 30 გრ ზეთი, 1,5 ჩაის ჭიქა ზეთი შესაწვავად.

0,5 ლ ნელთბილ წყალში გავხსნათ 1 სუფრის კოვზი საფუარი, 1 სუფრის კოვზი შაქარი და 1/2 ჩაის კოვზი მარილი. მოვაყაროთ ფქვილი და მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. ზელვის დროს ხელი დავისველოთ ზეთში. გადავფაროთ ტილო, დავდგათ თბილ ადგილას 1,5-2 საათით, ვიდრე ცომი არ ამოვა.

აფუებული ცომი ამოვავუნდავთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, ამოვავლოთ ფქვილში, სათითაოდ გავაბრტელოთ. თითოეულზე მოვათავსოთ კარტოფილის გულსართი, მოვუკრათ თავი სიგრძეზე, შევწვათ მდულარე ზეთში ორივე მხრიდან.

კარტოფილის გულსართი: 1,5 კგ კარტოფილი, 2-3 თავი ხახვი, 0,5 ჩაის ჭიქა მცენარეული ზეთი, პილპილი, მარილი-გემოვნებით.

მოხარშული კარტოფილი გავფცქვნათ და ჩავზილოთ, დავამატოთ ზეთში მომუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევაზავოთ მარილითა და პილპილით.

ასეთივე ცომით და ტექნოლოგიით მზადდება სოკოს, კომბოსტოს, ისპანახის და სხვა გულსართიანი ღვეზელა (გულსართების მომზადების რეცეპტები მოყვანილია ქვემოთ).

ისპანახის გულსართი

2 კგ ისპანახი, 2 თავი ხახვი, 1 კონა ქინძი, 100 გრ ზეთი, წითელი წიწაკა, მარილი-გემოვნებით.

ისპანახი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გადავიტანოთ თუშფალანგზე. როცა გაცივდება, ხელით გავწუროთ, წვრილად დავკეპოთ დანით. მოვშუშოთ ზეთში წვრილად დაჭრილ ხახვთან ერთად, დავამატოთ ქინძი, შევაზავოთ მარილითა და წითელი წიწაკით.

სოკოს გულსართი

800 გრ სოკო, 2 თავი ხახვი, 1/2 ჩაის ჭიქა ზეთი, შავი პილპილი, მარილი-გემოვნებით.

ზეთში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევურიოთ დაჭრილი სოკო და მოვშუშოთ ერთად. შევაზავოთ მარილითა და პილპილით.

კომბოსტოს გულსართი

2 კგ კომბოსტო, 2 თავი ხახვი, 0,5 ჩაის ჭიქა ზეთი, კამა, შავი პილპილი, მარილი-გემოვნებით.

წვრილად დაჭრილი ხახვი მოვშუშოთ ზეთში. შევურიოთ ჩალისებურად დაჭრილი კომბოსტო და გავაჩეროთ ნელ ცეცხლზე. როცა ჩაითუთქება, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი კამა. შევაზავოთ მარილითა და შავი პილპილით.

ბრინჯის გულსართი

2 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, 2 თავი ხახვი, 0,5 ჩაის ჭიქა ზეთი, შავი პილპილი, მარილი-გემოვნებით.

მოვხარშოთ ბრინჯი (არ გადავხარშოთ), გადავწუროთ თუშფალანგზე; წვრილად დაჭრილი ხახვი მოვშუშოთ ზეთში, შევურიოთ გაწურული ბრინჯი, შევაზავოთ პილპილით და მარილით.

ლობოს გულსართი

500 გრ წითელი ლობიო, 2 თავი ხახვი, 0,5 ჩაის ჭიქა ზეთი, მარილი-გემოვნებით.

ლობიო მოხარშოთ, გადავწუროთ, ამოვზილოთ, დავამატოთ ზეთი და მარილი.

მოხარშული კარტოფილი

1კგ მოხარშული კარტოფილი, 100 მლ ზეთი, 150 გრ სამარხვო მაიონეზი, ოხრახუმი ან კამა, მარილი - გემოვნებით;

150 გრ სოკოს მწნილი ან მარინადი, ან 150 გრ კომბოსტოს მწნილი.

კარტოფილი გავთალოთ, ჩავუშვათ მდუღარე მარილიან წყალში. მოხარშვის შემდეგ წყალი გადავღვაროთ და კარტოფილი გავაშროთ. ამისათვის ჭურჭელი 5-7 წუთის განმავლობაში დავტოვოთ შედარებით ნაკლებ ცეცხლზე. გადავიტანოთ კარტოფილი თევშებზე ან სინზე, მოვაყაროთ ოხრახუმი ან კამა, ცალკე მივიტანოთ ზეთი ან სამარხვო მაიონეზი, კარტოფილთან ერთად შეიძლება დამატებით მივიტანოთ სოკოს მწნილი ან მარინადი, ან კომბოსტოს მწნილი.

მოხარშული კარტოფილი ხახვით ან სოკოთი

800 გრ მოხარშული კარტოფილი, 50 გრ შემწვარი ხახვი ან 150 გრ შემწვარი სოკო (შამპინიონი), ან 250 გრ შემწვარი სოკო ხახვით, 50 გრ მარგარინი, ოხრახუმი ან კამა, მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილი მოვხარშოთ ისე, როგორც აღწერილია. წინა რეცეპტში. ხახვი გავფცქვანათ, გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ, მოვშუშოთ. ნედლი თეთრი სოკო დავჭრათ წვრილად და მოვშუშოთ. (შამპინიონი მოვხარშოთ სანახევროდ, წვრილად დავჭრათ). მზა თეთრ სოკოს დავამატოთ მოშუშული ხახვი, ერთად მოვშუშოთ. მაგიდაზე მიტანის წინ მოხარშული კარტოფილი გადავიტანოთ სინზე ან თეფშზე, ზემოდან მოვაცაროთ მოშუშული ხახვი, ან მოშუშული სოკო, ან მოშუშული სოკო ხახვით. მოვასხათ გამდნარი მარგარინი, მოვაცაროთ დაჭრილი მწვანილი.

შემწვარი კარტოფილი

1,5 კგ შემწვარი კარტოფილი, 100 გრ ზეთი, 50 გრ მარგარინი, ოხრახუში ან კამა, მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილი გავთალოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ძელაკისებურად. გახურებულ ტაფაზე დავდოთ ცხიმი, როგორც კი გაჩნდება ოდნავ შესამჩნევი კვამლი, დავაწყობთ ზედ ნაჭრის ხელსახოცით შემშრალებული კარტოფილის ნაჭრები, შევწვათ, ვაბრუნოთ მუდმივად. მზა კარტოფილს მოვაყაროთ მარილი, კარგად გადავურიოთ. გადავიტანოთ სინზე ან თეფშზე, მოვასხათ გამდნარი მარგარინი ან ზეთი, მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში ან კამა.

შემწვარი კარტოფილი ხახვით და სოკოთი

1 კგ შემწვარი კარტოფილი, 100 გრ შემწვარი ხახვი, 200 გრ შემწვარი სოკო, 40 გრ ზეთი, 200 გრ კიტრი ან პომიდორი, ოხრახუში ან კამა, მარილი - გემოვნებით.

თავი ხახვი გავფცქვნათ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ალყა-ალყა და დავდოთ გახურებულ, ცხიმთან ტაფაზე. შევწვათ ოქროსფერ შეფერილობამდე. დავამატოთ დაჭრილი, მოხარშული სოკო, მოვაყაროთ მარილი და ყველაფერი შევწვათ.

წინა რეცეპტის მიხედვით შემწვარი კარტოფილი გადავიტანოთ სინზე, ზემოდან დავალაგოთ შემწვარი ხახვი სოკოთი, მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში ან კამა; კარტოფილს შეიძლება შემოვუწყოთ ნედლი ან მჟავე კიტრი, ან პომიდორი.

სოიას კატლეტი

1 კგ სოია, 300 გრ პური, 2-3 თავი ხახვი, 200 გრ ზეთი, 2-3 კბილი ნიორი, ორცხობილას საფანელი ან ფქვილი, ოხრახუში, ქინძი, შავი პილპილი, მარილი - გემოვნებით.

გადარჩეული და გარეცხილი სოია მოვათავსოთ მინანქრიან ჭურჭელში, დავასხათ მდულარე წყალი და გავაჩეროთ 30-40 წუთი. გაჯირჯვებული სოია გადავიტანოთ თუმფალანგზე, გავწუროთ ხელით. გაწურული სოია დამბალ პურთან, ხახვთან, ნიორთან და მწვანილთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. მიღებული ფარში შევაზავოთ მარილითა და შავი პილპილით. ავიღოთ პატარა ულუფები, მივცეთ კატლეტის ფორმა, ამოვავლოთ ორცხობილას საფანელში ან ფქვილში და შევწვათ ზეთიან ტაფაზე ორივე მხრიდან.

მოშუშული კარტოფილი ბოსტნეულით

1 კგ გათლილი კარტოფილი, 100 გრ დაფხეკილი სტაფილო, 400 მლ წყალი, 50 გრ თავი ხახვი, 50 გრ მარგარინი, დაფნის ფოთოლი, რამდენიმე მარცვალი პილპილი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილი გავთალოთ, სტაფილო დავფხიკოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად ან პატარა კუბებად, ჩავალაგოთ სქელძირიან ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავახუროთ სახურავი და მოვხარშოთ. ხარშვის დასასრულს დავამატოთ შემწვარი ხახვი, მარილი, პილპილი, დაფნის ფოთოლი და მოვშუშოთ მზადყოფნამდე.

მზა კერძი გადავიტანოთ თევზზე ან სინზე, მოვაყაროთ დაჭრილი მწვანილი.

მომზადებული კომბოსტოს მწნილი სოკოთი

1 კგ კომბოსტოს მწნილი, 150 მლ სოკოს ნახარში, 60 გრ სოკო, 100 გრ დაჭრილი თავი ხახვი, 50 გრ მარგარინი ან სამარხვო კარაქი, 50 გრ ფქვილი, 150 გრ სამარხვო მაიონეზი, დაფქული პილპილი, ოხრახუმი, მარილი - გემოვნებით.

კომბოსტოს მწნილი გავწუროთ; თუ ძალიან მჟავეა, გადავავლოთ წყალი, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ სოკოს ნახარში, მოვშუშოთ ნახევრად მზადყოფნამდე. ცალკე შევწვათ დაჭრილი თავი ხახვი, დავამატოთ მოხარშული და ჩალისებურად დაჭრილი სოკო, შემდეგ მოვაყაროთ ფქვილი, შევწვათ კიდევ 5 წუთი, მოვაყაროთ პილპილი, მოვასხათ მაიონეზი, გადავიტანოთ კომბოსტოს მწნილთან, გადავურიოთ და ყველაფერი მოვშუშოთ მზადყოფნამდე. მზა კერძი გადავიტანოთ თეფშზე ან სინზე, მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუმი.

მოშუშული სტაფილო შავი ქლიავით

30 გრ დაჭრილი სტაფილო, 150 გრ შავი ქლიავის ჩირი და 400 მლ წყალი, 30გრ მარგარინი, 250 გრ ბრინჯი, 30 გრ შაქარი, მარილი - გემოვნებით.

სტაფილო დავფხიკოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა კუბებად, ოდნავ მოვშუშოთ. შავი ქლიავის ჩირი გავრეცხოთ, დავასხათ ადუღებული წყალი, დავამატოთ შაქარი, ვხარშოთ შერბილებამდე და ამოვიღოთ ნახარშიდან. შავი ქლიავის ნახარში ჩავდოთ სტაფილო, გადარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, მსუბუქად ავურიოთ, მოვაყაროთ მარილი, დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ. მზა კერძს მოვაყაროთ შაქარი, გადავიტანოთ თეფშზე ან სინზე, მოვრთოთ მოხარშული შავი ქლიავით.

ლობიო ქოთანში

500 გრ წითელი ლობიო, 2 თავი ხახვი, 2 კბილი ნიორი, ქინძი, პიტნა, წიწაკა და მარილი - გემოვნებით.

ლობიო გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქოთანში, დავასხათ წყალი და შემოვდგათ ცეცხლზე. წყლის ამოშრობასთან ერთად დავამატოთ ანადუღარი წყალი.

მდულარე ლობიოს დავამატოთ დაჭრილი თავი ხახვი.

როდესაც ლობიო მოიხარშება, დავამატოთ დანაყილი ნიორი, დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, ქონდარი, პიტნა, დანაყილი წიწაკა და მარილი. მოხარშული, მზა ლობიო გულდაგულ ამოვზილოთ კოვზით (უმჯობესია ხისა), ვადუღოთ კიდევ 2-3 წუთი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

თუ გვინდა, რომ კერძს ჰქონდეს მომჟავო გემო, ხარშვის ბოლოს შეგვიძლია დავამატოთ ტყლაპი, ტყემლის საწებელი, ბროწეულის წვენი ან ღვინის ძმარი.

ხარშვის დროს შეგვიძლია დავამატოთ 2-3 სუფრის კოვზი დანაყილი ნიგოზი და რამდენიმე დაფნის ფოთოლი.

კარტოფილი ნიგოზით

500 გრ კარტოფილი, 1 თავი ხახვი, 3/4 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1-2 კბილი ნიორი, ღვინის ძმარი, ოხრახუში, ქინძი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილი გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გავფცქვნათ, დავჭრათ პატარ-პატარა ოთხკუთხედად. ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი დავნაყოთ ერთად, გავხსნათ ღვინის ძმრით, ავურიოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და კარტოფილი. გადავიტანოთ თეფშზე, მოვრთოთ ოხრახუშით.

მოხრაკული კარტოფილი ნიგოზით

500 გრ კარტოფილი, 2 სუფრის კოვზი ზეთი, 2 თავი ხახვი, 3/4 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 3 კბილი ნიორი, ოხრახუში, წიწაკა, პილპილი, მარილი - გემოვნებით.

კარტოფილი მოხარშოთ, გავფცქვანათ, დავჭრათ პატარ-პატარა ოთხკუთხედეზად, მოვაყაროთ მარილი, მოვხრაკოთ ზეთში. ცალკე ტაფაზე მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევურიოთ მოხრაკულ კარტოფილს. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, დანაყილი ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი და მარილი. ყველაფერი კარგად გადავურიოთ, გადავიტანოთ თეფშზე.

ჭარხალი ნიგოზით

500 გრ ჭარხალი, 1/2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2-3 კბილი ნიორი, 1/4 ჩაის ჭიქა ღვინის ძმარი, ქინძი, ოხრახუში, წიწაკა და მარილი - გემოვნებით.

ჭარხალი მოხარშოთ, გავფცქვენათ და წვრილად დავჭრათ. ნიგოზი, მარილი, ქინძი, 1 კბილი ნიორი დავნაყოთ ერთად. დავამატოთ დანაყილი ნიორი, წიწაკა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, მარილი, გავხსნათ ღვინის ძმრით, მიღებულ მასას შევურიოთ ჭარხალი, გადავიტანოთ თევშზე, მოვრთოთ ოხრახუშით.

ჭარხლის მწნილი ნიგეზით

500 გრ ჭარხლის მწნილი, 3/4 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 კბილი ნიორი, 1 ჩაის კოვზი ქინძის თესლი, წიწაკა, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

ჭარხლის მწნილი დავჭრათ წვრილ ოთხკუთხედეზად. დავნაყოთ ნიორი, წიწაკა და ნიგოზი, დავამატოთ დანაყილი ქინძის თესლი. გამზადებული ჭარხლის მწნილი და ნიგეზის მასა კარგად გადავურიოთ. გადავიტანოთ თეფზე, მოვრთოთ ოხრახუშით.

ყვავილოვანი კომბოსტო ნიგოზით

500 გრ ყვავილოვანი კომბოსტო, 3/4 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1 კბილი ნიორი, 1 ჩაის ღკოვზი ხმელი სუნელი, ღვინის ძმარი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

ყვავილოვანი კომბოსტო მოვათავსოთ ცივ მარილწყალში 25-30 წუთის განმავლობაში. გავრეცხოთ ცივი წყლით, ჩავყაროთ მდუღარე მარილწყალში და მოხარშოთ. მოხარშული კომბოსტო გადავიტანოთ თუშფალანგზე, დავწრიტოთ, დავანაწილოთ ცალკეულ ყვავილებად (თავაკებად).

ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი და მარილი დავნაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი. დანაყილ ნიგოზიან მასას შევურიოთ ხმელი სუნელი და ავზილოთ ღვინის ძმარში. მიღებულ მასაში ფრთხილად შევურიოთ კომბოსტოს ყვავილები (თავაკები), გადავიტანოთ თეფშზე, ზემოდან მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

პრასა ნიგოზით

500 გრ პრასა, 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1/2 ჩაის კოვზი ქინძის თესლი, 1 ჩაის კოვზი იმერული ზაფრანა, 1/2 ჩაის კოვზი ხმელი სუნელი, ღვინის ძმარი, 1 ბროწეული, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

გადარჩეული, გარეცხილი პრასა მოვათავსოთ მდუღარე- წყლიან ქვაბში, შემოვდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ 30-40 წუთის განმავლობაში. გადავიტანოთ თუშფალანგზე, დავწრიტოთ, როცა შეგრილდება გავწუროთ ხელით, მოვათავსოთ ხის დაფაზე და დავჭრათ წვრილად.

ნიგოზი, წიწაკა და მარილი დავნაყოთ, დავამატოთ იმერული ზაფრანა, ხმელი სუნელი, დანაყილი ქინძის თესლი, ავურიოთ და გავხსნათ ღვინის ძმრით ან ბროწეულის წვენი. მიღებულ მასაში შევურიოთ გამზადებული პრასა, გადავიტანოთ თეფშზე ან ლანგარზე, მოვრთოთ ბროწეულის მარცვლებით ან წვრილად დაჭრილი ქინძით.

ისპანახი ზეთითა და ნიგოზით

1 კგ ისპანახი, 2 თავი ხახვი, 1/2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 კბილი ნიორი, 2 სუფრის კოვზი ზეთი, ღვინის ძმარი, წიწაკა, ქინძი, მარილი - გემოვნებით.

ისპანახი მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, როცა შეგრილდება, გავწუროთ ხელით და დავჭრათ. წვრილად დაჭრილი 2 თავი ხახვი მოვხრაკოთ ზეთში. ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი და მარილი დავნაყოთ ერთად და გავხსნათ ღვინის ძმრით. მოხარშულ ისპანახს შევეურიოთ გამზადებული ნიგოზიანი მასა, მოხრაკული ხახვი, ქინძი, ცოტა ზეთი, გადავიტანოთ თეფშზე, მოვრთოთ ოხრახუმით.

ისპანახი ნიგოზითა და ძმრით

1 კგ ისპანახი, 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 თავი ხახვი, 2 კბილი ნიორი, ღვინის ძმარი, 1 ცალი ბროწეული, კამა, ქინძი, ოხრახუში, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

ისპანახი მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, როცა შეგრილდება, გავწუროთ ხელით და დავჭრათ. ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა და მარილი დავნაყოთ ერთად, გავხსნათ ღვინის ძმრით, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი კამა, ქინძი, ოხრახუში და ხახვი. მიღებული მასა ავურიოთ გამზადებულ ისპანახში, ფრთხილად შევურიოთ ბროწეულის მარცვლები, გადავიტანოთ თევზზე, მოვრთოთ ბროწეულის მარცვლებითა და დაჭრილი ქინძით.

შემწვარი მთელ-მთელი ბადრიჯანი ნიგეზი

1 კგ ბადრიჯანი, 250 გრ თავი ხახვი, 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 100 გრ ზეთი, 2 კბილი ნიორი, 2 ჩაის კოვზი ქინძის თესლი, ოხრახუმი, ღვინის ძმარი, ბროწეულის მარცვლები, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

პატარა ზომის მოგრძო ბადრიჯანი დავსეროთ სიგრძეზე ისე, რომ არ მოვამოროთ ერთმანეთს. მოვათავსოთ ჭურჭელში, მოვაყაროთ მარილი, დავახუროთ თავსახური, გავაჩეროთ 2-3 საათი, გავწუროთ ხელით.

წვრილად დაჭრილ ხახვს შევურიოთ მარილი, გავაჩეროთ 1-2 საათი, გავწუროთ ხელით, დავამატოთ დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, ქინძის თესლი, წიწაკა, მარილი, ღვინის ძმარი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი და ავურიოთ ერთმანეთში.

გაწურული ბადრიჯანი შევწვათ ზეთში ყოველი მხრიდან. გავაცივოთ, შევავსოთ ნიგეზიანი მასით, მივცეთ მთლიანი ბადრიჯნის სახე. ამოვავლოთ ნიგეზიანი მასაში, გადავიტანოთ ლანგარზე ან თეფშზე, მოვრთოთ ოხრახუმით, ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვითა და ბროწეულის მარცვლებით.

შემწვარი ბადრიჯანი ნიგოზით

500 გრ ბადრიჯანი, 1-2 თავი ხახვი, 1/2 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 1-2 კბილი ნიორი, 1/2 ჩაის კოვზი ქინძის თესლი, 1/2 ჩაის კოვზი ხმელი სუნელი, 1/2 ჩაის კოვზი ზაფრანა, ქინძი, ოხრახუმი, კამა, ღვინის ძმარი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

მთელ-მთელი ბადრიჯანი გავრეცხოთ, შევწვათ ქურაში უცხიმოდ. მოვაცილოთ კანი, დავჭრათ სიგრძეზე რამდენიმე ნაწილად, დავამატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, დანაყილი ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ქინძის თესლი, ხმელი სუნელი, ზაფრანა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუმი, კამა. შევაზავოთ მარილითა და ღვინის ძმრით, გადავიტანოთ თევზზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა.

წითელი ლობიო ნიგვზით

500 გრ წითელი ლობიო, 3-4 თავი ხახვი, 2 სუფრის კოვზი ზეთი, 1/4 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, ქინძი, ღვინის ძმარი, მწვანე ხახვი, 1-2 კბილი ნიორი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

წითელი ლობიო მოხარშოთ და გადავწუროთ. ტაფაზე დავასხათ ზეთი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი თავი ხახვი და მოვშუშოთ. ავუროთ მოხარშულ ლობიოში, დავამატოთ ზეთი, კარგად მოვხრაკოთ, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაცივოთ.

ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა და მარილი დავნაყოთ ერთად, გავხსნათ ღვინის ძმრით და შევუროთ მზა ლობიოს. გადავიტანოთ თევზზე, მოვრთოთ წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვით.

ისპანახის მხალი

1 კგ ისპანახი, 2 თავი ხახვი, 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 კბილი ნიორი, ქინძი, ოხრახუში, ღვინის ძმარი ან ბროწეულის წვენი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

გადარჩეულ, გარეცხილ ისპანახს დავამატოთ რამდენიმე ძირი ქინძი და მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, გადავიტანოთ თუშფალანგზე. როცა შეგრილდება, გავწუროთ ხელით, მოვათავსოთ ხის დაფაზე და დავჭრათ. ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, წიწაკა და მარილი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ღვინის ძმრით ან ბროწეულის წვენით და ცოტაოდენი ისპანახის ნახარშით. შემდეგ დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში და შევეუროთ გამზადებულ ისპანახს.

მზა კერძი გადავიტანოთ თეფშზე, მოვრთოთ ოხრახუშით, ბროწეულის მარცვლებით, ან ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვით

ფუნტუმეულობა

საფუარიანი ცომის მომზადება

1 კგ მზა ცომის მოსამზადებლად საჭირო პროდუქტები: 600 გრ ხორბლის ფქვილი, 200 მლ წყალი, 50 გრ სამარხვო კარაქი ან მარგარინი, 100 გრ შაქარი, 20 გრ საფუარი, 1 ჩაის კოვზი მარილი.

ჯამში ჩავყაროთ ფქვილი. დავამატოთ თბილ წყალში გახსნილი საფუარი, შაქარი, მარილი, კარაქი, მოვზილოთ ცომი. გადავაფაროთ ტილო, დავდგათ თბილ ადგილას 1,5-2 საათით, როცა ცომი აფუვდება, დავამუშავოთ.

ფუნთუშა დარიჩინით

პროდუქტი 10 ცალი ფუნთუშასათვის: 700 გრ ცომი (იხ. რეცეპტი : საფუარიანი ცომის მომზადება), 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 1 ჩაის კოვზი დაფქული დარიჩინი, 0,5 ჩაის ჭიქა მურაბა, ჯემი ან ხილფაფა.

ცომისაგან მოვამზადოთ 10 ცალი მრგვალი ულუფა. დაფქული დარიჩინი შევურიოთ შაქრის ფხვნილს და დავყაროთ თეფშზე.

მომრგვალეული ცომის ბურთულები დავდოთ თეფშზე, ოდნავ დავაწვეთ, მივცეთ ბრტყელი ფორმა, შემდეგ დავდოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე ისე, რომ დარიჩინიანი მხარე აღმოჩნდეს ზევითკენ. ფუნთუშაზე სამი თითით გავაკეთოთ ჩაღრმავება და ჩავდოთ მასში მურაბა, ჯემი ან ხილფაფა. ერთხანს გავაჩეროთ, შევდგათ ქურაში, ვაცხოთ 2200 ც ტემპერატურაზე.

ღვეზელი ვაშლითა და ჟოლოთი

750 გრ ცომი (რეცეპტი : საფუარიანი ცომის მომზადება), 300 გრ ვაშლი, 300 გრ მარწყვი ან ჟოლო, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი.

ცომის 2/3 გავაბრტყელოთ, დავდოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე. მასზე დავაწყოთ ვაშლის თხელი ნაჭრები, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი. დარჩენილი ცომისაგან გავამზადოთ მეორე ფენა (შედარებით თხელი), რომელიც დავადოთ ზემოდან ვაშლებს, ნაპირები შემოვუკეცოთ. ზედა ფენა დავჩხვლიტოთ ჩანგლით. 20-30 წუთით გავაჩეროთ, შევდგათ ქურაში და ვაცხოთ 25-30 წუთის განმავლობაში 200-220°C ტემპერატურაზე. გაცივების შემდეგ ღვეზელზე დავაწყოთ ჟოლო ან მარწყვი, მოვაყაროთ შაქრის პუდრი.

ქიშიშიანი რულეტი

600 გრ ცომი (რეცეპტი : საფუარიანი ცომის მომზადება), 2 ჩაის ჭიქა ქიშიში, 100 გრ სამარხვო კარაქი ან მარგარინი, 1/2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 1 სუფრის კოვზი შაქრის პუდრი.

ცომი გავაბრტყელოთ 5 მმ სისქისა და 40 სმ სიგანის ფენად. მასზე თანაბრად დავყაროთ ქიშიში, შემდეგ მოვყაროთ შაქრის ფხვნილი. დავახვიოთ და მივცეთ რულეტის ფორმა, დავდოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე ნაწიბურით ქვევით და ოდნავ დავაწვეთ. 30-40 წუთის შემდეგ ჩავჩხვლიტოთ ზედაპირი ხის ჩხირით, შევდგათ ქურაში და ვაცხოთ 25-30 წუთის განმავლობაში 200-220°C ტემპერატურაზე. გამოცხობილ რულეტს მოვყაროთ შაქრის პუდრი.

ქიშიშს შეიძლება დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა მოხალული და დაჭრილი ნიგოზი.

რულეტი დარიჩინით

600 გრ ცომი (რეცეპტი : საფუარიანი ცომის მომზადება), 3 სუფრის კოვზი გამდნარი სამარხვო კარაქი, 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 0,5 ჩაის კოვზი დაფქული დარიჩინი, 0,5 ჩაის ჭიქა დაჭრილი ნუში.

ცომი გავაბრტყელოთ 5 მმ სისქისა და 40 სმ სიგანის ფენად. მოვაყაროთ დარიჩინში არეული შაქრის ფხვნილი. ცომი დავახვიოთ, მივცეთ რულეტის ფორმა და დავდოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე ნაწიბურით ქვევით. 30-40 წუთის შემდეგ რულეტის ზედაპირი ჩავჩხვლიტოთ ხის ჩხირით რამდენიმე ადგილას, მოვაყაროთ ნუში და შევდგათ ქურაში, ვაცხოთ 25-30 წუთის განმავლობაში 200-220°C ტემპერატურაზე.

თაფლის ღვეზელი

600 გრ ცომი (რეცეპტი : საფუარიანი ცომის მომზადება), 0,5 ჩაის ჭიქა თაფლი, 100 გრ სამარხვო კარაქი ან მარგარინი, 0,5 ჩაის ჭიქა ნიგოზი.

ცომი გავაბრტყელოთ, დავდოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე. ნაპირები ამოვუკვეცოთ ისე, რომ ტაფაზე გულსართის ჩამოდინებას ხელი შეუშალოს. თაფლი და კარაქი გავადნოთ, როცა მასა შეგრილდება 25-300ჩ – ტემპერატურამდე, დავამატოთ დაჭრილი ნიგოზი.

მომზადებული მასა თანაბარი სისქის ფენად წავუსვათ ცომს. გავაჩეროთ 20-30 წუთი, შემდეგ შევდგათ ქურაში, ვაცხოთ 25-35 წუთის განმავლობაში 210-2200ჩ ტემპერატურაზე.

ღვეზელი ვაშლის ჯემითა და ქლიავით

750 გრ ცომი (რეცეპტი : საფუარიანი ცომის მომზადება), 300 გრ ქლიავი, 0,5 ჩაის ჭიქა ვაშლის ჯემი ან ხილფაფა, 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი.

ცომი გავაბრტყელოთ 10-15 მმ სისქის ფენად, დავდოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე. ნაპირები ამოვუკეცოთ ისე, რომ ტაფაზე ჯემის ან ხილფაფის ჩამოდინებას ხელი შეუშალოს. წავუსვათ ზედ თანაბარი სისქის ფენად ვაშლის ჯემი ან ხილფაფა, ხოლო შემდეგ დავადოთ ქლიავის ნახევრების ფენა. გავაჩეროთ 20-30 წუთი, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი, შევდგათ ქურაში და 30 წუთის განმავლობაში ვაცხობთ 210-2200F ტემპერატურაზე.

გოგრა ნიგოზითა და შაქრით

500-700 გრ გოგრა, 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 2 სუფრის კოვზი თაფლი, 1/4 ჩაის ჭიქა შაქრის პუდრი.

გოგრას მოვაცილოთ კანი და თესლი, დავჭრათ, მოვათავსოთ მდულარეწყლიან ქვაბში, დავახუროთ სახურავი, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ 15-20 წუთი. ნიგოზი დავნაყოთ, დავამატოთ შაქრის პუდრი და ავურიოთ. თბილ, ადუღებულ წყალში გავხსნათ თაფლი და ორი სუფრის კოვზი შაქრის პუდრი. მოხარშული გოგრა დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, გადავიტანოთ თეფშებზე, წავუსვათ გამზადებული ნიგოზი, მოვასხათ თაფლის ვაჟინი. მაგიდასთან მივიტანოთ ცივი.

სტაფილო ქიშმიშით და თაფლით

1 კგ სტაფილო, 250 გრ ქიშმიში, 0,5 ლ წყალი, 2 სუფრის კოვზი თაფლი.

შევარჩიოთ ერთნაირი ფორმისა და ზომის სტაფილო, კარგად გავრეცხოთ, ჩავაწყოთ თიხის პატარა ქოთანში, დავამატოთ ცოტა წყალი, დავახუროთ სახურავი, შევდგათ ქურაში დაბალ ცეცხლზე, რათა ნელ-ნელა ჩაიხარშოს; 3-4 საათის შემდეგ დავამატოთ გარეცხილი ქიშმიში და გავაგრძელოთ სტაფილოს მოხარშვა სრულ მზადყოფნამდე. გადავიტანოთ თეფშზე. გემრიელია ცივი, მაგიდასთან მიტანის წინ შეიძლება მოვასხათ თაფლი.

შემწვარი ვაშლი

600 გრ (1-2 ცალი 1 ულუფაზე) ვაშლი, 100 გრ შაქარი, 50 გრ შაქრის პუდრი, ან 150 გრ მურაბა.

ვაშლი გავრეცხოთ, ამოვჭრათ გული თესლეებიანად და ჩავაყაროთ შაქარი, დავაწყოთ ტაფაზე. დავასხათ ცოტა წყალი, შევდგათ ქურაში და ვაცხოთ 15-20 წუთის განმავლობაში. შემწვარი ვაშლი გადავიტანოთ პატარა ვაზებში, მოვაყაროთ ზემოდან შაქრის პუდრი ან მოვასხათ თხელი მურაბა.

გარგარის კისელი

200 გრ გარგარი, 120 გრ შაქარი, 50 გრ კარტოფილის ფქვილი, 1 გრ ლიმონის მჟავა, 1 ლ წყალი.

გარგარი გავრეცხით თბილ წყალში, გამოვაცალოთ კურკები, ჩავაწყობთ ქვაბში, რომელშიც ასხია ცხელი წყალი და ვხარშობთ 5-6 წუთი. მოხარშული გარგარი ნახარშთან ერთად გავხეხით საცერში, დავამატოთ შაქარი, ლიმონის მჟავა და წამოვადულოთ. ჩავასხათ სიროფში გახსნილი კარტოფილის ფქვილი და ისევ წამოვადულოთ, ჩამოვასხათ ჭიქებში, გავაცივოთ.

სოკო ლიმონის საკაზმით

საშუალო ზომის სოკო შამპინიონი 20 ცალი. 1 თავი ხახვი, 1 ს/კ. ლიმონის წვენი ;2-3 ს/კ მზესუმზირის ზეთი ;ოხრახუში, პილპილი, მარილი გემოვნებით.

სოკო გარეცხეთ, დაავაწევრეთ. "ქუდები" მოათავსეთ ტაფაზე ცოტა წყალთან ერთად და ხარშეთ 10-15 წუთი. წყალი გადაღვარეთ. სანამ სოკო გაშრება მოამხადეთ საკაზმი: დარჩენილი სოკო დაჭერით წვრილად და მოხრაკეთ ზეთში ხახვთან ერთად. მოასხით ლიმონის წვენი, მოაყარეთ მარილი, პილპილი და შუშეთ დაბალ ცეცხლზე 5-7 წთ. თავდახურულ მდგომარეობაში. მიღებული ნაზავით ამოავსეთ სოკოს "ქუდები". დააწყვეთ (საკაზმით ზევით) ზეთწასმულ ტაფაზე და შედგით წინასწარ გაცხელებულ, გამორთულ ჰაერლუმელში 15-20 წთ.

ახალი ქამა სოკო იმერულად

500გრ. სოკო; ზეთი;6-7 ძირი მწვანე ხახვი;3/4 ჩაის ჭიქა წმინდად დანაყილი ნიგოზი;მარილი,პილპილი გემოვნებით;ქინძი, კამა, ოხრახუში.

სოკო გავარჩიოთ,მოვაჭრათ ძირები,გავრეცხოთ, დავჭრათ და მოვშუშოთ ზეთში. თავის წვენს რომ შეიშრობს,ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი.როდესაც კარგად მოიხარშება, შევანელოთ მარილით,პილპილით, ქინძით, კამით და ოხრახუშით.ბოლოს დავამატოთ ნიგოზი და კარგად ავურიოთ.

ტარხუნის ღვეზელი

ბრინჯი - 200 გ. ტარხუნა - 2 კონა; ახალი ხახვი; მარილი, შავი პილპილი; პურის ფქვილი - 1-1,5 კგ; საფუარი;

მწვანილი წვრილად დაჭერით და ზეთში მოშუშეთ. აურიეთ წინასწარ მოხარშული ბრინჯი, დაუმატეთ მარილი და შავი პილპილი გემოვნებით.

ცომი: 2 ჩაის კოვზი მარილი, 1,5 ჩაის კოვზი შაქარი, 1 სუფრის კოვზი საფუარი, 0,5 ჭიქა ზეთი აურიეთ ნახევარ ლიტრ თბილ წყალში, ჩააყარეთ პურის ფქვილი, მოხილეთ ფაფუკი ცომი და 1-2 საათი თბილ ადგილას დადგით.

ცომი მოაგუნდავეთ, გააბრტყელეთ, ჩაუდეთ ტარხუნის გული და გამოაცხვეთ.

კარტოფილის ხინკალი

ფქვილი - 1 კგ. მარილი - 0,5 ჩაის კოვზი; კარტოფილი - 1-1,5 კგ; სამარხვო კარაქი - 50 გ.
ზეთი - 100-150 გ. მარილი, შავი პილპილი - გემოვნებით;

ფქვილს შეურიეთ მარილი და წყლით მოზილეთ მაგარი ცომი (დიდხანს ზილეთ).
მოზედილი ცომი ამოაგუნდავეთ ფქვილმოყრილ ხის ფიცარზე, გააბრტყელეთ და ჭირით
ამოჭერით რგოლები.

თითოეული რგოლი გააბრტყელეთ, მასზე მოათავსეთ კარტოფილის გულსართი და თავი
მოუკარით ნაოჭებად (ისე, როგორც ხორცის ხინკალს აკეთებთ).

გამზადებული ხინკალი მოათავსეთ მდუღარე მარილიან წყალში და მოხარშეთ. როდესაც
ხინკალი ამოტივტივდება, ის უკვე მზად არის. მიირთვით სამარხვო კარაქთან ერთად.

კარტოფილის გულსართის მომზადების წესი: მოხარშული კარტოფილი გაფცქვენით და
დაჭერით პატარა ნაჭრებად. ალუმინის ქვაბში მოათავსეთ სამარხვო, ნებისმიერი ცხიმი,
როგორც კი წამოდუღდება, ჩაყარეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოშუშეთ (ხახვი
ცხიმში თეთრად უნდა მოიშუშოს). შეურიეთ დაჭრილი კარტოფილი, ქვაბს დაახურეთ
სახურავი და გააჩერეთ ნელ ცეცხლზე. როგორც კი კარტოფილი ჩაითუთქება, ჩაზილეთ
კარგად. შეაზავეთ მარილით და შავი პილპილით.

ხინკალი სოკოთი

წყალი - 0,5 ლ. ფქვილი - 1 კგ. მარილი - 0,5 ჩაის კოვზი; სოკო - 800-1000 გ. (1 ქილა); ზეთი ან სამარხვო კარაქი - 100 გ. მარილი, შავი პილპილი - გემოვნებით;

ცომის მომზადების წესი იხ. კარტოფილის ხინკალის რეცეპტში (ზემოთ).

გულსართის მომზადების წესი: დაკონსერვებული სოკო გადაწურეთ საწურზე, მოასხით ცხელი წყალი, როცა დაიწურება, დაჭერით პატარა ნაჭრებად.

წვრილად დაჭრილი ხახვი მოშუშეთ ზეთში ან სამარხვო კარაქში. შეურიეთ დაჭრილი სოკო და მოშუშეთ ხახვთან ერთად. შეაზავეთ მარილით და შავი პილპილით. მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, აურიეთ კარგად, გადმოდგით ცეცხლიდან და გააცივეთ.

მოხელილი ცომი გააბრტყელეთ. ჭიქით ამოჭერით რგოლები. თითოეული რგოლი სათითაოდ გააბრტყელეთ, მოათავსეთ სოკოს გულსართი და თავი მოუკარით (ისე, როგორც ხორცის ხინკალს აკეთებთ). გამზადებული ხინკალი მდუღარე მარილწყალში ჩააწყვეთ და მოხარშეთ.

შეგიძლიათ გამზადებული ხინკალი მაცივრის საყინულეში გაყინოთ და საჭიროების შემთხვევაში გამოიყენოთ (ასევე შეიძლება კარტოფილის ხინკალიც).

კარტოფილის ფუნთუშები

საფუარი - 1 სუფრის კოვზი ; წყალი - 0,5 ლ. შაქრის ფხვნილი - 1 სუფრის კოვზი; სპირტი - 1 სუფრის კოვზი მარილი ცომისთვის - 0,5 ჩაის კოვზი; ზეთი შესაწვავად - 1,5-2 ჩაის ჭიქა; ზეთი ცომისთვის - 2 სუფრის კოვზი; ფქვილი - რამდენიც საჭიროა; კარტოფილი - 1,5 კგ.; ხახვი - 2-3 თავი; შავი პილპილი, მარილი - გემოვნებით

1 სუფრის კოვზი საფუარი გახსენით ნახევარ ლიტრ ნელთბილ წყალში და გააჩერეთ თბილ ადგილას 10 წუთი. შეურიეთ 1 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, 1 სუფრის კოვზი სპირტი ან არაყი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი, 2 სუფრის კოვზი ზეთი, მოაყარეთ ფქვილი და მოზილეთ საშუალო სიმაგრის ცომი (დიდხანს ზილეთ). შეფუთეთ და დაელოდეთ ცომის აფუებას (ზაფხულში შეფუთვა არ არის საჭირო, მხოლოდ ტილო გადააფარეთ).

აფუებული ცომი ამოაგუნდავეთ, დაჭერით პატარა ნაჭრებად, ამოავლეთ ფქვილში და სათითაოდ გააბრტყელეთ. თითოეულზე მოათავსეთ კარტოფილის პიურე და მოუკარით თავი სიგრძეზე. ცხელ ტაფაზე დაასხით ზეთი ბლომად და აადუღეთ. მოათავსეთ გამზადებული ფუნთუშები და შეწვით ორივე მხრიდან.

კარტოფილის პიურე შემდეგნაირად მზადდება: მოხარშული კარტოფილი გაფცქვენით და დაჭერით პატარა ნაჭრებად. წვრილად დაჭრილი ხახვი მოშუშეთ ზეთში, შეურიეთ დაჭრილი კარტოფილი, მოასხით 1 სუფრის კოვზი წყალი, ქვაბს დაახურეთ სახურავი და ნელ ცეცხლზე გააჩერეთ. როცა კარტოფილი ჩაითუთქება, ჩაზილეთ კარგად. შეაზავეთ მარილით და შავი პილპილით.

ფუნთუშები ისპანახით

საფუარი - 1 სუფრის კოვზი

მარილი - 0,5 ჩაის კოვზი

ზეთი - 2 სუფრის კოვზი

წყალი - 0,5 ლ.

ფქვილი - რამდენიც საჭიროა

ისპანახი - 2 კონა

ქინძი, კამა - თითო კონა

ნიორი - 4-5 კბილი

ზეთი შესაწვავად - 1,5-2 ჩაის ჭიქა

1 სუფრის კოვზი საფუარი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი, 2 სუფრის კოვზი ზეთი, აურიეთ ერთმანეთში, დაასხით ნახევარი ლიტრი ნელთბილი წყალი, მოაყარეთ ფქვილი და მოზილეთ საშუალო სიმაგრის ცომი (ზილეთ დიდხანს). შეფუთეთ და დაელოდეთ ცომის სრულ ამოსვლას.

აფუებული ცომი ამოაგუნდავით ფქვილმოყრილ ხის ფიცარზე. დაანაწევრეთ პატარა ულუფებად, სათითაოდ გააბრტყელეთ. ზედ მოათავსეთ ისპანახის გულსართი და თავი მოუკარით სიგრძეზე. შეწვით მდულარე ზეთში, ორივე მხრიდან.

გულსართის მომზადების წესი: მოხარშეთ ორი კონა ისპანახი, გადაიტანეთ საწურზე და როცა გაცივდება, კარგად გაწურეთ. აკეპეთ დანით, შეურიეთ წვრილად დაჭრილი კამა და ქინძი. შეაზავეთ დანაყილი ნივრით, წიწაკით, შავი პილპილით და მარილით. თუ გსურთ შეურიეთ ჯავზიც („მუსკატი“).

წიწაკა, მარილი, შავი პილპილი, ჯავზი - გემოვნებით

პიცა სოკოთი ან ბადრიჯნით

ფქვილი - 2,5 ჩაის ჭიქა

საფუარი - 15 გ.

ზეთი - 2 სუფრის კოვზი

ზეთი ხახვისთვის - 2-3 სუფრის კოვზი

სამარხვო მაიონეზი - 100-150 გ.

მარილი, წიწაკა, შავი პილპილი - გემოვნებით

ტომატი - 2 სუფრის კოვზი

პამიდორი - 4 ცალი

ბულგარული წიწაკა - 2 ცალი

მწვანე ხახვი - 2 ძირი

ოხრახუში, კამა - სამ-სამი ღერო

1. ერთი ქილა (800 გ.) სოკოს კონსერვი გადაწურეთ, მოასხით მდულარე წყალი, წამოადუღეთ და გადაწურეთ თუშფალანგზე. როცა კარგად დაიწურება, დაჭერით პატარა ნაჭრებად და წვრილად დაჭრილ ხახვთან ერთად მოშუშეთ ზეთში. შეაზავეთ მარილით და წიწაკით. ან 1,5 კგ. ბადრიჯანი გათაღეთ, დაჭერით პატარა კუბიკებად, შეამარილეთ, გააჩერეთ ერთი საათი, გაწურეთ და ხახვთან ერთად მოშუშეთ ზეთში. შეაზავეთ მარილით და წიწაკით.

2. მაგარი, წითელი პამიდორი დაჭერით ბრტყელ ნაჭრებად (რგოლებად).

3. თითო ცალი მწვანე და წითელი ბულგარული წიწაკა დაჭერით რგოლებად.

4. მწვანე ხახვი, ოხრახუში და კამა დაჭერით წვრილად.

5. ზეთისხილი გაჭერით შუაში და ამოცალეთ კურკა.

მომზადეთ ცომი შემდეგნაირად: 2,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი, 15 გ. საფუარი, მარილი გემოვნებით, 2 სუფრის კოვზი ზეთი აურიეთ ერთმანეთში და ცოტაოდენი წყლით მოზილეთ ცომი. კარგად შეფუთეთ და დაელოდეთ აფუებას.

ამოსული ცომი გააბრტყელეთ თუნუქის ფირფიტის ზომაზე, ზემოდან გადაუსვით წინასწარ მოშუშული პამიდორი ან ტომატი, დაჭრილ ერთ კბილ ნიორთან ერთად (ან შეგიძლიათ იხმაროთ გამზადებული შეზავებული ტომატი). შემოუწყვეთ შუაზე გაჭრილი ზეთისხილი, ზედაპირი მოფინეთ ზეთში მოშუშული სოკოთი ან ბადრიჯნით და თანაბრად გაანაწილეთ მთელ ზედაპირზე. მოაყარეთ დაჭრილი მწვანე ხახვი, შავი პილპილი და მარილი. შემოუწყვეთ ბრტყლად დაჭრილი პამიდორი და რგოლებად დაჭრილი

ბულგარული წიწაკა, ისევ მოყარეთ მარილი და შავი პილპილი. ზემოდან მოასხით სამარხვო მაიონეზი (ალაგ-ალაგ) და შედგით წინასწარ გაცხელებულ ქურაში, საშუალო ტემპერატურაზე გამოსაცხობად.

გამომცხვარი პიცა დაჭერით ოთხკუთხედ ნაჭრებად და ცხლად მიიტანეთ სუფრაზე.

კექსი

გახეხილი ვაშლი - 2 ჩაის ჭიქა

ზეთი - 1 ჩაის ჭიქა

ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

სოდა - 1 ჩაის კოვზი

ფქვილი - 2 ჩაის ჭიქა

მარილი - დანის წვერით

ლიმონი - 1 ცალი

ვანილი - გემოვნებით

შაქრის პუდრა - მოსაყრელად

2 ჩაის ჭიქა გახეხილი ვაშლი, 1 ჩაის ჭიქა ზეთი, 1 ჩაის ჭიქა ქიშმიში, 1 ჩაის ჭიქა დაჭრილი ნიგოზი, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ძმარში გახსნილი 1 ჩაის კოვზი სოდა, დანის წვერით მარილი, ვანილი, 1 ლიმონის ცედრა, 2 ჩაის ჭიქა ფქვილი შეურიეთ ერთმანეთს. ცომი ჩადეთ ცხიმწასმულ ყალიბში და გამოაცხვეთ საშუალო ცეცხლზე. გამზადებულ ნამცხვარს მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

თაფლიანი ნამცხვარი

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

პურის ფქვილი - 4 ჩაის ჭიქა

მცენარეული მარგარინი - 200 გ.

წყალი - 1,5 ჩაის ჭიქა

დაჭრილი ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა

ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა

თაფლი - 3 სუფრის კოვზი

სოდა - 2 ჩაის კოვზი

მარილი - 0,5 ჩაის კოვზი

ვანილი - გემოვნებით

შაქრის პუდრა - მოსაყრელად

1,5 ჩაის ჭიქა წყალს შეურიეთ 200 გ. გამდნარი მცენარეული მარგარინი ან ქოქოსი, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 3 სუფრის კოვზი თაფლი, მმარში გახსნილი 2 ჩაის კოვზი სოდა, 0,5 ჩაის კოვზი მარილი, 1 ჩაის ჭიქა წვრილად დაჭილი ნიგოზი, 1 ჩაის ჭიქა ქიშმიში, 4 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოზილეთ ცომი. თუნუქის ფირფიტას წაუსვით ცხიმი, მოაყარეთ ფქვილი და მოათავსეთ გამზადებული ცომი. შედგით ღუმელში საშუალო ტემპერატურაზე. ცხელს მოაყარეთ შაქრის პუდრა და დაჭერით რომბისებურ ნაჭრებად.

ვაშლის ღვეზელი

მცენარეული მარგარინი - 200 გ.

შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის კოვზი

პურის ფქვილი - 3-3,5 ჩაის ჭიქა

წყალი - 2 ჩაის ჭიქა

სოდა - 2 ჩაის კოვზი

მარილი - 0,5 ჩაის კოვზი

ვაშლი - 1 კგ.

შაქრის პუდრა - მოსაყრელად

ვანილი - გემოვნებით

200 გ. დარბილებულ მარგარინს დააყარეთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დაასხით 2 ჩაის ჭიქა ნელთბილი წყალი, შეურიეთ 2 ჩაის კოვზი (ძმარში გახსნილი) სოდა, 0,5 ჩაის კოვზი მარილი, ვანილი გემოვნებით, დააყარეთ 3-3,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი და კარგად აურიეთ ერთმანეთში. გამზადებული ცომი გაყავით ორ ნაწილად. ცხიმწასმულ თუნუქის ფირფიტას მოაყარეთ ფქვილი და ზედ მოათავსეთ ცომის ერთი ნაწილი, კოვზით გაასწორეთ თანაბრად, წაუსვით ვაშლის ხილფაფა, ზემოდან დააფარეთ ცომის მეორე ნაწილი. შედგით ღუმელში საშუალო ტემპერატურაზე. გამოცხობის შემდეგ მოაყარეთ შაქრის პუდრა და დაჭერით ოთხკუთხედ ნაჭრებად.

ნიგვზიანი რულეტი

სამარხვო მარგარინი - 250 გ.

ფქვილი - 3 ჩაის ჭიქა

წყალი - 0,5 ჩაის ჭიქა

სოდა - 1 ჩაის კოვზი

ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა

შაქრის ფხვნილი - 1,5 ჩაის ჭიქა

ქიშმიში - 1 ჩაის ჭიქა

ვანილი, დარიჩინი - გემოვნებით 250 გ. დარბილებულ მარგარინს მოაყარეთ 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი და დანით აკეპეთ კარგად. ნახევარ ჩაის ჭიქა თბილ წყალს შეურიეთ ძმარში გახსნილი 1 ჩაის კოვზი სოდა და მოზილეთ მარგარინის ფქვილი. ცომი მოათავსეთ მაცივარში 1-2 საათით. შემდეგ გაყავით 2 თანაბარ ნაწილად. სათითაოდ გააბრტყელეთ, მოაყარეთ გულსართი და გადაახვიეთ. ორივე რულეტი მოათავსეთ ცხიმწასმულ თუნუქის ფირფიტაზე, ზემოდან გადაუსვით გამდნარი მარგარინი, დაჭერით ნაჭრებად (ბოლომდე ნუ ჩაჭრით) და შედგით ღუმელში საშუალო ტემპერატურაზე გამოსაცხობად.

გულსართის მომზადების წესი: ხორცსაკეპში გატარებულ 2 ჩაის ჭიქა ნიგოზს შეურიეთ 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 1 ჩაის ჭიქა ქიშმიში, დარიჩინი და ვანილი გემოვნებით.

ქადა

სამარხვო მარგარინი - 250 გ.

შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა

ფქვილი - 4 ჩაის ჭიქა

სამარხვო მაიონეზი - 200 გ.

ვანილი, მიხაკი, დარიჩინი, ლიმონის ცედრა - გემოვნებით

შაქრის ფქვილი - მოსაყრელად

სოდა - 1 ჩაის კოვზი

მარილი - დანის წვერით

ქიშმიში - 0,5 ჩაის ჭიქა

125 გ. შერბილებულ მარგარინს შეაზილეთ 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი, შეურიეთ 200 გ. სამარხვო მაიონეზი, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ძმარში გახსნილი 1 ჩაის კოვზი სოდა, ვანილი გემოვნებით და მარილი დანის წვერით. ცომი ამოაგუნდავეთ ფქვილმოყრილ ხის ფიცარზე და გაყავით სამ თანაბარ ნაწილად. მოათავსეთ მაცივარში 20 წუთით. შემდეგ სათითაოდ გააბრტყელეთ, დაფარეთ გულსართით და გადაახვიეთ რულეტივით. ფიგურული დანით დაჭერით ნაჭრებად, მოათავსეთ ცხიმწასმულ თუნუქის ფირფიტაზე და შედგით ღუმელში საშუალო ტემპერატურაზე გამოსაცხობად. მზა ნამცხვარს მოაყარეთ შაქრის ფქვილი.

გულსართის მომზადების წესი: 1 ჩაის ჭიქა ფქვილი მოხალეთ, გააციეთ და შეაზილეთ 125 გ. დარბილებული მარგარინი. შეურიეთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ლიმონის ან ფორთოხლის ცედრა, დარიჩინი, მიხაკი და ვანილი გემოვნებით. ხელით ასრისეთ კარგად, ბოლოს დაუმატეთ ნახევარი ჩაის ჭიქა ქიშმიში. გულსართი გაყავით სამ თანაბარ ნაწილად.

ოლადი

ბორჯომი - 0,5 ლ.

ფქვილი - რამდენიც საჭიროა

შაქრის ფხვნილი - 2-3 სუფრის კოვზი

შაქრის ფქვილი („პუდრა“) - მოსაყრელად

მარილი - დანის წვერით

ვანილი, დარიჩინი - გემოვნებით

ზეთი - 1-1,5 ჩაის ჭიქა

ბორჯომის წყალში გახსენით ფქვილი იმდენი, რომ ცომი სქელი არაქნის სისქის გამოვიდეს. შეურიეთ 2-3 სუფრის კოვზი ზეთი, 2-3 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, მარილი დანის წვერით, ვანილი, ლიმონის ცედრა და დარიჩინი გემოვნებით.

ტაფა გააცხელეთ, დაასხით ზეთი ბლომად და წამოადულეთ. აიღეთ ცომი სუფრის კოვზით და მოათავსეთ ტაფაზე ერთმანეთისაგან დაშორებით. როცა შეიწვება, სათითაოდ გადააბრუნეთ და შეწვით მეორე მხრიდანაც. გამზადებულ ოლადებს ზემოდან მოაყარეთ შაქრის ფხვნილი ან „პუდრა“.

ბლინი

წყალი - 0,5 ლ.

ფქვილი - რამდენიც საჭიროა

ზეთი შესაწავად - 2-3 სუფრის კოვზი

ზეთი ცომში - 2 სუფრის კოვზი

მარილი, სოდა - დანის წვერით

ნახევარ ლიტრ წყალში გახსენით ფქვილი იმდენი, რომ თხელი არაუნისმაგვარი მასა მიიღოთ. შეურიეთ ზეთი, მარილი და სოდა.

კარგად გააცხელეთ ტაფა, ზეთი მოუსვით ფუნჯით, თანაბრად მოასხით გამზადებული ცომი და შეწვით ორივე მხრიდან.

თითოეულ ბლინს ზემოდან გადაუსვით ნებისმიერი ხილის ჯემი და გადაახვიეთ (შეგიძლიათ მოაყაროთ მარტო შაქრის ფხვნილი და გადაახვიოთ).

ქუმელა

ფქვილი - 3 ჩაის ჭიქა

თაფლი - 100-150 გ.

წყალი - საჭირო რაოდენობით

ტაფაზე მოხალეთ ხორბლის ფქვილი (გაყავისფრებამდე). ანადუღარ წყალს შეურიეთ თაფლი და მოზილეთ სქელი ცომი. აიღეთ პატარა ულუფები, დაამრგვალეთ, შემდეგ გააბრტყელეთ და ზემოდან დასერეთ დანით. წრიულად დააწყვეთ ბრტყელ თევზზე და ისე მიიტანეთ სუფრაზე.

(თაფლის ნაცვლად შეგიძლიათ იხმაროთ შაქრის ფხვნილი)

ბრინჯის ტკბილი ფლავი

ბრინჯი - 1 კგ.

ზეთი - 1,5 ჩაის ჭიქა

ქიშმიში - 2 ჩაის ჭიქა

შაქრის ფხვნილი - 0,5 ჩაის ჭიქა

მარილი - 1 სუფრის კოვზი

ვაშლი - 4-5 ცალი

მურაბა - ნებისმიერი

ქვაბში აადუღეთ (საკმაო რაოდენობით) მარილიანი წყალი, ჩაყარეთ გარეცხილი ბრინჯი და ნახევრად მოხარშეთ. გადაწურეთ თუშფალანგზე, მოასხით ცივი წყალი. პატარა ქვაბში აადუღეთ 1,5 ჩაის ჭიქა ზეთი, მდულარეში ჩაყარეთ 2 ჩაის ჭიქა ქიშმიში და ისევ ადუღეთ 1-2 წუთი.

თუჯის ან სქელძირიან ალუმინის ქვაბში ჩაასხით ცოტაოდენი ზეთი (ქიშმიშიანი ზეთიდან). ქვაბის ძირი მოფინეთ ბრტყლად დაჭრილი ვაშლით, ან კომშით (კანიანად). მოაყარეთ გაწურული ბრინჯის ნაწილი, ზეთიანი ქიშმიში და 1 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი. ასე გაიმეორეთ ფენები ბრინჯის დამთავრებამდე. ბოლოს მოაყარეთ დარჩენილი ქიშმიში ზეთიანად. სახურავს მოახვეთ ტილო, მჭიდროდ დაახურეთ ქვაბს და გააჩერეთ ნელ ცეცხლზე, ბრინჯის მოხარშვამდე. ფლავი შეგიძლიათ გააღამაზოთ თეთრი ბლის, საზამთროს, კომშის ან თქვენთვის სასურველი მურაბით.

ქოქოსის შოკოლადი

3 ჩაის ჭ. გერკულესი, 1 ჩაის ჭ. შაქარი, ერთი შეკვრა მარგარინი ონა(სამარხვო)
(შერბილებული), ორი სუფრის კოვზი კაკაო, ერთი შეკვრა ვანილი, ამ მასას მოვათავსებთ
ჯამში და კარგად მოვზილავთ, შემდეგ კი მივცემთ ბურთულების ფორმას, ამოვსვრით
ქოქოსის ფხვნილში. გავაციებთ მაცივარში და მივირთმევთ. უგემრიელესია

კივის სასმელი

კივი - 3-4 ცალი

წყალი - 1 ლ.

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

3-4 ცალი კივი გათაღეთ, დაჭერით პატარა ნაჭრებად და მოათავსეთ მინანქრის ქვაბში. მოაყარეთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი (შეიძლება ნაკლებიც), მოასხით 1 ჩაის ჭიქა წყალი და მიქსერით კარგად ათქვიფეთ. განაზავეთ დარჩენილი წყლით და მოათავსეთ მაცივარში. როცა კარგად გაცივდება, ჩაასხით გამჭირვალე ხელადაში და ისე მიიტანეთ სუფრაზე. კივის სასმელი საკმაოდ არომატულია, ორგანიზმისთვის მეტად სასარგებლო და ამასთანავე სასიამოვნო ფერისაა.

ალუბლის სიროფი

ალუბალი - 1 კგ.

ალუბლის ფოთოლი - 700 ცალი

წყალი - 7 ლ.

შაქრის ფხვნილი - 7 კგ.

ლიმონის მჟავა - 6 ჩაის კოვზი

1 კილოგრამი ალუბალი და 700 ცალი ალუბლის ფოთოლი გარეცხეთ, მოათავსეთ მინანქრის ქვაბში, დაასხით 7 ლიტრი წყალი და დადგით ცეცხლზე. დუღილის დაწყებიდან 20 წუთის შემდეგ გადმოდგით ცეცხლიდან. გააცივეთ და შემდეგ გაწურეთ. გაწურული წვენი 7 ლიტრი უნდა გამოვიდეს. თუ აკლია, შეავსეთ წყლით. შეურიეთ 7 კგ. შაქრის ფხვნილი და ადუღეთ 15 წუთი. დუღილის დამთავრებამდე 5 წუთით ადრე დაუმატეთ 6 ჩაის კოვზი ლიმონის სიმჟვე. მდუღარე ჩაასხით სუფთა ბოთლებში და მოუკარით თავი. შეინახეთ გრილ ადგილას.