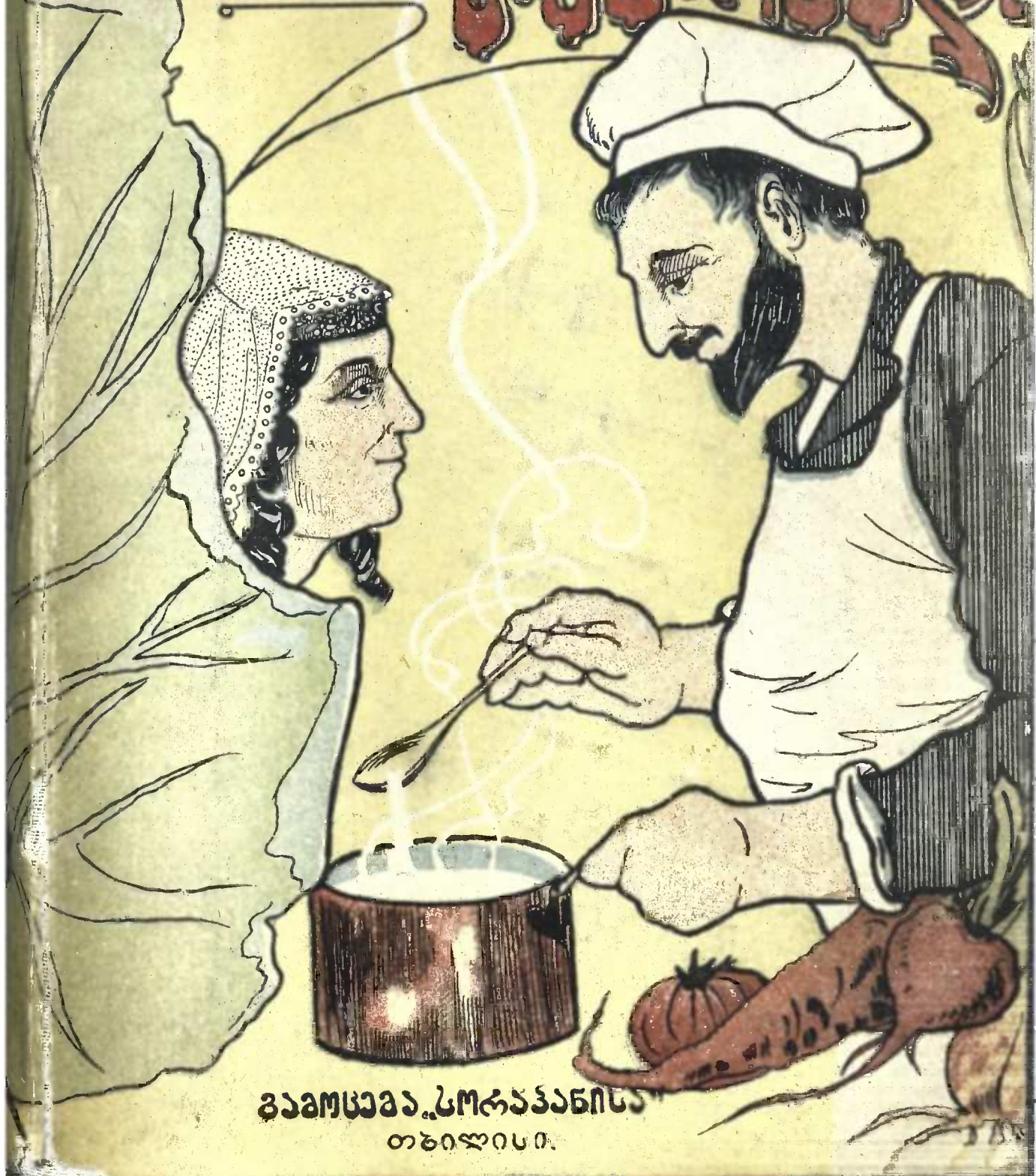


სტუდენტების სასადილო



გამოსავა „სოციალისტური“
თბილისი.

എഴുത്തുകാരൻ: 156 / 2010



1. 1914

1914

23 1914

7. 200

1874
7. 76

ს რ უ ლ ი სამზარეულო

შედგენილი

კნ. ბარბარე ჯორჯაძის-მიერ

გამოცემა

„სორაპანისა“

სტამბა „სორაპანი“,
თბილისი, 1914 წ.



გ ა მ ო მ ც ე მ ლ ი ს ა გ ა ნ .

კნ. ბარბარე ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულოს გამოცემა გადავწყვიტეთ იმ მოსაზრებით, რომ ქართველი დიასახლისებისათვის მიგვეწოდებინა ისეთი სრული ქართული და ევროპიული საჭმელების სამზარეულო, რომელიც უნაკლულო იქნებოდა ყოვლის მხრივ. ამ მხრით კნ. ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულო მართლაც უნაკლოა და იგი დიდ სამსახურს გაუწევს ჩვენ დიასახლისებს. თამამად შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ეს პირველი სრული სამზარეულო გამოდის დაბეჭდილი ქართულ ენაზე. — ამ სამზარეულოს ღირსება სხვათა შორის იმაშიდაც გამოიხატება, რომ ჩვენ ჩაუმატეთ ევროპიული საჭმელები და მრავალი სასარგებლო და გამოსადეგი ცნობა და სურათები, რაიცა სამზარეულოსათვის აუცილებელ საჭიროებას შეადგენს. ამ გამოცემისათვის ჩვენ არ დაგვიზოგავს არც შრომა და არც ხარჯი, ვეცადეთ, რაც შეიძლება, გამოცემა უნაკლულო ყოფილიყო. რამდენად მივალწიეთ ამ მიზანს, ამის დაფასება მკითხველისათვის მიგვინდია.

წინასიტყვაობა.

განსვენებული დედა ჩემი, კნ. ბარბარე ჯორჯაძისა, ერთი იმ დიასახლისთაგანი იყო, რომელიც ოჯახში შინაურ საქმის გაკეთებას და ოჯახის მოვლა-პატრონობას არ თაკილობდა...

განსვენებული, არამც თუ თითონ იყო დიასახლისი, არამედ იგი სხვებსაც აგულიანებდა და აქეზებდა — რომ ოჯახისთვის მიეხედნათ, ოჯახი ფეხზედ დაეყენებინათ და ეკონომიურად გამაგრებულიყვნენ.

განსვენებული სიტყვით არ კმაყოფილდებოდა და შწერლობითაც სურდა-გაეწია „პროპაგანდა“ დიასახლისთა შორის. სხვათა შორის მან განიძრაბა ქართული სამზარეულოს შედგენა და გამოცემა — რადგან გრძნობდა, რომ ერის წარმატებაში და ცხოვრებაში პირველი ალაგი ჯანმრთელობას უკავია — ეს უკანასკნელი კი დამოკიდებულია კარგ და სღ სარდოზე. მეორე მხრით ოჯახში საქმელის რიგზე მომზადებას დიდი ეკონომიური მნიშვნელობა აქვს. გამოუცდელი დიასახლისი ყოველთვის შეტ სანოვაგეს ხარჯავს და მასთან ვერც ნოყიერს და ყუათიან სადილს ამზადებს...

აი ამ მოსაზრებით ხელმძღვანელობა განსვენებული სამზარეულოს შედგენის დროს. ყოველი საქმელი, რაც კი ამ წინგში შედის, ყველა მისი პირადი გამოცდილების შემდეგ არის დაწერილი. დიდი ხნის მეცადინეობის შემდეგ, პირველი სამზარეულო განსვენებულმა 1874

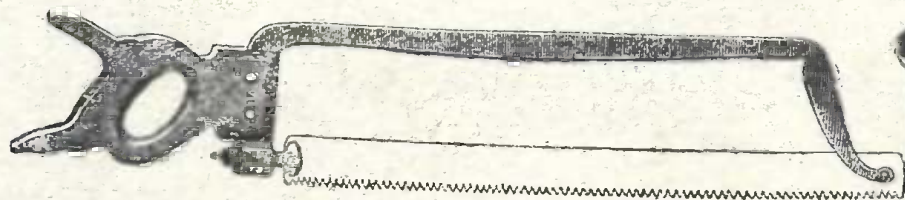
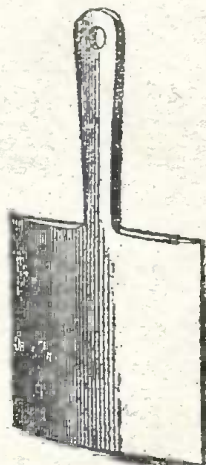
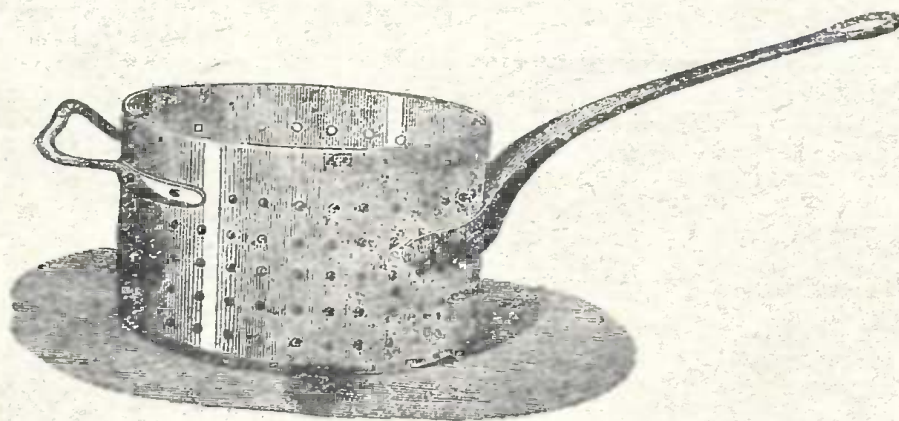
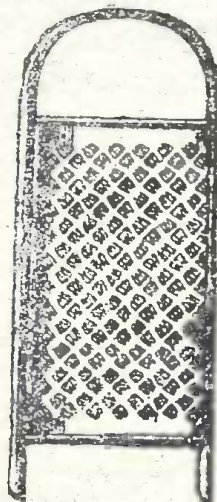
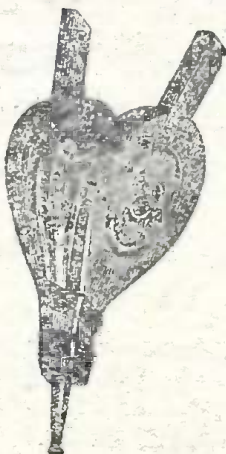
წელს დაბეჭდა; ეს გამოცემა მოკლე ხანში გაიყიდა;
შეორედ თბილისში ახბატელოვს დაუბეჭდავს და ესეც
მალე გაყიდულა. ~~+~~ განსვენებულს აზრათ ჰქონდა მესამე
გამოცემის დაბეჭდვა, მაგრამ ულმოზელმა სიკვდილ-
მა შეუშალა ხელი. დამზადებული მასალა მე დამრჩა. ამ
მასალიდგან ზოგი გამოვტოვე, რასაც დღევანდელ
მომენტისათვის ცოტა მნიშვნელობა ჰქონდა, და ზოგი
ევროპიული და ქართული საკმელებიც დაუმატე. ამ რი-
გად შევსებული სამზარეულო, მგონია, დიდ სარგებლო-
ბას მოუტანს ჩვენს დიასახლისებს...

მანანა ჯორჯაძის ასული გეხტმანიხა.

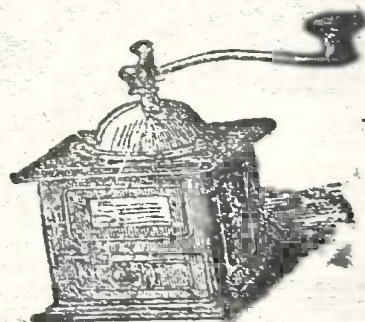
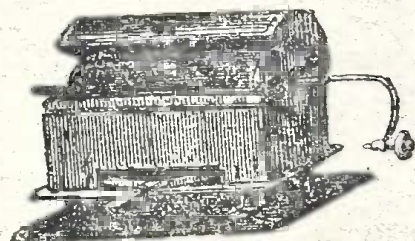
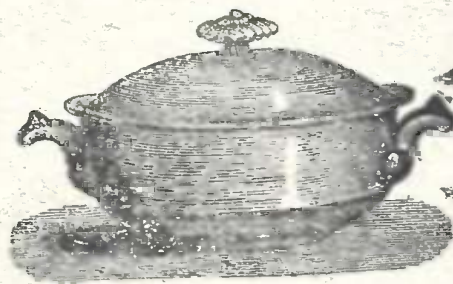
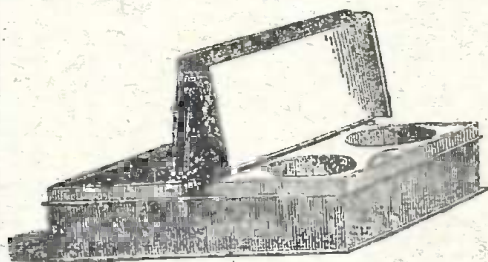
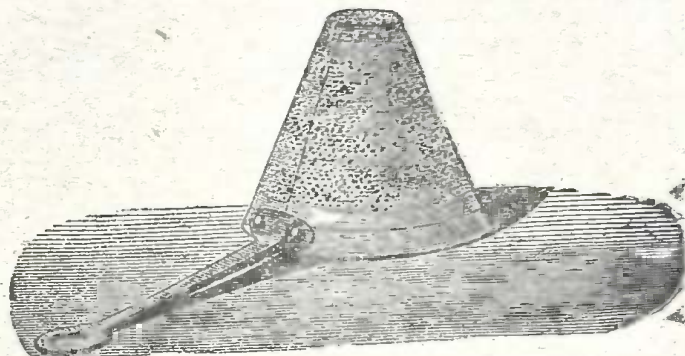
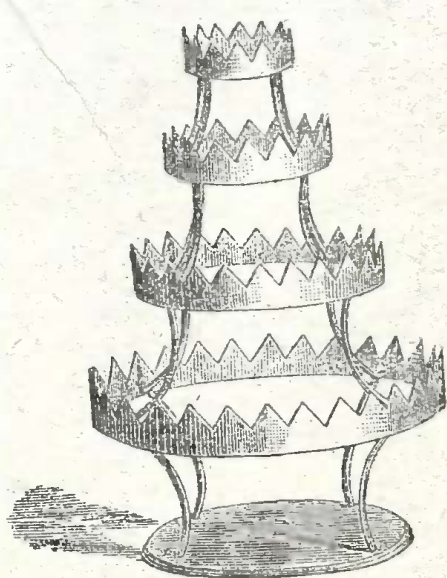
თბილისი 1914 წ.

1885 წ. 1. 10. 1914

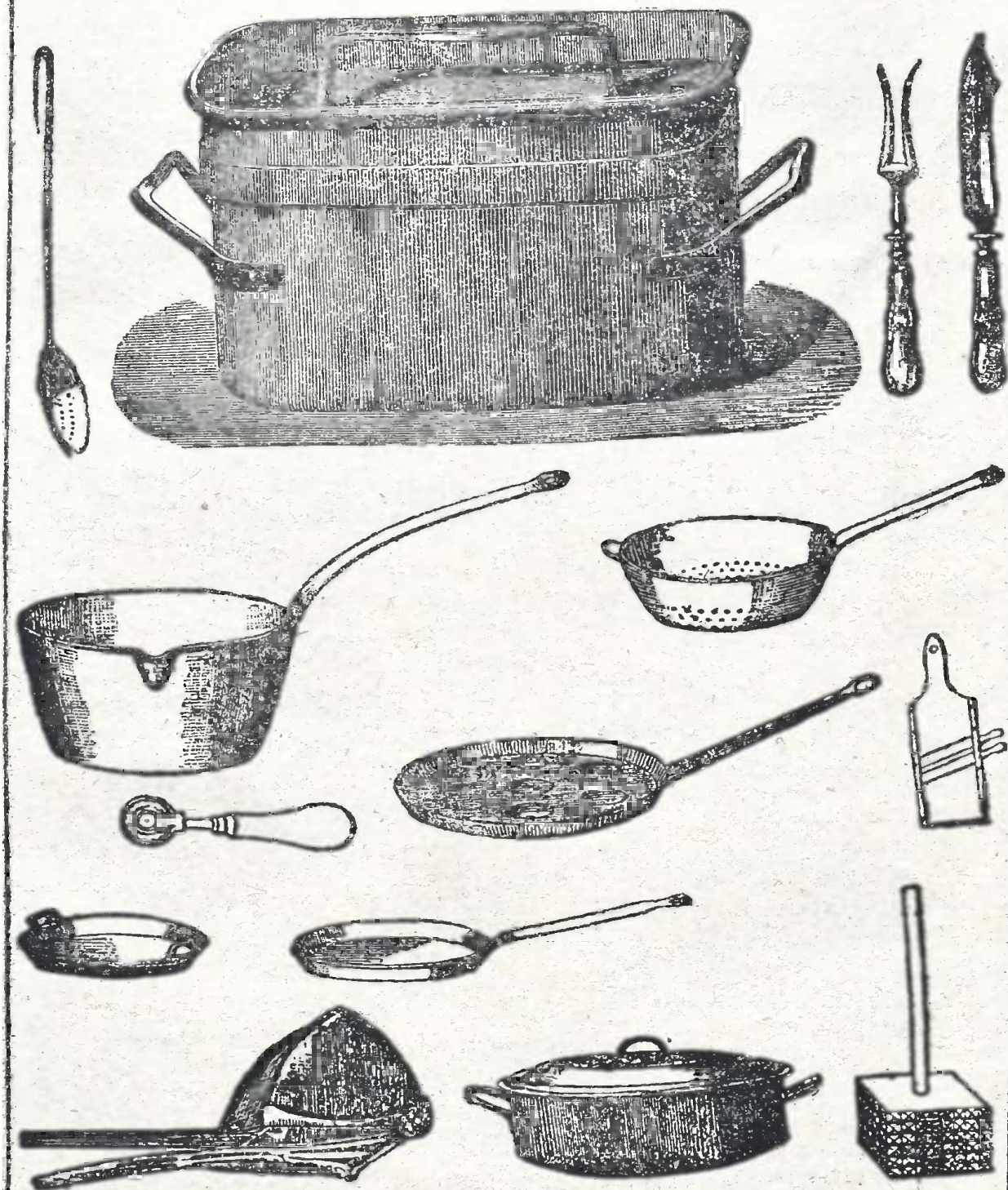
სამზარეულოს მოწყობილება



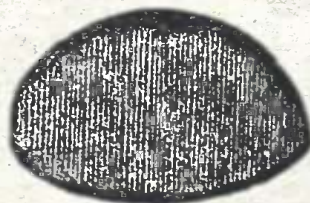
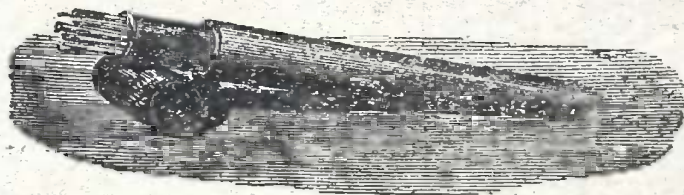
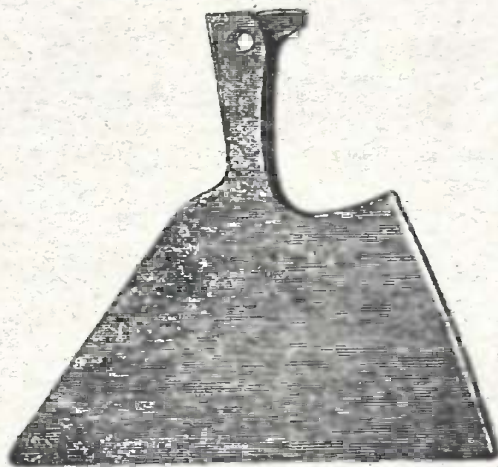
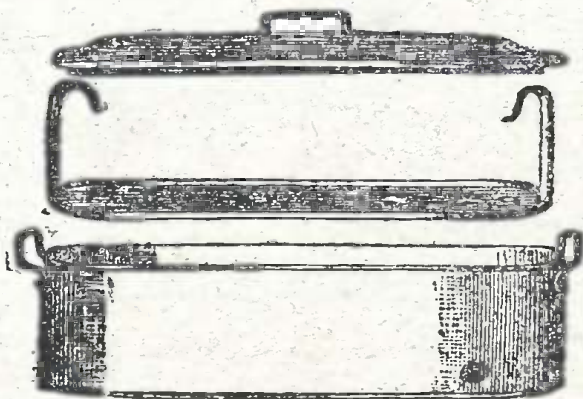
სამზარეულოს მოწყობილება



სამზარეულოს მოწყობილება



სამზარეულოს მოწყობილება



საზოგადო წეს-რიგი 6 კაცის სადილის მომზადების შესახებ.

- 1) სუპისათვის უნდა იყიდოთ ხორცი $1\frac{1}{2}$ გირვანქა. — 3 გირვანქამდე.
- 2) ბულიონისთვის 1 თავი ხახვი, $\frac{3}{4}$ გირ. სტაფილო, ოხრახუში და პრასი, 1 გირვ. ახალი კაპუსტო.
- 3) კატლეტისათვის ღებულობენ $1\frac{1}{2}$ გირ. რბილ ხორცს.
- 4) შემწვარი ხორცისათვის (ქარკოი) ღებულობენ 3 გირ. ხბოს ხორცს უძვლოდ. აგრეთვე სამი გირვანქა ქათამიც საკმაოა და ამოდენივე თევზიც.
- 5) კრუპის პუნდიგისათვის ღებულობენ $\frac{1}{2}$ გირ. კრუპასა.
- 6) კომპოტისათვის საჭიროა: 1 გირ. ვაშლი, $\frac{1}{2}$ გირ. შავი ქლიავი, $\frac{1}{2}$ გირ. შაქარი.
- 7) მაროჟნისათვის (ნაყივნი) ერთი ბოთლი რძე, 4 კვერცხის გული, $\frac{1}{2}$ გირვანქა შაქარი.
- 8) შოკოლადი $\frac{1}{4}$ გირ. $1\frac{1}{2}$ ბოთლი რძე 6 ფინჯანზე.
- 9) კაკაო, ერთ ფინჯანზე ერთი ჩაის კოვზი კაკაო, და 2 ჩაის კოვზი დაფხვნილი შაქარი, $\frac{1}{2}$ ფინჯანი მღუღარე წყალი, $\frac{1}{2}$ ფინჯანი რძე,
- 10) ყავა. ყავას რომ სამ ნაწილს აიღებთ, მაშინ ერთი ნაწილი ციკორი უნდა — და ამ რიგად შეზავებულ-იდგან თითო ფინჯანში ჩაყარეთ თითო ჩაის კოვზს.

ხორციის ღირსების გამოცნობა.

უნდა ეცადოთ ყოველთვის შეიძინოთ ახალ-ახალი სანოვანე. მაშასადამე უპირველეს საჭიროებას შეადგენს, ხორციც ახალი შეიძინოთ. კარგი და ახალი ხორცი უნდა იყოს არც მკრთალი ალისფერი და არც ძრიელ წითელი, რადგან პირველი იმის მამასწავებელია, რომ საქონელი დასნეულებული ყოფილა და მეორე შემთხვევა კი იმის მაჩვენებელია, რომ საქონელი არ ყოფილა დაკლული; არამედ თითონ მომკვდარა და ან ციებ-ცხელებით ყოფილა ავად. კარგ ხორცს სუნის არ უნდა ჰქონდეს, და თუ მაინცა და მაინც ექნა სუნი, იგი არა სასიამოვნო არ უნდა იყოს. — ავადმყოფ ხორცს კი მუდამ არა სასიამოვნო სუნი ადის — ნამეტურ კი როცა გასჭრით და ცხელ წყალს ზედ დაასხამთ. — კარგი ხორცი მოხარშვის დროს არ უნდა მოიხრუკოს და არც წონაში უნდა დააკლდეს ბევრი.

ერთი ან ორი დღის განმავლობაში უმ ხორცს წვენი არ უნდა გაუვიდეს და არც ნამი მოეკიდოს; წინააღმდეგ, კარგი ხორცი ყოველთვის გარეშემო უნდა გაშრეს.

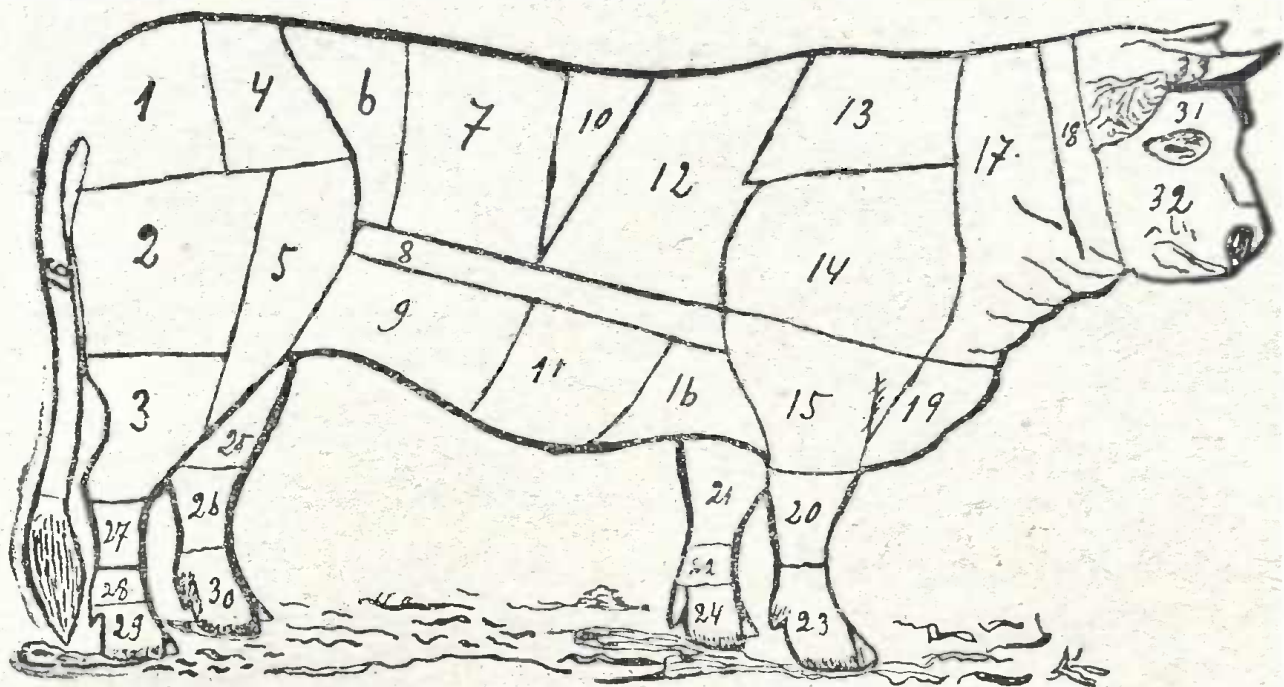
სისუქნე უნდა ჰქონდეს თავის შესაფერი, სიმკლევრე და აგრეთვე გადამეტებული სისუქნე ავადმყოფობის ნიშანია.

რათა გამოიცნოთ, ხორცი ახალია თუ არა, ამისთვის საჭიროა იყიდოთ ლაკმუსის ქაღალდი (лакмусо-

вая бумага, აფთიაქში იყიდება). ამ ქაღალდების ფერი ვარდის ფერი და ლურჯია. როცა ლურჯი ფერის ქაღალდს დაადებთ ხორცზე, თუ ის მაშინათვე წითელი გახდა, ეს იმის ნიშანია, რომ ხორცი ახალი არ არი და ის უკვე დამჟავებულია. როცა ვარდის ფერ ქაღალდს დააფარებთ, მაშინ თუ ქაღალდი გალურჯდა, ეს იმის ნიშანია, რომ ხორცი ახალია.

ხარის ხორცი უნდა მოიხარშოს 2—3 დღის დაკვლის შემდეგ, რადგან უფრო დარბილდება და ადვილი მოსანელებელიც არის.

თუ ვინცობაა, მაინცა და მაინც აუცილებელი საჭიროება მოითხოვს იხმაროთ ძველი უვარგისი ხორცი, მაშინ საჭიროა ასეთი ხორცი ქვაბში ჩაიდვას, მისცეთ ძრიელი ცეცხლი, ხარშოთ დიდხანს, უნდა მოაცალოთ ქაფი; ხარშვის დროს ქვაბში უნდა ჩაჰყაროთ ცხელი ნაკვერჩხლები (უკეთესია წიფელას ნახშირი) და ისე უნდა ხარშოთ 3-5 წუთი, როგორც ხორცი აგრეთვე წვენი ამით დაკარგავს ცუდ-მყრალ სუნს, თუმცა ხორცი მაინც მავნებელია ჯამრთელობისათვის.



№	ხარისხი	№	ხარისხი
1. გავა	1	16. თაფლას სუკისამწვადე	1
2. ბარკალი	1	17. სუფთა კისერი	3
3. ბარკალი	2	18. კისერი	4
4. ფილეინის შუა- გული	1	19. მკერდის წვერი	1
5. საზარავი	1	20. არტალა	3
6. სქელი ფილეი	1	21. არტალა	3
7. რაზბი სუკი	1	22. ფეხი	4
8. ფილეი პურტი	2	23. ჩლიქი	4
9. გვერდი	2	24. ჩლიქი	4
10. თხელი ფილეინი	1	25. ნამდვილი ბული- ონის არტალა	4
11. გვერდი	1	26, 27, 28, ფეხი	5
12. ძვლიანი ფილეი	1	29, 30, ჩლიქი	5
13. სუკიანი ანტრიკოტი	1	31. ტვინი	5
14. ანტრიკოტი უსუკო	2	32.) თავი, ეური, ტური,	
15. ბეჭი	3	33.) საფივისათვის.	

წეს რიგი მწვანილეულობის შესახებ.

1) თეთრი და წითელი მუხუდო ღომი, ძაძა, ჯერეთ უნდა მოიხარშოს და შემდეგ მარილი დაეყაროს, რამდენიც საჭირო.

2) რომ მალე მოიხარშოს, საჭიროა ჩაუმატოთ ცოტა სოდა.

3) გამხმარი სოკოს მოხარშვამდე უნდა გადაესხას აღუღებული წყალი. რადგან ცივი წყალი ვერ აცლის სოკოს მტვერს და სილას.

4) მოხარშული კარტოფილი, კრუპა და შემწვარი ვაშლი უნდა გაითქვიფოს და ცომად იქცეს; საჭიროა გათქვიფოთ, სანამ ცხელია, საცერში, გაცივებული გათქვეფა ძნელია და მოუხერხებელი.

5) გაფცქვნილი კარტოფილი, ვაშლი, მსხალი მაშინათვე უნდა ჩაიყაროს ცივ წყალში, და უნდა იყოს სანამ სუფრაზე მიიტანდეთ. წინააღმდეგ შემთხვევაში გაშავდება.

6) ახალი კაპუსტო, რომელიც გინდათ იხმაროთ „პირაშკისათვის“, უნდა დაჭრათ, დაამარილოთ, ათი წუთის შემდეგ კარგად გასწუროთ ხელით. წინააღმდეგ შემთხვევაში კაპუსტო მწარე იქნება და „პირაჟიცი“ მაშასადამე მწარე გამოვა.

7) ხახვის შეწვა საუმჯობესოა მოკალუღ ქვაბში, ზედ ზეთი უნდა დაესხას და მოიწვას ისე, ვის რო-

გორ მოსწონს, ხახვი წვრილად დაჭრილი უნდა იყოს. რადგანაც ზოგიერთს არ უყვარს ხახვის სუნი და მწარე გემო, ამის თავიდან ასაცილებლად საჭიროა გამოახვიოთ დაჭრილი ხახვი კისეიაში და დაასხათ ზედ ცივი წყალი და ხელით გამოწუროთ სისოვლე.

8) ახალი სტაფილოსი, ოხრახუშისა და კართოფილის ძირები არ ვარგა საზოგადოთ ბულიონისათვის, უნდა იხმაროთ ყოველთვის დიდი ხნის მწვანე ნილოულობის ძირი.

წესები კვერცხის შესახებ.

1) უნდა სიფრთხილით მოაცილოთ კვერცხის გული ცილს, რადგან თუ გათქვეფა გინდათ ერთი რომელიმე მათგანის, თუ არეული იქნა არ გაითქვიფება, ისე როგორც რიგია.

2) კვერცხი ყოველთვის ცალკე თევზზე უნდა გატეხოთ და გამოიღოთ შიგ სითხე, რადგან შესაძლებელია ლაყე გამოვიდეს. ლაყე კვერცხი კი სხვა კვერცხებში რომ აურიოთ, გააფუჭებს კარგებსაც.

3) კვერცხის გულს ხმარობენ პუდინგისათვის, და ცარცისათვის; თქვეფავენ თბილ ალაგას ოთახში თიხის ჯამში, სანამ არ გათეთრდება.

მარილის საწყაო საჭმელებისათვის

1) კრუპის ანუ ფქვილის ტკბილის პუდინგისათვის ექვსი კაცის პორციას თითო $\frac{1}{2}$ გარდნა კრუპაზე უნდა $\frac{1}{4}$ ჩაის კოვზი მარილი.

2) მაროენისათვის (ნაყივნი) ექვსი კაცის პორცია როცა არის ყინულში უნდა ჩაიყაროს 3 გირვანქა მარილი დიდ ფორმაში კი 5 გირვანქა.

3) თითოეულ გირვანქა ხორცზე-კატლეტისათვის, გინდა ჟარკისათვის, ანუ უბრალო ხორცზე, გოჭის ხორცზე, გარეულ და შინაურ ფრინველებზე აყრიან $1\frac{1}{2}$ ჩაის კოვზ მარილს.

4) თითოეულ გირვანქა შესაწვავ თევზე ხმარობენ თითო ჩაის კოვზ მარილს, მარილით უნდა შემოეყაროს თევზს გარეშემო შეწვამდის.

გამოანგარიშება მისი თუ რამდენ ხანში შეიწვის სხვა და სხვა ხორცი და საჭმელების მასალა.

საზოგადოთ უნდა შევნიშნოთ რომ, შამფურზე იწვის ხორცი უფრო გვიან; ვიდრე ფეჩში და ფურნეში. მაგალითად ფეჩში გირვანქა ხორცის შეწვას $1\frac{1}{4}$ საათი უნდა. მხოლოდ შამფურზე ამავე ხორცის შეწვას $1\frac{1}{2}$ საათით მეტი უნდა.

ფეჩში მაგალითად იწვის.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. როსბივტი 16 გირვანქა | 4 საათი |
| 2. რბილი ნაჭერი ხორცისა 4-5 გირვ. | $1\frac{1}{4}$ " |
| 3. ხბოს ხორცი უკანა ნაწილი 10-15 გირ. — | $2\frac{1}{2}$ — 3 " |
| ესევე " " 4-5 " | $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ " |
| 4. ბატკნის უკანა კანკი | $1\frac{1}{2}$ — 2 " |
| 5. ვიჩინა ცომ შემოხვეული | 2 — 3 " |
| 6. გარეული ქათამი ახალგაზდა | 1 " |
| " დიდიხნის | $1\frac{1}{2}$ " |

7. იხვი გარეული ახალი	$\frac{1}{2}$ "
" " ქველი დიდხნის	1 "
8. ინდაური დიდი, გასუქებული	3 "
9. იხვი შინაური	2 "
10. ქათამი ბებერი	$1\frac{1}{2}$ "
" ახალი	1 "
11. ბატი	3 "
12. გოჭი	2 "
13. კურდღელი	1—15 წამი
14. თევზი თელი	30—40 "
15. ხაჭაპური	30 "
16. ხაჭაპური თევზით	1 საათი
17. პიროუკები	20 წამი
18. კულიჩი	2 საათი
19. პუდინგი	$\frac{1}{2}$ "
20. ტორტი	45 წამი

პლიტაზე ანუ უბრალო ცეცხლზე ტაფით ან სკოვო-
როდით იწვის.

1. კატლეთი	11—15 წამი
2. ბიშტეკსი	7—10 "
3. ზრაზი	30—40 "
4. გარეული ქათმები კასრულაში	20—30 "
5. წიწილები	30—40 "
6. წვრილი გარეული ფრინველი	15—20 "
7. მტრედები ქველი	20—30 "
" ახალი	15 "

8. ტოროლა	8	„
9. წვრილი თევზი და სხვილი დაჭრილი ნაჭრებად წვრილად	15	„
10. ბლინი	2—3	„
11. ვაფლი	5—6	„

იხარშება ხორცი ანუ სხვა მასალა ცეცხლზედ.

მოხარშვა უნდა იანგარიშოთ იმ დროიდგან როცა წყალი დუღილს დაიწყებს.

1. წყალი და რძე 3—4 ბოთლის ოდენა აღუღდე- ბა უბრალო ცეცხლზედ—10—12 წამი ბენზინის საშუალებით კი	6	„
2. ბულიონი იხარშება	3—4	საათი
3. თევზი ცხელ წყალში უნდა ჩაიდვას—15—30 წამი		
4. ხორცი კამბეჩის	3—3 ¹ / ₂	საათი
5. ხბოს ფეხები	3	საათი
6. ცხვრის ხორცი	20—30	წამი
7. ღორის ხორცი	3—4	საათი
8. ქათამი	1 ¹ / ₂ —2	„
9. წიწილი	3 ³ / ₄ —1	„
10. იხვი	1 ¹ / ₂ —1	„
11. კიბო	15	წამი
12. კარტოფილი ცხელ წყალში ჩაყრილი	20	„
13. „ „ ცივ წყალში	30	„
14. სტაფილო, თაღგამი ნიახურ ოხჩახუში—	1	საათი
15. კაპუსტო ყვავილიანი ცხელ წყალში ჩადებული იხარშება	15—20	წამი

16.	სპარჯა	15—30	„
17.	კაპუსტო ახალი	1	საათი
18.	მუავე კაპუსტო	2	„
19.	ლობიო	2	„
20.	მუაუნა	10	წუთი
21.	პუდინგი უბრალო ფორმაში იხარშება	— 1	საათი
22.	მაკარონი და ვერმიშელი ადულებულ წყალში ჩაყრილი იხარშება	30	წუთი
23.	მანიკრუპა ადულებულ წყალში ჩაყრილი	— 5	„
24.	ბრინჯი	1	საათი
25.	ქაში	1	„
26.	პერლოვაი კრუპა	1	„
27.	კვერცხი თოხლო ადულებულ წყალში	— 2 ¹ / ₂	წუთი
28.	კვერცხი საშუალო მოხარშული	4—5	„
29.	კვერცხი მაგრად მოხარშული	8—10	„
30.	შავი ქლიავი კომპოტისათვის სიროპში უნდა იხარშოს	30	„
31.	ვაშლი კომპოტისათვის სიროპში უნდა იხარ- შოს	15—30	„

საწონი და საწეაო.

ერთი სტაქანი წყალი იწონის ნახევარ გირვან-
ქას.

ერთი გირვანქა კრუპის ფქვილი სამი სტაქანია.
ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, სტაქნის მესამედია.
ერთი გირვანქა ერბო, რვა სტოლის კოვზია.
ერთი სტოლის კოვზი ერბო მერვედია გირვანქის

ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედია.

ერთი გირვანქა ბრინჯი, ორი სტაქანია.

ერთი გირვანქა ლობიო, ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედია.

ერთი გირვანქა ნუში, სამი სტაქანია.

ერთი გირვანქა ფქვილი შაქარი, ორ სტაქანზე ცოტა ნაკლებია.

ერთი გირვანქა დაშტვრეული შაქარი, ოცდა თორმეტი ნაჭერია.

ერთი სტოლის კოვზი დაფხვნილი შაქარი ერთი ლოტია.

ერთი გირვანქა დაფქული ყავა, ხუთი გაუტენავი სტაქანია.

ერთი გირვანქა დაუწვავი ყავა, ორ სტაქან ნახევარია.

ერთი გირვანქა უმი ნაღები, ერთი სტაქანი და სტაქნის მესამედია.

ერთი გირვანქა შავი ქლიაფი, ორი სტაქანი და ნახევარია.

ორი ჯავზი ერთი მისხალია.

ერთი გირვანქა შაქრის ფხვნილი ორი სტაქანი და ნახევარია.

ოთხმოც და ცამეტი ჩაფი, ერთი ურემი ღვინოა.

ერთი ურემი ღვინო, სამი საპალნეა.

ერთი საპალნე, ოცდათერთმეტი ჩაფია (ქართლ-კახეთში).

ერთი ჩაფი, ოთხ თუნგ ნახევარია.

ერთი თუნგი ორი ხელოადაა.

ხუთი შამპანსკის ბოთლიც, ერთი თუნგია.

ერთი ჩარეკა, ხელადის ნახევარია.
ოთხი ტრიცეტკა, ერთი ჩარეკა.
ერთი ვედრა, სამი თუნგია.
ერთი კოკა, სამი ბათმანია.
ერთი ბათმანი, ორი თუნგია.
ორი ბათმანი, ერთი ფუთია.
ერთი ფუთი, ორმოცი გირვანქა
ორი მანერკა, ერთი თუნგია.
ერთი ლიტრა, ცხრა გირვანქა.
სამი ოყა, ერთი ლიტრაა

სხვა და სხვა საჭირო ცნობები:

1) ყოველ გვარი საქმელი რაგვარიც არ უნდა იყოს ის გემრიელია, მხოლოდ მაშინ როცა სუფრაზედ მიიტანთ დამზადების თანავე. ამიტომ საერთო წესად უნდა შემოიღოთ, სადილა ან ვახშამი განსაზღვრულ დროს უნდა მოხარშოთ, რომ მოხარშული ან შემწვარი მაშინვე მიიტანოთ. თუ სამზარეულოში მოხარშული ან შემწვარი დიდხანს არის გაჩერებული გემო ეკარგება.

2) დაფხვნილი შაქარი ხორციისათვის პიროვნებისათვის და სხვათ. უნდა გაიცრას საცერში.

3) პუდინგი უნდა დააწყოთ თევზზედ, რაზედაც გაკრახმალებული სალფეტკი უნდა იქნეს გაშლილი.

4) თევზი უნდა იყოს იმ ზომის და იმის შესაფერი, თუ რამდენი საქმელი იქნება ზედ დასხმული დიდ

თეფშზე ცოტა საკმილი უშნოდ იქნება, პატარაზე ბევრი დაიღვრება—ამის ასაცდენელად ყოველთვის საჭიროა ზომიერი ზომის იქნეს აღებული თეფში.

5) ძმარი უნდა აიღოთ ყოველთვის ღვინის ძალიან მაგარი საჭირო არ არი.

6) გარჩიცა ყოველთვის უმჯობესია სახლში მოამზადოთ.

7) უფროთხილდით საკმელი მლაშე არ მოგივიდეთ, საკმელს მარილი ყოველთვის ცოტა უნდა უქნათ, დამატება ყოველთვის შეიძლება. მოკლება კი ყოვლად შეუძლებელია. ყოველ შემთხვევაში საჭიროა ნახარში წვენი შეინახოთ დასამატებლად, თუ ვინიცობაა საკმელი მლაშე მოგივიდათ.

8) როდესაც ფქვილს წყალში თქვიფავთ საჭიროა, ფქვილი კი არ ჩაყაროთ წყალში, არამედ ფქვილზე დაასხათ ცოტ-ცოტა წყალი და ისე გათქვიფოთ.

9) ყოველნაირი სიროპი, მურაბა, ჟელე, კისელი უნდა მოიხარშოს სპილენძის ან „ემალიროვან“ ქვაბში. წინააღმდეგ შემთხვევაში ფერი დაეკარგება.

10) შვეიცარის ყველი რომ არ გახმეს უნდა ჩადვით ღრმა თეფში, დაასხათ ზედ ცივი წყალი და დაათაროთ რამე,

11) რომ გაიგოთ ხორცი მოხარშულია თუ არა უნდი ჩანგალი ჩაკრათ ხორცში, თუ რბილად წავიდა სჩანს მოხარშულია, თუ ჩანგალი არ მიდის ხორცში, კიდევ ხარშვა უნდა.

12) პერიცა უნდა იყიდოთ ყოველთვის მარცვლათ და შინ დაფქვათ, დაფქვილ პერიცას სუნი და გემო ეკარგება, და ამიტომ ყველას ურჩევთ შინ მოამზადოს.

ზოგიერთი სიტყვების აღსნა

პურტი—ძარღვიანი ხორცი.

ცური—ძუძუ.

ბაჰარი—ინგლისური პილპილი (Англискій перец).

შვინდის ჩურჩა—გამხმარი შვინდის ქერქი კურკა გამო-
ღებული.

მიხაკი—(Гвоздикъ),

ზირა—მცენარის თესლი გავს ქინძის თესლს.

ბურღული—დაღერდილი პურის მარცვალი, ხორბალი.

კომში—ბია.

არეჟანი—სმეტანა.

ჯავზი—(Мушкатный Орехъ)

ზირიშკი—მგზავსი ქიშიშის გემოთი მოტკბო.

თუთუბო—(Кожевное дерево)

გოგრა—კვახი.

კოჭობი—ქილა.

სატაცური—სპარჟა.

კოჭა—(Имбиръ).

გვარჯილა—Селитра.

უგრეხელა—Гречиха.

ხარდალი—ხრენი.

მდოგვი—გარჩიცა.

რეჰანი—შაშკვლავი.

ს უ ფ რ ი ს გ ა მ ლ ა

საჭიროდ მიგვაჩნია, ცოტა რამ ვსთქვათ სუფრის გაშლის შესახებ, რომელსაც დიდი მნიშვნელობა აქვს. მეტია იმაზედაც ლაპარაკი, რომ სუფრა უნდა იყვეს კარგად გარეცხილი და დაუთუებული. სტუმრის ნახმარი ხელსახოცები უეჭველად უნდა გაირეცხოს, შინაურების ნახმარი უნდა დაიკეცოს და შეიძლება რამდენჯერმე იხმაროს ადამიანმა.

წვეულობის დროს შუაგულ სუფრაზე სიგრძეზე უნდა დაალაგოთ ვაზები სავსე ხილის კომპოტით, წნილითა და მურაბებით. აგრეთვე უნდა დაალაგოთ ხილეულობით სავსე კალათები და ხილისთვის—პატარა დანები. ზაფხულობით დიდი ყურადღება უნდა მიაქციოთ, რომ ხილი ბუზმა არ გააფუჭოს, ამისათვის ხილი უნდა გაირეცხოს ადუღებულ წყალში და პურის კამამდინ უნდა დაიხუროს სუფთა ლეჩაქით ანუ ცხრილით.

სუფრის თავსა და ბოლოში ანუ შუაზედ უნდა დააწყოთ რამდენიმე თაიგული; შემდეგ უნდა დაალაგოთ სალათი, საწებელი და სხ. საზოგადოთ ყველაფერი უნდა ელაგოს თავთავის ალაგას: თითო საინზედ უნდა იყვეს თითო ნაჭერი პური ხელსახოც გადაფარებული და სასმელების შესაფერისი დიდი და პატარა ჭიქები; თითო კაცისათვის უნდა იყვეს პატარა სამარილე; სასმელები წინადვე უნდა გახსნათ, ძველი პროპკები ახალი ლამაზი პროპკებით უნდა შეასცვალოთ და ბოთლზე უნდა ეწეროს სასმელების სახელი. სასმელთა შორის უნდა

იყოს ლიქორი ჩაისათვის და კონიაკი, რადგან ამ სასმელებს ბევრი მიირთმევენ ჩაითა და ყავით. თევზების გვერდით უნდა ეწყოს დანა-ჩანგალი და კოვზი, აგრეთვე უნდა ეწყოს წვრილი სინები და დანები და კოვზები ხილისათვის.

ცალკე უნდა გაიშალოს ზაკუსკისთვის პატარა სუფრა, რომელზედაც დალაგებული იქნება: ხიზილალა ახალი ხახვით, თევზეული, პაშტეტი, ლორი, ძეხვი, სარდინკა, კარქი სხვადასხვა მაგარი სასმელი და სხ. სადილობამდის დასაწყებლად. აქვე უნდა ელაგოს დანა-ჩანგლები, კოვზები და ხელსახოცები, მარილი, პილპილი, ძმარი, მდოგვი, სხვადასხვა საწებელი და აგრეთვე დაჭრილი ლიმონი. სასადილო სუფრაზე უნდა იყვეს სხვადასხვა ყველი, კარაქი და წითელი ბოლოკი და ხილი სუფრის დასამშვენებლად.

თუ თორმეტ კაცზე მეტი არ არის, დიასახლისი არიგებს წვნიანს, ხოლო თუ მეტი სადილობს, მოსამსახურე მიირთმევს სადილობის დროს, დიასახლისი თვალყურს ადევნებს, მოსამსახურეები არ უნდა აჩქარდნენ და წყნარად იევენ. თევზების გამოცვლის დროს რახუნი არ ისმოდეს და საზოგადოდ მოსამსახურენი წყნარად და დინჯათ უნდა ემსახურობდნენ სტუმრებს. ზოგიერთი საკმელებისთვის საინები უნდა გაცხელდეს. მოსამსახურე ფთხილათ უნდა იყოს, საკმლის მიტანის დროს წვენი არავის გადაასხას. ღვინოებს მასპინძელი სთავაზობს სტუმრებს. ხილსა, ყავასა და ჩაის—დიასახლისი.

სხვა და სხვა გამოსადეგი ცნობები

1. ხილით ან წითელი ღვინით დაჩნეულის გამოყვანა. ის ალაგი სადაც დაჩნეულია, ცხრილზე გინდ საცერზე კარგად გადაჭიმეთ და ზედ მდულარე ქაფ ქაფი წყალი დაასხით, წაუსვით იმდენჯერ სანამ დაჩნეული ამოვა, ან სუფთა ტასტში ჩადეთ და მდულარე წყალი დაასხით, წყალი მალ მალე უცვალეთ სანამ გამოვა.

2. ხილით დაჩნეულის გამოყვანა. სამი წილ სპირტში ჩაყარეთ სამი წილი ბურას პარაშოკი, ერთი წილი ქაფური, ერთად აურიეთ და დაჩნეული ამით გამოიყვანეთ.

3. ჟანგისაგან დაჩნეულის გამოყვანა. გოგირდის სიმჟავე სერნი კისლოტა (აფთიაქში იყიდება) გახსენით წყალში, დაჩნეული ჩადეთ შიგ, როცა გამოვა, მერე სქელი ლილის წყალი გააკეთეთ, შიგ ჩადეთ, ცოტა ხანს ისე იყოს, მერე ამოიღეთ, საპონ წყალში გარეცხეთ. ან კიდე ასე ერთი ლიმონი გამოწურეთ, სტოლის კოვზე დაასხით, დაიჭირეთ ლამპაზე, ან სანთელზე, როცა ლიმონის წვენი ძალიან გაცხელდება, ის ჟანგიანი ალაგი შიგ ჩადეთ, მანამ ჟანგი გამოვა რამდენჯერმე განიმეორეთ.

4. ყავით ან შოკოლადით დაჩნეულის ამოყვანა. დაჩნეულ ალაგას წაუსვით კვერცხის გული და გლიცერინი, აიღეთ სუფთა ნაჭერი და ნელ-თბილი წყლით ამოწმინდეთ, ოღონდ ნაჭერი ხშირად უცვალეთ.

5. ქონიან დაჩნეულის გამოყვანა. პატაში, სოდა, ნაშატირის სპირტი, ცარცი (მელი), ესენი სულ ერთად აზილეთ ცომსავით და წაუსვით ქონიან ალაგას, ცოტა ხანს დააცადეთ და მერე ამოწმინდეთ ჩოტკით ან ნაჭერით.

6. ქონიანი და დაჩნეული ტანისამოსის გაწმენდა ნაღველით. ოც წილ ნაღველაში ერთი წილი დანაყილი შაბი ჩაყარეთ, ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, როცა გაცივდეს, ბოთლში ჩაასხით, მერე კიდევ ადუღეთ ოცი წამი ნაღველი, ერთი წილი მარილი ჩააყარეთ ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ჩაასხით ბოთლში. როცა გსურთ იხმაროთ, ორივე თანასწორეთ ჩამოასხით, გაწურეთ და ისე იხმარეთ. მარტო ნაღველაშიაც კარგია გაწმენდა და გარეცხა. შავი შალეულობაც ძალიან კარგად ირეცხება ნაღველაში.

7. აბრეშუმეულის გარეცხვა. ერთი ვედრო წყაროს წყალი ისე ადუღეთ, რომ ქაფ ქაფი იყოს, გადმოიღეთ, ქაფ ქაფ წყალში სამი კარგი ახალი კვერცხი ძალიან გათქვიფეთ, ჩაასხით, ჯოხით მოურიეთ, რაც უნდა გარეცხოთ შიგ ჩადეთ, რომ არ გაიტივტივოს, ზევიდან დაღეთ სუფთა ქვა ან სხვა რამ მძიმე, სანამ წყალია, მანამ შიგ იყოს, მერე დაკეცეთ, გაჯანდრეთ, ჯანდვრაში არ დაკმუქნოს, ხშირად გასწორეთ იმდენი უნდა ჯანდროთ, სანამ თითქო გაცხელდაო.

8. გაუვითლებული სარეცხის გათეთრება. ერთი წილი ტერპენინის ზეთი დაწმენდილი (აფთიაქში იყიდება) სამი წილი მაგარი სპირტი, ერთად აურიეთ, ერთ ვედრო წყალში ერთი სტოლის კოვზი ჩაასხით, როცა სარეცხს დარეცხამთ და წყალში დაავლებთ, შემდეგ ამაში ჩააწყეთ, ყველა მხრიდან ძალიან დასრისეთ, და მაგრად გაწურეთ, მზეზე გაფინეთ, რომ კარგად გაშრეს, ზეთის სუნი აღარ ექნება და თეთრი სარეცხიც გამოვა.

9. მელნიან დაჩნეულის გამოყვანა. მჟაუნის მარილში ჩადეთ გამოვა (აფთიაქში იყიდება) ან ლიმონის წვენი ან ძმრის ესენციით.

10. ოქრომკედით ნაკერის გაწმენდა. ოქრომკედით ნაკერს დააყარეთ კრემოტარტარის პარაშოკი (აფთიაქში იყიდება) და რბილი სხოტკით წყნარ-წყნარა გაწმინდეთ, ისე გაიწმინდება, როგორც ახალი.

11. გატეხილი შუშის დაწებოება. ერთი ფოთოლი წებო (ჟელატინი), ერთი კოვზი ნელ-თბილი ძმარი დაასხით, გაადნეთ, მერე ისევ გააცხელეთ, თან მოურიეთ, გადმოიღეთ და ნელ-თბილში ჩაასხით ერთი კოვზი სპირტი და დააწებოეთ.

12. გატეხილი ქოთანის ჭურჭლის დაწებოება. სამ ფოთოლ წებოს (ჟელატინს) ნახევარი სტაქანი ცხარე ძმარი დაასხით, წებო გაადნეთ, ნელ-თბილით დაა-

წებოეთ. გატეხილი შუშა დააწებოეთ გამდნარი თევზის წებოთი.

13. გრაფინკის გამორეცხვა. კართოფილი ძალიან წვრილად დასჭერით, ჩაყარეთ გრაფინკაში. გამო-
რეცხეთ, ან კიდე მარილ სიმუცვით (სანელო კისლო-
ტით აფთიაქში იყიდება) გამორეცხეთ, სიფრთხილით კი
იხმარეთ, ხალზე არ გადაისხათ.

14. დანა კარგად იწმინდება თეთრი კირით ან სპირ-
ტით, დანას თუ ხახვის სუნი აქვს მშრალი მარილით
გაწმინდეთ.

15. ფანჯრის გასაკრავი (ზამასკა) გააღწეთ ერთი
წილი ღორის ქონი, ათი წილი ცარცი (მელი) ორი
წილი კანიფოლი (აფთიაქში იყიდება), კარგად აურიეთ
და ფანჯრები გააკარით.

16. გამხმარ ბოჭკა, თუ წყალი გასდის ასე შეაკეთეთ
ხუთი წილი ტალკა (Талька—აფთიაქში იყიდება),
ოთხი წილი წმინდა სანთელი, რვა წილი ღორის ქონი,
გააღწეთ ერთად, ხუთი წილი კარგად გაცრილი ნაცა-
რი ჩააყარეთ, მოურიეთ და სადაც საჭიროა წაუსვით.

17. ჭიანჭველა სადაც გაჩნდეს პამიდორის ფოთოლი
დააყარეთ ან საიდანაც ამოღიან, იქ ჩააყარეთ, ან კიდე
მოადუღეთ ახალი კაკლის ფოთოლი და წვენი მდუ-
ლარე ჩაასხით.

18. თაგვი თუ გაჩნდა, წიწაკის ფოთოლი დააყარეთ იქ, საიდანაც ამოდიან, ან ალიანდრას ფოთოლი წვრილად დაკუწეთ, ქვიშა აურეთ, ჩააყარეთ საიდანაც ამოდიან.

19. ფანჯარაში თუ ბევრი ბუზია, წაუსვით დაფნის ფოთლის ზეთი (აფთიაკში იყიდება).

20. ბაღლინჯო თუ გაჩნდეს ან იყოს, ძალიან ცხარე ძმარი წაუსვით, ან მაგარი გამდნარი შაბი, ან სულეიმა (აფთიაკში იყიდება).

ქართული სახსნილო საჭმელები

—

1. **არტალა.** ძროხის კანკები, ცური და პურტი დასკერით, ნელთბილ წყალში კარგად გარეცხეთ, ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ და იმდენი ხარშეთ, მანამ ძარღვებიანი ხორცი შიგ ჩაიშალოს და წვენი მოსქელდეს. ნიორი დანაყეთ, მარილი უყავით. ვისაც სურს— უნივროდ მიიტანს.

მასალად საჭიროა: ცური—ერთი, პურტი, კახჭი, მარილი, ნიორი.

2. **ბოზბაში ცხვრის ან ბატკნისა.** ოთხი გირვანქა ხორცი, ცხვრისა გინა ბატკნისა, ასო-ასო დასკერით, ცივს წყალში კარგად გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, გირვანქის მეოთხედი ღუშა თან ჩაატანეთ, ზედ იმოდენი წყალი დაასხით, რომ ერთი ხელის დადება წყალი ედგეს ზეიდან ხორცსა; როდესაც წამოდუღდეს, ქაფი მოჰხადეთ. ოთხი პირი რომ გადმოიღულოს და ქაფი აღარ ჰქონდეს, აიღეთ და სხვა ჭურჭელში გადაწურეთ; ხორციც გადაარჩივით და რაც ძირში ლექი ჰქონდეს გადუღვარეთ, შემდეგ ისევ შემოდგით ცეცხლზე და შიგ ქვაბში ჩაყარეთ დაქრილი ხახვი და ერთი სტოლის კოვზიც წმინდად დანაყილი

ბრინჯი; მერმე ღუმა ამოიღეთ, გააცივეთ, წმინდად დაკეპეთ და ისიც შიგვე ჩაყარეთ; ხორცი რომ კარგად მოიხარშოს, სადილის მირთმევამდის ნუ შეანელებთ, მხოლოდ ქვაბი შორიახლო დადგით თბილათა.—სადილის მირთმევის დროს სამი კვერცხი გათქვიფეთ და იმ გაგრილებულს ბოზბაშში ჩაუშვით და ამ დროს თქვენს გემოზე შეაზავეთ მარილით, მასთან ნახევარი მისხალი ქართული ზაფრანა მისსავე წვეთში გახსენით და შიგ ჩაუშვით; ბოლოს გააცხელეთ და დასხმის დროს ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი და ტარხუნა შიგ ჩაყარეთ და მზათ იქნება.—თუ ბოზბაშში მუავით გნებავთ, იმ შემთხვევაში მოიღეთ ტყემალი, ცალკე მოხარშეთ, გასწურეთ და რაერთიც სიმუავე თქვენს გემოვნებაზე გასურდეთ, იმოდენი სიმუავე მიეცით.—მოტანის დროს შეიძლება ტყეშლის მაგიერად იხმაროთ: ისრიმი, ჭერამი, კოწახური და ბროწეული, რომელიც გეშოვებოდეთ.

მასწავლ საჭიროა: ხორცი—თხი გირვანქა, ღუმა—გირვანქის მეოთხედი, ხახვი—ხუთი თავი, ქინძი და ტარხუნა, ბრინჯი—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი, ზაფრანა—ნახევარი მისხალი, კვერცხი—სამი.

3. ბოზბაში გუფთით. ბატკნის ან ცხვრის ხორცი ისე შოამზადეთ, როგორც ზევით სწერია. მანამ ხორცი მოიხარშება, გუფთა დაუმზადეთ. გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი დაკეპეთ, თან ხახვი ჩაკეპეთ, სამი კვერცხი შიგ უყავით, ერთი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ბრინჯი, მარილი, პილპილი, დარიჩინი. ესე-

ნი სულ კარგად აურიეთ, მერე ამ დაკეპილ ხორციდან აიღეთ თითო კაკლის ოდენა ხორცი, დაამრგვალეთ, დანაყილ ბრინჯში გააგორ-გამოაგორეთ, ჩააწყეთ ქვაბში; მოხარშულ ხორციდან დაასხით იმოდენა, რაოდენიც დაფარავს; დადგით, მოხარშეთ, მერე ის მოხარშული ხორცი და გუფთა ერთად მოაქციეთ, ცოტა ზაფრანა გახსენით და შიგ ჩაასხით; ქინძი და ტარხუნაც ჩააყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ხორცი რბილი—გირვანქა-ნახევარი, სანჯი—ხუთი თავი, ბრინჯი—ორი სტოლის კოფში, ზაფრანა, ღუმალ—გირვანქის მეოთხედით, მწვანეულობა, მარილი, ღარიბინი.

4. ძროხის ხორცი ხარშოდ. სამი გირვანქა ხორცი დასჭერით წვრილად, გარეცხეთ და ჩაყარეთ თავის შესაფერ ქვაბში; ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ედგეს ხოცს; წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ და გადაწურეთ სხვა ქურჭელში, ლექი გადაღვარეთ, ისევ ცეცხლზე დადგით და ხარშეთ; შიგ ჩააყარეთ დაჭრილი ხახვი, ნახევარი სტაქანი წმინდად დანაყილი ბრინჯი; ერთი ხელის ტოლი ტყემლის ტყლაპი გარეცხეთ, წვრილად დახიეთ და იმ ხორცში ჩაყარეთ, ანუ მოხარშული ტყემალი, დაფნის ფოთოლი, ოხრახუში, ნიახური ჩააჭერით, მარილი ჩააყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, სანჯი—ხუთი თავი, მარილი, ზილზილი; ბრინჯი დანაყილი—ნახევარი სტაქანი, ტყემლის ტყლაპი, ნიახური, ოხრახუში.

5. ძროხის ხორცი პამიდორით. სამი გირვანქა ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი დაასხით; როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ, ჩაყარეთ ორი თავი ხახვი, ერთი ძირი ნიახური, ერთი ძირი ოხრახუში, დაფნის ფოთოლი ერთი ფურცელი, ბაჭარი ხუთი მარცვალი. როცა მოიხარშოს გადაწურეთ, ხორცი გადაარჩიეთ, ნელთბილ წყალში ხორცი გარეცხეთ; ისევ ქვაბში ჩაყარეთ, გადაწურული წვენი დაასხით, ისევ შედგით, რომ იხარშოს; ოცი ან ხუთმეტი პამიდორი შუა-შუა გასჭერით, ცალკე მოხარშეთ, საცერში გასწურეთ და ხორცს დაასხით; რამოდენიმე კარტოფილი გაფცქვენით, დასჭერით, ჩააყარეთ. მიტანის დროს—ორი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით.

შასაჯად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, მწვანეულობის ძიქები, კარტოფილი, შაჩილი, პამიდორი—თცითდუ, ხახვი—ორი თავი, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი.

6. ძროხის ხორცი თათარიანად. სამი გირვანქა ძროხის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში; იმდენი წყალი დაასხით, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ზედ ედგეს. ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ, ხორცი გადაარჩიეთ და ისევ ცეცხლზე დადგით, რომ კარგად მოიხარშოს. მიტანის დროს ნიახური და მარილი ჩააყარეთ. თუ ვინიკობაა ძროხა ბებერი იყოს, წვენი დაიშროს, ქვაბით ცხელი წყალი შედგით და ხარშვაში დაუმატეთ.

შასაჯად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, შაჩილი, ნიახური.

შენიშვნა: ვისაც ჭსურს, ფრინველის ხორცი მაგარი არ იყოს, სამი საათის წინ ძმარი ჩაუღებეთ და ისეთ ადამიანს დაამწევედეთ, რომ მოძრავობა არ შეეძლოს: ქათამს—ერთი ჩაის კოფში, ინდოურს, ბატს, იხვს—ერთი სტოლას კოფში. მეჩე დაკალით, გაბტუვენით, გამოშინეთ და ერთადვე ისე იყოს. ასე დაკლული ფრინველა რბილი და გემრიელია.

7. ჩიხირთმა ბატკნის, ქათმის, ინდოურისა და ბატისა. სამი გირვანქა ბატკნის ხორცი, ან ერთ-ერთი ფრინველთაგანი, ასო-ასო დასქერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დაასხით, ხორცი დაფაროს და ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, გადაწურეთ, ხუთი-ექვსი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ამავე გარიცხილ ქვაბში ჩაყარეთ, ზედ ნახევარი სტაქანი ერბო დაასხით და კარგად მოთუთქეთ, მარილი მოაყარეთ, ჩაყარეთ ეს მოხარშული ხორცი, ზედ დაასხით ის გადაწურული წვენი, ადუღეთ, მიტანის დროს შვიდი ან ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ რამე ქურქელში, დაასხით ძმარი, კარგად გათქვიფეთ ლიმონის მარილის სიმჟავე ან სხვა რამ სიმჟავე, გემოზე უყავით, ამოიღეთ ჩამჩით ეს მდულარე წვენი, ნელ-ნელა და ცოტ-ცოტა დაასხით ამ გათქვიფილ კვერცხს და თან ურიეთ დაუყონებლივ, რომ არ აიჭრას: როცა ამ წვენს სულ დაასხამთ, მაშინ ისევ ჩააბრუნეთ იმ ქვაბში, დადგით ცხარე ცეცხლზე და ურიეთ დაუყონებლივ, მანამ ჩიხირთმა გასქელდება; არ ადუღდეს კი; თუ

აღუღდა, მაშინ აიჭრება. მიტანის დროს ჩააყარეთ დაჭრილი ქინძი, პიტნა, კამა, ტარხუნა.

მასაღად საჭიროა: ხაჩაპური—სამი გარეგანქა, ერბო—
ნახევარი სტაქანი, ხახვი—ხუთი თავი, მარცხი, ძმარი ან
სხვა სიმჟავე, კვერცხი—შვიდი ან ხუთი, მწვანეულები.

8. ჩიხირთმა ვარიისა. ვარია ასო-ასო დასჭერით, ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით და ორივე ერთად მოშუშეთ ერბოში. დაასხით იმდენი წყალი, რაც ზორცს დაჰფარავს; როცა მოიხარშოს ვარია, ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ რომელიმე ჭურჭელში, დაასხით ძმარი ან რამე სიმჟავე გათქვიფილ კვერცხს, ცოტ-
ცოტა დაასხით, თან ურიეთ დაუყოვნებლივ, მერე ისევ ჩააბრუნეთ ქვაბში, დადგით ცეცხლზე და თან ურიეთ, რომ არ აიჭრას. მიტანის დროს ჩააჭერით მწვანეულები.

მასაღად საჭიროა: ვარია, ძმარი, ერბო—ოთხი სტაქ-
ლის კოფში, მწვანეულები და მარცხი.

9. ბატი წვნიანი შვინდის ჩურჩით. ბატი დასჭე-
რით ასო-ასო, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, იმდენი წყა-
ლი დაასხით, რომ ბატი კარგად დაჰფაროს; ქაფი მო-
ხადეთ, მერე შიგ ჩააყარეთ ალყად დაჭრილი ხახვი.
სამი პირი რომ წამოდუღდეს, ერთი სტაქანი შვინდის
ჩურჩა კარგად გარეცხეთ და ესეც შიგ ჩააყარეთ; რო-
ცა მოიხარშოს, მარილი უყავით.

მასაღად საჭიროა: ბატი—ერთი, მარცხი, შვინდის
ჩურჩა—ერთი სტაქანი, ხახვი—ოთხი თავი.

10. ქათამი წვნიანი გურულად. მსუქანი ქათამი, გაბტყვნილი და გამოშიგნული, ასო-ასო დასკერით და გარეცხეთ; ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ათი მარცვალი მიხაკი და ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ღარიჩინი, ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, ხახვი მზად იქონიეთ, მოიღეთ მისი შესაფერი ქოთანნი, ის ქათამი თითო პირი ჩააწყეთ და თან ეს დამზადებული მასალა მოაყარეთ, აგრეთვე ერთი ჩაის კოვზი მარილი; შემდეგ მოასხით ნახევარ სტაქანი ცხარე ძმარი; ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რაოდენიც დაჰფარავს, შემდეგ პირი კარგად დახურეთ, სული არ ამოქრეს, და ისე მოხარშეთ, ორჯერად კი მოურიეთ.

მასალად საჭიროა: ქათამი — ერთი, ნიგოზი — ორი სტოლის კოვზი, ხახვი — ორი თავი, პილპილი დანაყილი, ღარიჩინი — ერთი ჩაის კოვზი, მიხაკი — ათი მარცვალი, ძმარი — ნახევარ სტაქანი.

11. ბოზართმა ვარიისა. ვარია ასო ასო დასკერით, ოთხი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი კარგად მოხრაკეთ ერბოში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ვარია კარგად დაჰფაროს და ადუღეთ; როცა მზად იქნება, მარილი და ქინძი უყავით.

მასალად საჭიროა: ვარია, ხახვი — ოთხი თავი, ერბო — ორი სტოლის კოვზი, მარილი და ქინძი.

12. ბოზართმა ქათმის, ინდოურის, ბატისა და სხვა ფრინველისა. ერთ-ერთი ამ ფრინველთაგანი დასკერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ხორცი დაჰფაროს; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს, წვენი ცალკე გადაწურეთ, ხუთი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერბო, ხრაკეთ მანამ გაწითლდეს; თუ მსუქანი ფრინველია, ერბო ნაკლებ უყავით; მერე ეს გადაწურული წვენი ზედ დაასხით, მარილი და ქინძი უყავით.

მასწავლად საჭიროა: ქათმი ან სხვა ფრინველი, ხახვი — ხუთი თავი, ერბო — რაც მოუნდება, ქინძი და მარილი.

13. ბოზართმა ბატკნის, ცხვრის ან თხისა. სამი გირვანქა ერთ-ერთი ამ ხორცთაგანი დასკერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი იმდენი დაასხით, რომ ორი თითის დადება ზედ ედგეს; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს — წვენი გადასწურეთ, ხუთი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერბო, მოხრაკეთ მანამ გაწითლდეს. თუ ხორცი ძალიან მსუქანია, ერბო ნაკლებ უყავით. მერე ის გადაწურული წვენი ზედ დაასხით, მარილი და ქინძი უყავით.

მასწავლად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ერბო — რაც მოუნდება, ხახვი ხუთი თავი, მარილი და ქინძი.

14. ყალია ღორის ხორცისა. ოთხი გირვანქა ღორის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით, მოხარშეთ, ქაფი მოხადეთ. როცა ხორცი მოიხარშოს, ამოიღეთ, წმინდად გაწურეთ, ხელის ტოლა ტყემლის ტყლაპი წვრილად დახიეთ, გარეცხეთ და იმ წვენიში ჩაყარეთ; რაც სიმჟავე გინდათ, იმდენი უყავით, ადუღეთ. ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, გაგრილებულ წვენიში ჩაუშვით, მოურიეთ, ხელა-ახლა ადუღეთ, თან ურიეთ. ხორცი გნებამთ ცივად მიიტანეთ, გნებამთ—წვენიში ჩააწყეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, ტყემლის ტყლაპი, კვერცხი—ხუთი, მარილი.

15. ხაში ძროხის ან ცხვრისა. ძროხის ან ცხვრის ფაშვი და ნაწლევები კარგად გარეცხეთ, მერე მწვეტიანი ჩხირით ნაწლევები გადააბრუნეთ, რომ შიგ ჩირქიანი არა დარჩეს-რა; ამასთანავე ძროხის ან ცხვრის ფეხები გააკეთეთ წმინდად.—როდესაც კარგად გარეცხოთ, ადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ, გააღალღალეთ და ამოიღეთ, დაფხიკეთ; შემდგომ წვრილად დასჭერით ფაშვ-ნაწლავები, ფეხებს გარდა; როდესაც დაამზადოთ თეთრათა და სუფთად, მაშინ ჩააწყეთ თავის შესაფერს დიდს ქვაბში და ზედ წყალი დაასხით ბლომად, რომ ქვაბი გაიმსოს; შემოდგით ცეცხლზე და, რომ ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ; როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ ფეხები სულ ჩაიშალოს და წვენი გასქელდეს, მაშინ შეატყობთ, რომ ეყო ხაშს მოხარშვა.—

ხვალ რომ ხაში გნებავდეთ, ღლესვე უნდა დაამზადოთ, შემოდგათ, ხარშოთ და მეორეს ღლეს იქნება მზათა. მაშინ მარილით შეაზავეთ თქვენს გემოზე და ვისაც გნებავთ წმინდად დანაყილი ნიორიც მიეცით, რაერთიც გინდათ.

მასჯალ საჭიროა: ფესები, თავი, ფაში, ნაწლავები.

16. ცხვარი ან თხა კომშით. სამი გირვანქა ხორცი ასო-ასო დასჭერით, კარგად გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში; წყალი ერთი ხელის დადებაზე მეტი დაასხით. როცა წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ და მანამ ხორცი მოიხარშება, ექვსი დიდი კომში და თუ წვრილია თორმეტი, დასჭერით სიგრძეზე, თხლად, გულს ნუ შეაყოლებთ და გაფცქვნა კი არ უნდა; ამასთანავე ხახვი ხუთი თავი ჩაყარეთ ცალკე ტაფაში, ზედ დაასხით ერობო და მოხრაკეთ. როდესაც ეყოს, ის დათლილი კომშიც შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ; შემდგომ იმ მოხარშული ხორციდამ წვენი გადმოწურეთ და იმოდენი დაასხით ტაფაში, რაც იმ კომშს მოხარშავს; როდესაც ეს კომში კარგად მოიხარშოს, მაშინ შიგ ჩააყარეთ ორი სტოლის კოვზი დაფქული შაქარი და თუ ხორციც მზად არის, მაშინ ის წვენი და ხორციც კომში აურივეთ. წვენი თხლად არ უნდა იყოს; მერმე შეაზავეთ მარილით და ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათი ილის გული დანაყილი, წმინდად დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ და მზად იქნება.

ცხვარი ანუ თხა თუ ბებერი არის და წვენი და-

აკლდა ხარშვაშია, ქვაბით უნდა ცხელი წყალი გედგეთ და იქიდან დაუმატებდეთ ხოლმე, მანამ შეატყოთ, რომ ხორცს ხარშვა კიდევ უნდოდეს.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კომში — ექვსი, მარილი, ქინძი, ებო, ხახვი — ხუთი თავი, შაქარი — ორი სტაქის კოვზი, ღარიჩინი, ილი.

17. შილაფლავი ცხვრის ან ქათმისა. ოთხი გირვანქა ცხვრის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დასხით, რომ ერთ ციდაზე მეტი ედგეს; დუღილში ქაფი მოხადეთ, გირვანქა-ნახევარი ბრინჯი კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ხუთი თავი ხახვი წვრილად დაჭრილი და კარგად ხარშეთ, მინამ გასქელდეს; მერე უყავით მარილი, პილპილი და ზირა დანაყილი.

მასალად საჭიროა: ხორცი — ოთხი გირვანქა, ბრინჯი — გირვანქა ნახევარი, პილპილი, ხახვი — ხუთი თავი, ზედა — ერთი ჩაის კოვზი, მარილი.

18. ხორცი ბურღულით. სამი გირვანქა ხორცი დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით; როცა ქაფი მოხადოთ, ერთი ჩაის სტაქანი ბურღული ჩააყარეთ; ბურღული როცა კარგად ჩაიშლება, მარილი უყავით. თუ წვენი დაიშროს, ადუღებული წყალი მიუმატეთ. არც ძალიან სქელი წვენი უნდა იყოს.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ბურღული — ერთი ჩაის სტაქანი, მარილი.

19. არისა ცხვრის ან ინდოურისა. ინდოური ანუ ცხვრის ხორცი, გაკეთებული და გარეცხილი, დასკერით წვრილად.—მზად უნდა იქონიოთ ხორბალი, ამრიგად გაკეთებული: ხორბალი უნდა დაარჩიოთ, დანამოთ და ფილში ფილთაქვით ჩაჩეჩოთ ისე, რომ იმ პურის მარცვალს ფერფლი სულ გადააცალოთ, რომ ბრინჯივით უფერფლო დარჩეს, გადაბერტყოთ ხოლმე და ის ხორბალი გქონდეთ გამხმარი შენახული. როდესაც არისა გენებოსთ, ნახევარ ლიტრა ხორცზე ორ სტაქან ხორბალს, ქაფს რომ ხორცს მოხდით, მაშინ შიგ ჩააყრით; აგრეთვე დაჭრილს ხახვსაც მაშინ ჩააყრით; წყალი კი იმდენი უნდა დაასხათ, ხორცი და ხორბალი ჩაიშალოს, რომ სულ გაერთდეს, შემდეგ ძვლები ამოარჩიოთ, რომ ხორცი აღარ სჩნდეს; წყალი ცხლად უნდა გედგეთ და მიუმატოთ ხოლმე.—არისა რომ გნებამდეთ ხვალისათვის, დღესვე უნდა დაიწყოთ ხარშვა. როდესაც კარგად მოიხარშოს და გაერთდეს, წვენი აღარ უნდა ედგეს; მერმე ხახვი წმინდად დასკერით, ერბოში მოხრაკეთ. როდესაც არისას კერძებზე დაასხამთ, იმ ერბოსა და ხახვს ცოტ-ცოტას შუაგულას ჩაასხამთ და, როგორც ფაფას, ისე ერბოში აურევთ და მიირთმევთ.—არისას გადმოღების დროს შეაზავებთ მარილით.

20. ტოლმა კომშისა. კომში თუ დიდია—რვა, თუ წვრილია—თორმეტი, დასკერით მრგვლად ნაჭერნაჭერ, გული კი ამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, ნახევარი ან ერთი სტაქანი

ერბო, მოშუშეთ. ნახევარი სტაქანი დარჩეული, გარე-
ცხილი ქიშმიში და ნახევარი სტაქანი დაფცქენილი ნუ-
ში შიგ ჩააყარეთ, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი თაფლი,
ან ერთი სტაქანი დანაყილი შაქარი; მოშუშეთ, მანამ
კარგად დაწითლდეს; ერთი ჩაის კოვზი მარილიც ჩა-
ყარეთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: კომში — რვა, ერბო — ნახევარ სტა-
ქანი, მარილი — ერთი ჩაის კოვზი, ქიშმიში — ნახევარ სტა-
ქანი, ნუში — ნახევარ გიწვანქა, თაფლი — ერთი სტაქანი.

21. ტოლმა ბატკნის ანუ ცხვრისა. ხორცი და
ხახვი აურიეთ ერთმანეთში და წმინდად დაკეპეთ, მოა-
ყარეთ შემდეგ დანაყილი პილპილი, მარილი და დანა-
ყილი ბრინჯი, მერე აურიეთ შიგ გათქვეფილი კვერ-
ცხი; ამასთანავე ჩაყარეთ აღუღებელ წყალში ვაზის
ფოთლები, ამოიღეთ ისევ მალე და გააცვივეთ; თითო
ფოთოლში შეახვიეთ კაკლის ტოლად დამზადებული
ხორცი და ჩააწყვეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, როდენ-
იც დაჰფარავს და ხარშეთ; როდესაც გუფთა მოიხარ-
შოს, წვენი გადაწურეთ და ზედ დაასხით ერთი სტაქა-
ნი ერბო და მოშუშეთ, არ ჩაიშალოს კი; მოშუშვის
შემდეგ ამოიღეთ, დაალაგეთ ბლუდზე და ზედ მოასხით
საღვცტკში გაწურული, მაგრამ ცოტა წყალში სქლად
გაქნილი მაწონი. აგრედვე მზად უნდა გქონდეთ დამ-
ბალი ზაფრანა და მაწონს ზევიდან უნდა დააწვეთოთ
ბამბით, მერე მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და დანაყი-
ლი დარიჩინი ერთად არეული და ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა: ხორცი— ორი გირვანქა, ხახვი—
ერთი გირვანქა-ნახევარი, ზილზილი—ათი მარცვალი, ზიზა—
ნახევარი ჩაის კოფი, მარილი—ერთი ჩაის კოფი, ბრინ-
ჯი დანაყილი ერთი ჩაის კოფი, კვერცხი—ოთხი, ერბო
—ერთი სტაქანი, მაწონი—ერთი ქოთანის, ზაფრანა—ერთი
მისხალი, დარიჩინი—დანაყილი ორი სტოლის კოფი, შა-
ქარი—დანაყილი ოთხი სტოლის კოფი, ვაზის ჩვილი
ფოთლები.

შენიშვნა: კომბოსტოს ტოლმაც ისევე უნდა მომ-
ზადდეს, როგორც ვაზის ფოთლის ტოლმა, მხოლოდ ან
უნდა შაქარი, ზაფრანა, მაწონი და დარიჩინი. გუფთას შეა-
ხვევთ კომბოსტოს ფოთოლში და მოხაჩშვის და მოშუშვის
შემდეგ ერბოიანად დაასხამთ ბლუდზე.

22. ხარშო ინდოურის ან ქათმისა. ერთ-ერთი
ფრინველთაგანი კარგად გარეცხეთ, ჩაღეთ თავის შესა-
ფერ ქვაბში, იმდენი წყალი დაასხით, რამდენიც დაჭფა-
რავს; ადუღებაში ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს,
ამოიღეთ წვენი წვრილად დაჭრილი ხახვი, ჩააყარეთ,
კარგად მოხარშეთ. როცა ხახვი მოიხარშოს, ქათამი ან
ინდოური, დასკერით, შიგ ჩააწყეთ, ან მთლად მიიტა-
ნეთ. თუ მსუქანია, ერბო არ უნდა და თუ გამხდარია,
ცოტა ერბო უყავით. ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, შიგ
ჩაასხით, ცხელ-ცხელში მარილი უყავით.

მასალად საჭიროა: ქათამი ან ინდოური, კვერცხი—
ოთხი, ერბო—ერთი სტოლის კოფი, ხახვი—ხუთი თავი,
მარილი.

23. ბატი, ინდოური ან ქათამი თავის წვნით.

ამ ფრინველთაგანი თუ რომელიმე ძრიელ მსუქანი არის, როდესაც გაბტყვნათ და გამოშიგნოთ, კარგად გარეცხეთ, ჩადეთ ისე დაუჭრელი ქვაბში და ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რაოდენიც დაჭყარავს; შემდეგ წამოდულებაში ქათვი მოხადეთ და როდესაც კარგად მოიხარშოს, ბლუდზე ამოიღეთ. სამი კვერცხი მრგვლად წყალში მოხარშეთ, გულები გამოაცალეთ და იმ წვენში ჯერ დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და კარგად მოხარშეთ. შემდეგ ის სამი კვერცხი გატეხეთ, გულები ამოიღეთ, გახსენით იმის წვენში და შიგვე ჩაუშვით; გააცხელეთ და თუ გენებებათ, დასჭერით, წვენში ჩააწყეთ და ისე მიართვით, თუ არა და ქათამი ისე მთლად მიიტანეთ და წვენი ცალკე მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ბატი, ქათამი ან ინდოური, კვერცხი—სამი, ხ ხვი—ხუთი თავი, მარილი.

24. ხარშოდ ბატი, ინდოური, ქათამი. ერთ-ერთი

ამ ფრინველთაგანი ასო-ასო დასჭერით, ქვაბში ჩაყარეთ და კარგად გარეცხეთ; მერე იმოდენა წყალი დაასხით, რომ ოთხი თითის დადება მეტი იყოს ხორცზე. როცა აღუღდეს, ქათვი მოხადეთ, ხახვი წვრილად დასჭერით, ჩააყარეთ, ნახევარი სტაქანი დანაყილი ბრინჯი ჩაყარეთ, ერთი ხელის ტოლა ტყემლის ტყლაპი დახიეთ წვრილად, ესეც შიგ უყავით. როცა მოიხარშოს, ქინძი უყავით.

მასალად საჭიროა: ბატი ან ერთ ერთი ფრინველი,

ხახვი—ოთხი ან ხუთი თავი, ბრინჯი ნახევარი სტაქანი, ტყემლის ტყლაზი, ქინძი, მარილი.

25. ტოლმა ცხვრისა გინა ბატკნისა. ორი გირ-
ვანქა ხორცი ძალიან წმინდად დაკეპეთ, ხახვი თან
დააკეპეთ, მერმე მოაყარეთ დანაყილი პილპილი და ნა-
ხევარი ჩაის კოვზი დანაყილი ზირა, ერთი ჩაის კოვზი
მარილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, მერ-
მე გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და სულ ერთად აურივეთ,
შემდეგ მოიღეთ ვაზის წვრილი და ჩვილი ფოთლები,
მდულარე წყალში ჩაყარეთ და მალევე ამოიღეთ და დაა-
წყეთ რაზედმე, რომ გაცივდეს; მერმე გუფთასავით კა-
კლის ტოლი ეს დამზადებული ხორცი აიღეთ და შეა-
ხვიეთ ერთს ფოთოლში და ჩადეთ ქვაბში; ახლა კიდევ,
მანამ სულ ასე დაამზადებთ, შემდეგ დაასხით, რაოდე-
ნიც დაჰფარავს, წყალი და ხარშეთ. როდესაც ნახოთ,
რომ გუფთა მოხარშულა, მაშინ წვენი სულ გადაწურეთ
და ზედ დაასხით ერბო და ისე მოშუშეთ, არ ჩაშალოთ
კი; შემდეგ ამოიღეთ და ბლუდზე დაალაგეთ. მაშინ
მზად უნდა გქონდეთ სალფეტკში გაწურული მაწონი
და იმ დროს ის მაწონი ცოტა წყალში უნდა გასხნათ
მოსქოთ და ზედ მოასხათ ბლუდზე იმ გუფთასა; აგრე-
თვე უნდა მზათა გქონდეთ ერთი მისხალი დამბალი ზა-
ფრანა, გამოწუროთ და ბამბით ზედ დააწვეთოთ იმ მა-
წონს; მერმე ორი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი
დარიჩინი, დანაყილი შაქარი, ერთად აურიეთ და მოა-
ყარეთ.

მასჯად საჭირთა: ხორცი — ღრე გიწვანქა, ხახვი — ღრე-
ხი თავი, კვერცხი — ღრეხი, ერბო, შაქარი, მაწონი, ბრინჯი —
ერთი სტოლის კოვზი, პილპილი, ვაზის ფოთოლი, ზიწა —
ნახევარი ჩაის კოვზი, ღარიჩინი, ზაფრანა, მარილი.

26. გუფთა კომბოსტოსი (გალუფცი). ორი გირ-
ვანქა რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან
დაკეპეთ; ორი თავი ხახვი შიგ ჩაატანეთ, ორი სტოლის
კოვზი მოხარშული ბრინჯი, ორი კვერცხი, პილპილი,
მარილი; ვისაც სურს ცოტა სიმუცე, მწვანეულობა აუ-
რიეთ ამ ხორცში. ერთი მოზდილი თავი კომბოსტო
ცოტათი გათუთქეთ, როცა გაცივდეს, ხეჭო ააცალეთ,
პატარ-პატარა დაკეპილი ხორცი გაახვიეთ თითო ფო-
თოლში, ქვაბში წყობით ჩააწყეთ. სამი სტოლის კოვზი
წყალი, ორი სტოლის კოვზი ერბო დაასხით, თავის
ორთქლში მოხარშეთ. ერთ ჩაის სტაქან პამიდორის
წვენში გახსენით ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, დაა-
სხით ტოლმას და კიდევ რამდენჯერმე ადუღეთ. ვისაც
სურს, კიდევ ასე აკეთებს: მოხარშვის მაგივრად ტაფაზე
ერბოს დაასხამს და ორივე მხარეს დააწითლებს, მერე
ქვაბში ჩააწყობს და პამიდორს ფქვილს უზამს და მო-
ხარშამს.

მასჯად საჭირთა: ხორცი — ღრე გიწვანქა, ფქვილი —
ერთი სტოლის კოვზი, კომბოსტო — ერთი თავი, მარილი,
პილპილი, ერბო — ღრე სტოლის კოვზი, ბრინჯი — ღრე
სტოლის კოვზი, ხახვი — ღრე თავი, მწვანეულობა, კვერცხი
ღრე.

27. გუფთა კომბოსტოსი უხორცოთ (გილუფცი).
 ნახევარი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მარილ-
 წყალში მოხარშეთ და გადაწურეთ; ორი კვერცხი მაგ-
 რად მოხარშული დაკეპეთ, შიგ აურიეთ, სამი სოკო
 მოხარშეთ, წვრილად დაკეპეთ, სამი თავი ხახვი წვრი-
 ლად დასქერით, სოკო და ხახვი ერთად მოშუშეთ, ბრინ-
 ჯში აურიეთ; ერთი კვერცხი ჩაახალეთ, მწვანეულობა
 ჩააქერით, მარილი უყავით, აურიეთ; ერთი თავი კომ-
 ბოსტო გათუთქეთ, გააციეთ; თითო ფოთოლს დანით
 ხეჭი ააძალეთ; მომზადებული ბრინჯი ჩადეთ კომბოს-
 ტოს ფოთოლში, კარგად გაახვიეთ, ქვაბში ჩააწყეთ,
 ერბო დაასხით, თავი დახურეთ და თავის ორთქლში
 იხარშოს. როცა კომბოსტო შაწითლდეს, სოკოს ნახარ-
 ში წვენი დაასხით; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი გა-
 ხსენით და ჩაასხით, ცოტა არეყანი (სმეტანა) დაასხით,
 ან პამიდორის წვენი. ვისაც გსურდეთ კიდე, როცა გუფთას
 დაამზადებთ, ორთქლში მოხარშვის მაგივრად, ტაფაზე
 ერბოს დაასხამთ და ორივე მხარეს დააწითლებთ, მაშინ
 ჩააწყობთ ქვაბში, ფქვილს და მოხარშულ, გაწურულ,
 პამიდორს ჩაასხამთ რამოდენსამე ხანს ადულებთ.

მასალად საჭიროა: ბრინჯი — ნახევარი გირვანქა, კვერ-
 ცხი — სამი, კომბოსტო — ერთი თავი, ხახვი — სამი თავი,
 სოკო — სამი, არეყანი ან პამიდორის წვენი, მარილი.

28. გუფთები შემწვარი ხბოსი საწებელათი.
 ხბოს ხორცი, თირკმლის ქონი, ერთი ფრანგული ბულ-
 კი რძეში დამბალი და გაწურული ერთად კარგად დაკე-

ვეთ, მოაყარეთ მარილი, ბაჭარი, ჯავზი; უყავით ერთი ან ორი კვერცხი, დააკეთეთ დიდრონი პრტყელი გუფთები, ამოავლეთ კვერცხში და სუხარში, დააწყეთ ტაფაზე ცხელ ერბოში და შეწვით.

სტაფილო ან თაღვამი მოხარშეთ მარილ-წყალში, დასკერით გძელ-გძელ ნაჭრებად, ჩააწყეთ ქვაბში, დააყარეთ ფქვილი; ჩაღეთ კარაქი, ერთი სტაქანი ნაღები უყავით, მოაყარეთ ოხრახუში, კამა, ააღულეთ და მიართვით გუფთებით.

მასალად საჭიროა: ხბოს ხორცი—ორ გირვანქა-ნახევარი, თიკშელის ქონი—გირვანქის მეოთხედი, ფრანგული ბუღკი—ერთი, მარილი, ბაჭარა, ჯავზი, კვერცხი—ერთი ან ორი, ერბო—ორი კოფზი, სტაფილო ან თაღვამი—ორი გირვანქა, ფქვილი—ნახევარი კოფზი, ნაღები ერთი სტაქანი, ოხრახუში, კამა, მარილი.

29. ძროხის ბეჭი ცივად. აიღეთ ძროხის ბეჭი საკნატელათი და გარეცხეთ. შესაფერ ქვაბში წყალი ააღულეთ, მარილით შეაზავეთ და ბეჭი შიგ ჩაღეთ, ქაფი მოხადეთ; ბეჭი არც ძალიან უნდა იყოს მოხარშული და არც ისე, რომ ხარშვა აკლდეს; რომ მოიხარშოს, სუფრაზე ცხლად მიიტანეთ. ამასთანავე მოუმზადეთ ტყემლის საწებელა ამ რიგად: ახალ ტყემალს დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაფაროს და მოხარშეთ; შემდეგ ბადიაზე გადმოიღეთ თავისი წყლით და გააცივეთ; წყალი თუ მეტი ჰქონდეს, გადმოასხით და შემდეგ ეს ტყემალი საკმაო წყალში გამოკულიტეთ, ჩენჩო და კურკა

ამოარჩიეთ, ზედ დააჭერით ერთი თავი ხახვი და ერთი ფოჩი ნიახური, ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი; ტყემლის წვენი სქელი უნდა იყოს. როდესაც ბეჭი მიიტანოთ, ტყემლის წვენიც თან მიაყოლეთ, ვისაც ენებოს, ხარდლის მაგივრად. ზამთარში რადგან ახალი ტყემალი არ არის, შეიძლება ტყემლის ტყლაპი მოხარშოთ, ასევე შეანელოთ. თუ ძალიან მუავე გნებამთ, ტყლაპის ამოჭყლეტაში ცოტა ძმარს უზამთ.

მასჯალდ საჭიროა: ბეჭი—ერთი მთელი, ხახვი—ერთი თავი, ტყემალი ან ტელაპი, მარილი.

30. ბატკანი ცივად. ბატკნის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ადუღეთ მარილ-წყალი და ეს დაჭრილი ბატკანი შიგ ჩაყარეთ. როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, ამოიღეთ ბლუდზე, გააციეთ და ცივად მიიტანეთ.

მასჯალდ საჭიროა: ბატკნის ხორცი, მარილი.

31. ხბოს თავი ჭანჭურის საწებელათი. ხბოს თავი, რაც შეიძლება, კარგად გაასუფთავეთ, ძვლები მოარიდეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ ძმარში, სანელებლებში და დასჭერით.

ერთი კოვზი ფქვილი და ერთი კოვზი ერბო ადუღეთ ორ სტაქან ძროხის ხორცის ნახარშში; ერთი ნატეხი შაქარი დაწვით, ყველა ეს ერთად აურიეთ, უყავით ორი ნატეხი შაქარი, ნახევარი ლიმონის წვენი, ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ჭანჭური და ადუღეთ,

სანამ კანტური მოიხარშება; დააწყეთ თავის ნაჭრები ვოლ-
ვანტზე და დაასხით ზედ ზემონაირად (№ 28) მომზადებუ-
ლი საწებელა. ვოლვანტი ასე მზადდება: ხვეული ცო-
მისა (№ 186) გამოაცხეთ კეცი, დაადეთ ლანგარზე,
დააწყეთ ზედ ხბოს თავის ან ქათმის ნაჭრები და დაას-
ხით საწებელა.

მასალად საჭიროა: ხბოს თავი—ერთი, დიდი ან პა-
ტარა თავი და ფეხები, ერბო—გირვანქის მერვედი, შაქარი—
სამი ნატეხი, ჭანჭური—ნახევარი გირვანქა, ე. ი. სტაქან-
ნახევარი, ფქვილი—ერთი კოვზი, ლიმონი—ნახევარი, სტა-
ფილდო—ერთი, ნიახური—ერთი, თხრახუში—ერთი.

ცომისთვის: ერბო—ნახევარი გირვანქა, ფქვილი—ორი
სტაქანი, ე. ი. გირვანქის ორი მესამედი.

დანახენი ნახარში ძვლები, ერთი გირვანქა სოფტი და
ძმარი კიდევ დიდი ხანი ადუღეთ ერთად, აქედან მომზადდება
დასასხმელი ლანსპიკი მაიონეზი; ზაფხულში გამოვა ოთხი
სტაქანი ლანსპიკი და ზამთარში კი ექვსი.

32. ხბო ცივად. ხბოც ისევე უნდა მოხარშოთ,
როგორც ბატკნის ხორცი.

33. თიკანი ცივად. თიკანიც ისევე მოხარშეთ.
როცა ამოიღოთ, დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ.

34. ღორის ხორცი. ღორის ხორციც ასე მოხარ-
შეთ, ამასთან ხარდალს (ხრენს) ძმრით მიიტანთ.

35. გოჭი ცივად. გოჭიც ასე მოხარშეთ, ამასთა-
ნაც ხარდალს მიიტანთ.

36. ქათამი ან ინდოური ხახვით. ქათამი ან ინდოური კარგად გარეცხეთ, ჩაღეთ თავის შესაფერ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რაც დაჭუარავს; ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, ამოიღეთ, დასჭერით, მარილი მოაყარეთ. ერთი მათლაფა მსუქანი წვენი მოსწვნიეთ და ამაში ჩაჰყარეთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, ან ზედ დაასხით ან თან მიადევნეთ.

37. ბატი ცივად. ბატიც ასევე მოხარშეთ, როგორც ქათამი. ხახვის მაგივრად გამოწურულ ბროწეულს დაასხამთ.

38. ინდოური ან ქათამი ხახვ-წყლით. ინდოური ან ქათამი გამოშიგნეთ, კარგად გარეცხეთ და ჩაღეთ შესაფერ ქვაბში, საჭირო წყალი დაასხით; დუღილში ქაფი მოხადეთ და, როდესაც მოიხარშოს, ამოიღეთ; შემდეგ დასჭერით, მარილი მოაყარეთ, ერთი მათლაფა წვენი მოსწვნიეთ, ამ წვენში ჩაყარეთ წმინდად დაჭრილი ხახვი და ან ზედ მოასხით ქათამს ან თან მიადევნეთ.

მასალად საჭიროა: ინდოური ან ქათამი; ხახვი სამი თავი.

39. ქათამი გატენილი ქიშმიშით და ზირიშკით. მოხარშეთ მსუქანი დედალი მარილ-წყალში; შემდეგ ერთი გირვანქა ქიშმიში და ნახევარი გირვანქა ზირიშკი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და ნახევარ გირვანქა ერბოში მოშუშეთ; ამას დაასხით კარგი თაფლი ან ერთი სტაქანი შაქარი, მოაყარეთ და კვლავ კარგად მოშუშეთ; შემდეგ ამ მასალით გაუტენეთ მუ-

ცელი მოხარშულ ქათამს, ან ქათამი დასკერით და ეს მასალა ზედ მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ქათამი — ერთი, ფირიშკი — ნახევარი გირვანქა, ქიშიში — ერთი გირვანქა, ერბო — ნახევარი გირვანქა, თაფლი — ნახევარი გირვანქა, მარილი.

40. შემწვარი ბატკანი გულ-ღვიძლით. კარგად გამოშიგნეთ და გარეცხეთ ბატკანი. გულ-ღვიძლი წმინდად დაუკებეთ, შიგვე მუცელში ჩაუდეთ და გაუკერეთ მუცელი, ისე ააგეთ შამფურზე და ნელს ნაკვერჩხალზე თან დაატრიალეთ და თან მარილ-წყალი წაუსვით; სულ ტრიალით შეწვიეთ, რომ წვენი არ დაეღვაროს და თუ გამხდარი არის, ფრთით ერბო წაუსვით შემწვაში; მარილ-წყალი რომ დაუთაოთ, შემდეგ ფრთით ერბო წაუსვით.

41. ცხვრის მოხრაკული გულ-ღვიძლი. ცხვრის გულ-ღვიძლი, ფილტვი, გარეცხეთ, წვრილად დაკებეთ, თან ჩააყოლეთ სამი თავი ხახვი, პილპილი და მარილი. ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ და დაკეპილ გულ-ღვიძლს დაასხით, კარგად აურიეთ, ტაფაზე დაასხით ერბო, ეს დაკეპილი გულღვიძლი შიგ ჩაყარეთ და მოსწვიეთ. ერთი მხარე რომ მოიწოს, გადააბრუნეთ, რომ ახლა მეორე მხარე მოიწოს.

მასალად საჭიროა: ცხვრის გულ-ღვიძლი, კვერცხი — ოთხი, ხახვი — სამი თავი, ერბო — ნახევარი სტაქანი, მარილი, პილპილი.

42. ტაბაკა ვარიების ანუ მტრედისა. ვარია რომ გაყვლიფოთ და გამოშიგნოთ, გარეცხეთ და გააბეთ მკერდიდამ შუა, ერთმანერთს კი არ მოაშოროთ; მოაყარეთ მარილი; ორი სტოლის კოვში ერბო გააცხელეთ ტაფაში, ჩადეთ შიგ ვარია და ზედ დაადეთ თხელი სუფთა ქვა, ანუ თიხის ლამბაქი; ცალი მხარე რომ მოხრაკოთ, გადააბრუნეთ მეორე მხარეს და მზად იქნება.

მასჯად საჭიროა: ვარია ანუ მტრედი, ეწობ — ორი სტოლის კოვში, მარილი.

43. შემწვარი ბატკნის, ცხვრის ან ღორის ბარკალი. ბატკნის, ცხვრის ან ღორის ბარკალი კარგად უნდა გარეცხოთ, დადოთ ტაფაზე, გარშემო შემოუწყოთ ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, ბაჰარი და შეწოთ; ან შამფურზე უნდა ააგოთ, მარილ-წყალი წაუსოთ და ტრიალით შეწოთ. თუ გამხდარია, ერბო წაუსვით.

44. შემწვარი ბატი ან იხვი შვინდის ჩურჩით. ბატი ან იხვი კარგად გარეცხეთ, ააგეთ შამფურზე, ნაკვერჩხალზე ატრიალეთ, თან მარილ-წყალი წაუსვით ფრთით. როცა მარილ-წყალი საკმაოდ წაუსვათ, მერე გამდნარი ერბო წაუსვით, მანამ კარგად არ დაწითლდეს. მერე ერთი ჯამი შვინდის ჩურჩა გარეცხეთ, ჩაყარეთ ცხელ წყალში, რომ დალბეს; მერე ხუთი თავი ხახვი დასჭერით, ერბოში მოხრაკეთ. ის ჩურჩაც შიგ ჩააყარეთ და კარგად მოხრაკეთ. მერე დაასხით ერთი სტა-

ქანი წყალი, წამოდუღეთ. ბატი ან იხვი დასჭერით და ამ ჩურჩაში შიგ ჩააწყეთ.

მასჯად საჭიროა: ბატი ან იხვი, ერბო — ნახევარი სტაქანი, მარილი, ხახვი — ხუთი თავი, შვინდის ჩუჩჩა — ერთი ჯამი.

45. ჩახოხბილი ხოხობი. ხოხობი გაბტყენილი და გამოშიგნული კარგად გარეცხეთ, ააგეთ შამფურზე და ნაკვერჩხალზედ ატრიალეთ შამფურით და თან ფრთით მარილ-წყალი წაუსვით. როდესაც მარილი საკმაოდ წაუსოთ, შემდეგ ფრთით გამდნარი ერბო წაუსვით, მანამ კარგად დაწითლდეს; მერმე ალყად დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ ტაფაში, ნახევარი გირვანქა ერბო დაასხით და ერთი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ. ისე მოხრაკეთ მანამ ხახვი დაწითლდეს, შემდეგ ზედ დაასხით ორი სტაქანი წყალი; რომ წამოდუღდეს, ის ხოხობი ასო ასო დასჭერით და იმ ხახვში ჩააწყეთ. თუ გენებებათ მუავით, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ნაშარაბი, კოწახური ანუ ძმარი.

მასჯად საჭიროა: ხოხობი — ერთი, ხახვი — ხუთი თავი, ერბო — ნახევარი გირვანქა, მარილი, სიმუცხე.

46. ინდოური ან ქათამიც ისე უნდა შეიწოს, როგორც ხოხობი და ისე ჩაიხოხბოს.

47. შემწვარი მწერები. მწერები გაბტყვენით, გამოშიგნეთ, ააგეთ შამფურზე, მარილი მოაყარეთ და

ცეცხლზე გააფიცხეთ. გაცხელების შემდეგ, წმინდა ფქვილი მოაყარეთ და წყნარ-წყნარად ატრიალეთ და თან ფქვილი აყარეთ, მანამ მწყერი ფქვილში ამოიგანგლოს. როცა შეწითლდეს, ეყოფა შეწვა. მტრედის ხუნდიც ამ გვარად უნდა შეწოთ.

მასალად საჭიროა: მწყერი, ფქვილი, მარილი.

48. საცივი ინდოურისა გურულად. ერთი მსუქანი ინდოური ტაფაზე დადეთ, ცოტა წყალი დაასხით, შედგით ფეხში, შეწვაში მარილ-წყალი წაუსვით; თუ ფეხი არ არის, ჯერ მოხარშეთ, მერე შამფურზე შეწვით. ერთ-ნახევარი ჩაის სტაქანი ძმარი, სამი ჩაის სტაქანი თავისივე მსუქანი წვენი ერთად აადუღეთ; შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა დანაყილი ნიგოზი, ორი თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი, ორი კბილი კარგად დანაყილი ნიორი, ქინძი და სხვა მწვანეულობა, რაც იშოვება, შიგ ჩაატერით და ესენი სულ ერთად კარგად ადუღეთ; შემწვარი ინდოური დასჭერით, ჩააწყეთ ჯამფილაში და ეს ნიგოზი დაასხით. ესე დამზადებული ცივი უფრო გემრიელია და დიდხანსაც შეინახება.

მასალად საჭიროა: ინდოური—ერთი; ძმარი—სტაქან-ნახევარი; მწვანეულობა; ნიგოზი—ნახევარი გირვანქა; ხახვი—ორი თავი; ნიორი—ორი კბილი, მარილი.

49. მოხრაკული ქათამი გურულად,—ა. ერთი ქათამი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში ან ქოთანში, მოხრაკეთ თავისსავე წვენში, რომელსაც თვი-

თონ გაუშვებს. ერთ ჩაის სტაქან დანაყილ ნიგოზს დაასხით ერთი ჩაის სტაქანი ძმარი, თუ ცხარეა, ნახევარი სტაქანი, ორი ჩაის სტაქანი წყალი, გათქვიფეთ და დაასხით ქათამს. სამი თავი ხახვი, სხვადასხვა მწვანეულობა, წვრილად დაჭრილი, ჩააყარეთ, ერთი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი და გაცრილი ღარიჩინი, ცოტა პილპილი, მარილი, მიხაკი ხუთიოდე. კარგად მოურიეთ; თავი მაგრა დახურეთ და ხარშეთ. ხანდისხან მოურიეთ, რომ ძირზე არ მიიწოს. ასე გაკეთებული ქათამი რამოდენიმე დღეს შეინახება.

მასჯაღ საჭიჭა: ქათამი—ერთი, ნიგოზი—ერთი ჩაის სტაქანი, ძმარი—ერთი ჩაის სტაქანი, ღარიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, პილპილი—ცოტა, წყალი—ორი ჩაის სტაქანი, მწვანეულობა, ხახვი—სამი თავი, მიხაკი—ხუთი მარცვალი, მარილი.

50. მოხრაკული ქათამი გურულად,—ბ. ერთი ქათამი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ქოთანში ჩააწყეთ, თან ჩაატანეთ ექვსი მარცვალი დანაყილი მიხაკი, ხუთი მარცვალი პილპილი, ერთი ცერცვის ტოლა დანაყილი ყვითელი კოჭა, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი გაცრილი ღარიჩინი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, ორი თავი ხახვი, ქინძი და მწვანეულობა. ნახევარი სტაქანი ძმარი დაასხით ქათამს, ნელ ცეცხლზე დადგით ქოთანი და ხანდისხან მოურიეთ. პირს კარგად დაათარეთ, სუნი არ ამოჰქრეს, ისე მოხრაკეთ. წვენს თვითონ მოუშვებს. როცა მზად იყოს, გადმოდგით.

მასჯაღ სჯირთა. ქათამი—ერთი, ნიგოზი—ერთი სტოლის კოვზი, ხასვი—ორი თავი; ძმარი—ერთი ჩაის სტაქანი, კოჭა—ერთი ტერცვის ტოლა, მიხაკი—ხუთი მარცვალი, პილხილი—ტოტა, ღარიჩინი—ერთა სტოლის კოვზი, მწვანეულობა.

51. კაკბები კომბოსტოს მწნილით. ორი გირვანქა კომბოსტოს მწნილი წყალში გაავლეთ და მოხარშეთ სქლად; კაკბები კიდევ დასჭერით, აქა-იქ ქონები ჩაულაგეთ, ცოტათი შეწვით ერბოში, კვერცხში გავლებული და სუხარ-მოყრილი; შემდეგ ფორმას ან ჯამფილას წაუსვით შიგნიდან ერბო, ჩააწყეთ ერთი პირი მოხარშული კომბოსტო, მოუსვით ერბო, დააფხიკეთ ყველი, მოალაგეთ შემწვარი კაკბები, მოასხით ზემოდამ სმეტანა, კიდევ დააყარეთ კომბოსტო, ერბო, ყველი, კაკაბი, ნალები, ვიდრე ასე სულ ჩაალაგებდეთ; ზემოდან უეჭველად უნდა კომბოსტო იყოს, ერბოთი, ყველით და სუხარ-მოყრილი; ასე შემზადებული ორი საათით ფეჩში შედგით.

მასჯაღ სჯირთა: კაკაბი—ორი, ქონი—გირვანქის მეოთხედი, სმეტანა—ნახევარი გირვანქა, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ყველი—ნახევარი გირვანქა ან გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ორი, სუხარი—სამი ან ოთხი, კომბოსტო—ორი გირვანქა.

52. ტოროლა საწებელათი. თვრამეტი ან ოცი ტოროლა დაბტყვენით, ფრთხილად გამოშიგნეთ, რომ ნაწლევებთან ერთად ქონი არ გამოაყოლოთ და დააჭე-

რით ფეხები და თავები. ქვაბში ჩადეთ ერთი მეოთხედის გირვანქა ერბო, ორი თავი წმინდად დანაყილი ხახვი და ცოტათი მოხრაკეთ. შემდეგ მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი ბულიონი, ცოტა მარილი, ჯავზი, ერთი რიუმკა თეთრი ღვინო, ერთი ლიმონი ჩააწურეთ, აადუღეთ, ჩააწყეთ შიგ ტოროლები, ხარშეთ ათი-თხუთშეტი წუთი და მიართვით თავისივე საწებელათი.

53. ტყის ქათამი საწებელათი. სამი ან ოთხი ტყის ქათამი გაასუფთავეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, დაასხით ზემოდან ერთ-ნახევარი ან ორი სტაქანი სმეტანა, ე. ი. თითოზე ხუთი კოვზი, თავი კარგად დახურეთ, დადგით ნელ ცეცხლზე და ორთქლში ხრაკეთ, ასე მომზადებული ტყის ქათამი ძლიერ გემრიელია.

მასალად საჭიროა: ტყის ქათამი—სამი ან ოთხი, სმეტანა—ერთ-ნახევარი ან ორი სტაქანი.

54. ყაურმა ღორის ან ცხვრისა. ოთხი გირვანქა ხორცი წვრილად დასქერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ერთი სტაქანი წყალი დაასხით, თან ურიეთ ხრაკვაში; როცა წყალი დაიშროს, შეიდი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი ჩაყარეთ და ისე მოხრაკეთ, რომ სულ დაწითლდეს. მარილი და პილპილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, ხახვი—შეიდი თავი, პილპილი, მარილი.

55. მწვადის შეწვა. სუკს ძარღვები გამოაცალეთ, შამფურზე გრძლად ააგეთ, ზედ მოაყარეთ ერთი ჩაის-

კოვზი მარილი; ნელს ნაკვერჩხალზე ტრიალით შეწვით, რომ წვენი არ დაიღვაროს. ძალიან არ შეწოთ: მცვრიანი უნდა იყოს.

56. მწვადი სუკისა. სუკს ძარღვები გამოაცალეთ, გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ, ჩაღეთ ქაშანურის ჯამში. ხახვი წვრილად დაჭერით, დაასხით ცოტა ძმარი, თავი დახურეთ. მეორე დღემდე ასე შეინახეთ, ოღონდ რამოდენჯერმე გადააბრუნეთ. შამფურზე ააგეთ, ნელს ნაკვერჩხალზე ტრიალით შეწვით, თან ფრთით მარილწყალი წაუსვით. შემდეგ ცოტ-ცოტა ერბო წაუსვით ფრთით. როცა დაწითლდეს, მზად არის.

57. მწვადები ღორისა როგორც სუკი, ესეც ისე უნდა შეწოთ, გულ-ღვიძლი თუ გვერდები. ოღონდ ალყად დაჭრილი ხახვი მოაყარეთ, როცა დასჭრით.

58. წვადი ჩახოხბილი. რისაც გენებოთ მწვადს ისე შესწომთ, როგორც ხოხობს. ერბოში ხახვი მოუხრაკეთ და ორი სტაქანი წყალი დაასხით. როცა წამოდუღდეს, მწვადი შიგ ჩასჭერით და თუ გნებამთ—სიმყავე უყავით.

59. მწვადი ქართული ბადრიჯნით. მთელი ბადრიჯანი შუაზე გააპეთ, ერთმანეთს კი არ მოაშოროთ; დასჭერით ცხვრის ან თხის მსუქანი ხორცი და გაპობილ ბადრიჯანში ჩაღეთ, თან მოაყარეთ მარილი და პილიპილი, ერთად არეული, ააგეთ შამფურზე და ნელს ნა-

კვერჩხალზე ტრიალით შეწვით და მთელ-მთელი წაა-
ძრეთ. გნებამთ ბადრიჯანი მრგვლად დასჭერით. ერთი
რო ხორცი ააგოთ, ერთიც ბადრიჯანი, მანამ ამ რიგად
შამფურს გაამსებთ; ამასაც მოაყარეთ მარილ-პილპილი
და ისე შესწვით.

**60. ბასტურმა ირმის, მშვლის, ძროხის ან ცხვრი-
სა .** ხორცი გარეცხეთ, მრგვლად პატარა ნაჭრებად დასჭე-
რით, მოაყარეთ მარილი, პილპილი, წვრილად დაჭრი-
ლი ხახვი, აურიეთ ერთმანეთში. ჩადეთ ბადიაში ან ქი-
ლაში; ძმარი დაასხით. როცა გნებავთ, ამოიღეთ, შამ-
ფურზე ააგეთ, შეწვით ნელ ცეცხლზე ასე შენახული
სამ-ოთხ დღეს გასძლებს.

61. ქულამა. ქულამაც ისე უნდა დამზადდეს,
როგორც ბასტურმა, ოღონდ ძმარი შეტი უნდა დაასხათ.

მასალად საჭიროა: ხორცი რისაც გნებავთ, ძმარი, ხა-
ხვი — ოთხი თავი, მარილი, ზილპილი.

62. ლულა-ქაბაბი. სამი გირვანქა ცხვრის ან
ძროხის ხორცი გარეცხეთ, დაკეპეთ, თან შეაკეპეთ ხუთი
თავი ხახვი, ნახევარ სტაქანი გარჩეულ-გარეცხილი ჩურჩა,
მოაყარეთ მარილი, პილპილი. როცა კარგად დაკეპამთ,
სამი კვერცხი შიგ აურიეთ. გააცხელეთ პატარ-პატარა
შამფური, ცხელ შამფურს ხელით ზედ შემოახვიეთ
და ისე შეწვით ნელ ცეცხლზე. თუთუბო მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ჩურჩა — ნა-
ხევარ სტაქანი, ხახვი — ხუთი თავი, ზილპილი, მარილი, თუ-
თუბო.

63. აფხაზური. ცხვრის ჩალაღაჯი ან ბატკნისა დასკერით სიგრძეზე, თითო გვერდი ზომიერ ნაჭრად, ბოლოს მხრიდან ჩაახლიპეთ ისე, რომ არ მოაშოროთ კი იმ ძვალს. დაკეპეთ და ყველა ასე დაამზადეთ; მერე ერთი გირვანქა ხორცი ცალკე დაუკეპეთ, ხახვიც თან შეაკეპეთ, მარილი და პილპილი მოაყარეთ, სამ გათქვეფილ კვერცხს აურევთ, მერე ცოტას აიღებთ იმ გვერდს მოახვევთ, წმინდად დანაყილ სუხარს მოაყრით, სულ ასე დამზადებთ. ორ სტოლის კოვზ ერბოს ტაჯაში ჩაასხამთ, გააცხელებთ და მოსწომთ ორსავე მხარეს; თუთუბოს მოაყრით.

მასალად საჭიროა: ხორცი ცხვრის ან ბატკნის—სამი გირვანქა, ხორცი რბილი დასაკეპად—ერთი გირვანქა, ერბო ნახევარი სტაქანი, კვერცხი—სამი, ხახვი—ათხი თავი, პილპილი, თუთუბო, სუხარი—ათხი, მარილი.

64. საცივად ინდოური, ბატი, ქათამი. ინდოურს, ქათამს ან ბატს შესწომთ მარილ-წყლით, მერე ერბოს წაუსომთ; როცა კარგად დაწითლდეს, დასკერით, სამი კვერცხი გათქვიფეთ, დაასხით ერთი სტაქანი ძმარი, ნახევარ სტაქანი წყალი, თუ ძმარი ცხარეა—ერთი სტაქანი, სამი თავი ხახვი წვრილად დაჭრილი, დადგით ცეცხლზე, ადუღეთ, ურიეთ კი, რომ არ აიჭრას. როცა გასქელდეს, იმ დაჭრილ ფრინველს დაასხით, ისე შეინახეთ. ორ-სამ დღეს ივარგებს.

მასალად საჭიროა: ინდოური—ერთი, ერბო—ერთი

სტოლის კოფში, ხახვი—სამი თავი, კვერცხი—სამი, ძმარი—ერთი სტაქანი, მარილი.

65. კურდღლის გატყავება. კურდღელს ტყავი გააძრეთ, გამოშიგნეთ, კარგად გარეცხეთ; ნახევარი ბოთლი ძმარი, ერთი ბოთლი წყალი ერთმანეთში აურიეთ; კურდღელი ჩადეთ რამე ჭურჭელში, ეს ძმარ-წყალი ზედ დაასხით. სამი საათი შიგ იდოს. მერე ააძრეთ ტყავი, ფერფლსავით ტყავი აქვს. მანამ უნდა აძრეთ ფერფლი, სანამ წითელ ხორცზე დადგება. ძმარ-წყალში ჩადებულ კურდღელს ადვილად ასძვრება ფერფლი და რბილიც გამოვა. თუ ვინიცობაა ძმარი არ არის, წყალში ჩადეთ.

66. კურდღელი შემწვარი და ჩახოხბილი. კურდღელი ააგეთ შამფურზე, ნაკვერჩხალზე ტრიალით შეწვით, თან მარილ-წყალი ფრთით წაუსვით, თან წკებლით სცემეთ. ან ფეხში შეწვით. მერე ერბო წაუსვით. როცა კარგად დაწითლდეს, დასქერით და ჩახოხბეთ. ერბოში ხახვი მოხრაკეთ, ორი სტაქანი წყალი დაასხით, როცა წამოდუღდეს, კურდღელი შიგ ჩააწყეთ და კიდევ წამოდუღეთ. თუ გნებამთ, სიმეხვე უყავით.

მასალად საჭიროა: კურდღელი—ერთი, ერბო—ორი სტოლის კოფში, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

67. კურდღელი ჩაჩხირთმებული. კურდღელი შეწვით, ექვსი ან ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, ზედ დაა-

სხით სტაქან-ნახევარი ძმარი, ერთი სტაქანი წყალი, სამი თავი ხახვი წვრილად დაჭრილი, დადგით ცეცხლზე, აღუღეთ, თან ურიეთ რომ არ აიჭრას. როცა კარგად გასქელდეს, კურდღელი დასჭერით, ჯამფილაში ჩააწყეთ და ეს კვერცხი ზედ დაასხით. ამ ნაირად გაკეთებული კურდღელი სამ-ოთხ დღეს გასძლებს.

მასალად საჭიროა: კურდღელი—ერთი, კვერცხი—ხუთი, ერბო—ორი კოფში, ხახვი—სამი თავი, ძმარი—ერთი, ჩაის სტაქანი, წყალი—ერთი სტაქანი.

68. მოხრაკული თირკმელები კარტოფილით და სმეტანით. თირკმელები გარეცხეთ, ფერფლი შემოაძრეთ, მეტი ქონი მოაცალეთ, დასჭერით პრტყელ და წმინდა ნაჭრებად, ყველა ნაჭერს ცალკე მარილი და ცოტა ბაჰარი მოაყარეთ, ერთმანეთში აურიეთ და დადგით ისე ერთი საათი. შემდეგ ქვაბში გირვანქის მეოთხედის ერბო გააცხელეთ, ჩაყარეთ დაკეპილი ხახვი, თითო ნაჭრობით ფქვილში ამოსორსლილი თირკმელები ჩააწყეთ, დახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე ხრაკეთ; მალ-მალ გაანძრიეთ ხოლმე ქვაბი. როდესაც თირკმელები მოიხრაკება, დაასხით ნახევარი სტაქანი წყალი, გადმოაღულეთ, უყავით ნახევარი ან სამი მეოთხედი სტაქანი სმეტანა; ფრთხილად აურიეთ, კიდევ გადმოაღულეთ. მოაყარეთ კამა, ოხრახუში და მიაართვით.

მასალად საჭიროა: თირკმელი—ორი, სმეტანა—ნახევარი სტაქანი, ერბო—გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი—ერთი კოფში, ხახვი—ერთი თავი, ბაჰარი—სამი ან ხუთი მარცვალი, კამა და ოხრახუში—თითო ლერი.

ფლავის გაკეთება სხვადასხვა რიგად

69. ფლავი ყაურშით. სამი გირვანქა ბრინჯი კარგად დაარჩიეთ და გარეცხეთ, მანამ სულ წმინდა წყალზე დადგეს; შემდეგ შემოდგით იმოტოლა ქვებით წყალი, რომ ის ბრინჯი შიგ ხალვათად მოიხარშოს, ჯერ წყალი აადუღეთ, ნატეხი მარილი ჩადეთ და მარილ-წყალი კილოთ შეაზავეთ, მერე გემოთ გასინჯეთ, უფრო მლაშეთ უნდა იყოს ის წყალი.—შემდგომ ის გარეცხილი ბრინჯი შიგ ჩაყარეთ და როდესაც სამი პირი წამოიღულოს, ქაფქირით ბრინჯი ამოიღეთ და ხელით გასრისეთ; მოხარშული ისე უნდა იყოს ბრინჯის მარცვალი, რომ გულში შიგნით კიდევ წიწილი ჰქონდეს და არ იყოს ძალიან მოხარშული; როდესაც ასე ზომიერობა შეატყოთ, გადმოიღეთ და ერთიან თუშფალანგში მოაპირქვავეთ და ზედ ცივი წყალი დაასხით, რომ გაცივდეს; შემდეგ ნახევარი სტაქანი ერბო იმავე ფლავის ქვებში ჩადეთ და გააცხელეთ; მერე გათქვიფეთ ოთხი, ან ხუთი კვერცხი და აიღეთ იმ ბრინჯიდან, რასაც ის კვერცხი დაასველებს იმდენი, აურიეთ და შემდეგ იმ ქვების ძირს მოასხით თხლად ღ ის გაწურული ბრინჯი დააყარეთ ზეიდან და მოაგროვეთ შუა გულას ფონთლეთ, თავი აუკოკოლავეთ და შემოდგით ზედადგარზე. ცარიელი ნაკვერჩხალიდა უნდა ეკეთოს ქვეშ, რომ ცხარე ცეცხლმა ყაზანდები

არ დასწოს; ქვაბს ზედ იმოდენა სინი დაათარეთ, რამ-
ტოლიც ქვაბის ნაპირი არის, სინიც იქამდის ედგეს;
მერმე დაასველეთ ტილო ცივს წყალში, გაწურეთ
ცოტათ და ქვაბსა და სინს ნაპირს შემოახვიეთ, რომ
ორთქლი გარეთ არ გამოუშვას და დამი მოუვიდეს
ფლავსა; ხუთს წამს დააცალეთ და შემდეგ ახადეთ სინი
და ორთქლი გადმოწურეთ, ახლა კიდევ ხელმეორედ
ისევ ისე შემოახვიეთ ტილო, დააცალეთ ხუთს მი-
ნუტს და ორთქლი კიდევ გადმოწურეთ სინიდან; მრავალჯერ ასე მოხდიდეთ დამს, სანამ შეატყოთ, რომ
ბრინჯის მარცვალი გაფუვდა და მოვიდა დამში. მერმე
ნახევარი სტაქანი ერბო კიდევ დაასხით ზედ, რომ ძი-
რი არ დაეწოს.

ყაურმა ასე დაუმზადეთ ფლავსა: ამ ბრინჯისათვის,
ერთი გირვანქა ცხვრისა, გინა ბატკნის ხორცი, წვრილად
დასჭერით და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ სამი სტოლის კოვზი
ერბო დაასხით, ალყად დაჭრილი ხახვი ჩააყარეთ და ერ-
თად მოხრაკეთ, მანამ სულ დაწითლდეს; შემდეგ ის
დამში მოყვანილი ფლავი რომ დაასხათ ბლუდზე, მე-
რე ეს ყაურმა დაასხით და ზემოდან კიდევ ბრინჯით
დაჭარეთ ყაურმა და ცალკე სხვა ერბო გააცხელეთ ღ
იმ დროს ბლუდზე მოასხით ზეიდან; შემდეგ ის ფლავის
ძირში რომ ყაზანდები აქვს, ქაფქირით ააძრეთ, ფლავს
ბლუდზე მოუწყეთ და ისე მიართვით.

მასწავლად საჭიროა: ხორცი—ერთი გირვანქა, კვერცხი—
ხუთი, ერბო—ერთი გირვანქა, ბრინჯი—სამი გირვანქა.

70. ფლავი ბატკან, ვარია, ხოხობ ჩატანებული.

ბრინჯი ყოველთვის ისე უნდა მოხარშოს, როგორც ზემოთა სწერია და, თუ ბატკნის ჩატანება გინდათ ან ხოხობისა, ჯერ შესწომთ, მერმე ასო-ასო დასკრით და ბრინჯს, როდესაც დამისათვის ჩაჰყრით მოხარშულსა, მაშინ იმ ხოხობსაც შიგ ჩაატანთ შუაში. თუ გენებებათ მოხარშულს ქათამს ჩაატანთ და როდესაც დამი მოუვა, როგორც ზემოთა სწერია, ერბოსაც იმ გვარად უზამთ.

71. ფლავი მუთანჯისა. ბრინჯი, როგორც ყურმის ფლავია დაწერილი, ისე მოხარშეთ, ოღონდ თავი ასე გაუკეთეთ: ნახევარი გირვანქა ნუში დაფცქვენით, შუა-შუა გააბეთ, ერთი ჩეთვერი გამხმარი შავი ქლიავი, ჩეთვერი ზირიშკი, ჩეთვერი ალუბლის ჩურჩა, აღჯანაბადი, ჭანჭური და რაც იშოვება; ესენი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, დაასხით ნახევარი სტაქანი ერბო; ისე მოშუშეთ, რომ ერბო შეიშროს. მერე დაასხით ნახევარი სტაქანი თაფლი, ან დანაყილი შაქარი და ისევ მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს; გადმოიღეთ, თბილად დადგით; როცა ფლავს მიიტანთ, ამას ზევიდან დააწყობთ, ცხელ ერბოს მოასხამთ.

მასწავლად საჭიროა: ბრინჯი — სავი გიგვანქა, ნუში — ნახევარი გიგვანქა, შავი ქლიავი — ერთი ჩეთვერი, ჭანჭური — ჩეთვერი, ერბო — ნახევარი სტაქანი, ზირიშკი — ჩეთვერი, ალუბლის ჩურჩა — ჩეთვერი, აღჯანაბადი — ჩეთვერი, თაფლი — ნახევარი სტაქანი.

72. ფლავი ალუბლით. ბრინჯი, როგორც ზემოთ დაწერილია, ისევ ისე მოხარშეთ. ალუბალი უნდა დაუმზადოთ: დაჩურჩეთ ერთი გირვანქა ალუბალი, ერბოში და შაქარში მოშუშეთ, ისე როგორც ნუშ-ქიშმიში. როცა ბლუდზე ფლავი დაასხათ, ეს მომზადებული ჩურჩა ზედ მოაყარეთ. შინდიც აგრე მომზადდება.

73. ფლავი გოგრით. ბრინჯს დამისთვის რომ დასდგამთ, ერთნაირი ოსმალური გოგრაა და იმას ფლავის გოგრას ეძახიან. იმ გოგრას გაფცქვნით, დასთლით თხლად; ამ დათლილ გოგრას შუაში ჩაატანთ, შიგ გამოშრება.

მასჯლად საჭიროა: ბრინჯი, ერბო, გოგრა, მარილი.

74. ახალი ლობიო ერბო-კვერცხით. ახალი ლობიო, ორი გირვანქა, თავისა და ბოლოს კლერტიანად, პწკალი გააშრეთ, ლობიო სამად, ან ოთხად გატეხეთ, ასე დაარჩიეთ. შემდეგ გარეცხეთ ცივს წყალში და ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვაბში, ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რაც ლობიოს დაჰფარავს; როდესაც წამოდუღდეს, სამი თავი ხახვი დასკერით და ჩააყარეთ, აგრეთვე ორი ძირი რეჰანი, ორი ძირი ქონდარი და ორი ძირი კამა, ანუ ქინძი დაახვიეთ ერთად და შიგ ჩასდეთ; როდესაც ლობიოს მოხარშვა შეატყოთ, ქაფქირით ჩაჰკეპეთ ის მწვანილი ამოარჩიეთ და გადაყარეთ; მერმე ზედ დაასხით ნახევარ გირვანქა ერბო და კარგად დაშუშეთ, შემდეგ მარილით შეანელეთ და, თუ გენებებათ,

იმ დროს შიგ ჩაატანეთ მოხარშული მსუქანი ძროხის ხორცი ან მოტაბაკებული ვარია დასჭერით და ლობიოში ჩააწყეთ. გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და ლობიოს ზედ მოასხით. არ მოურიოთ, ისე უნდა მოიწოს კვერცხი.

მასალად საჭიროა: ლობიო — ორი გირვანქა, ერბო — ნახევარ გირვანქა, ხორცი ან ვარია, მწვანეულობა, ხახვი — სამი თავი, მარილი.

75. ახალი ლობიოს ბორანი. ახალი ლობიო ისევ ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც ზემოთ დაგვიწერია და როდესაც ერბოში დაუშუშავთ, შემდეგ ვარიის ტაბაკას მოსწომთ და აგრეთვე დაუმზადებთ გაწურულს მაწონს, მერმე დაასხამთ ბლუდზე, ლობიოს ზედ მოაწყობთ დაჭრილს ვარიის ტაბაკას, მეორეთ კიდევ დაასხამთ ლობიოს, რომ დაჰფაროს ვარიები და ზემოდან მოასხამთ გაწურულს მაწონს ცოტას წყალში სქლად გათქვეფილს და მერმე მოაყრით ორს სტოლის კოვზს დარიჩინს, წმინდად დანაყილს, ოთხ სტოლის კოვზს დანაყილ შაქარში არეულსა, და მაშინ მზად უნდა გქონდეთ ნახევარ მისხალი დამბალი ზაფრანა და ბანბით უნდა ზედ დააწყვეთოთ.

მასალად საჭიროა: ლობიო — სამი გირვანქა, ერბო — ერთი სტაქანი ან ცოტა მეტი, შაქარი — ოთხი სტოლის კოვზი, ვარია — ერთი, ხახვი — სამი თავი, მაწონი — ერთი ქოთანის, დარიჩინი — ორი სტოლის კოვზი, მწვანეულობა, მარილი.

76. ისპანახის ბორანი. ისპანახს ძირები დააჭერთ, დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ. შესაფერ კვამში წყალი აადუღეთ, ისპანახი შიგ ჩაყარეთ, მოხარშეთ მხალივით. მერე ქაფქირით ამოიღეთ ტაბაკზე, გააციეთ, მუჭით, გაწურეთ, ასტმით დაკეპეთ, ზედ დააკეპეთ მწვანეულობა, მარილი მოაყარეთ. ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით, მოშუშეთ ნახევარ სტაქან ერბოში. მერე ჩაღეთ ისპანახი და კარგად მოშუშეთ; ნახევარი სტაქანი ერბო კიდევ დაასხით. დასჭერით ვარიის ტაბაკა, დააწყეთ ბლუდზე, ზემოდან ისპანახი, ისე რომ ერთი პირი ისპანახი ერთი პირი ვარია. ისპანახს ზევიდან დაასხით მაწონი. მოაყარეთ შაქარ-არეული დარიჩინი.

მასაჲად საჭიჭია: ისპანახი, ერბო—ერთი სტაქანი, შაქარი—ოთხი სტოლის კოვზი, მაწონი—ერთი კოჭობი, ხახვი—ოთხი თავი, ვარია—ერთი, დარიჩინი—ოც სტოლის კოვზი, მწვანეულობა, მარილი.

77. ბადრიჯნის ბორანი. ორმოცი გრძელი ბადრიჯანი სიგრძეზე გაფცქვენით, დათაღეთ სიგრძეზევე თხლად; როდესაც სულ დათალოთ, მოაყარეთ მარილი, ორი სტოლის კოვზი, და დადგით ისე ხუთს მინუტს. შემდეგ მუჭით მაგრად გაწურეთ, რომ წყალი აღარ შეჰყვეს; მერმე დასჭერით ალყად ხახვი და ჩაყარეთ ტაფაში ორივე ერთად, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოხრაკეთ, მალ-მალ კი მოურიეთ; რომ შეატყოთ, ერბო შეიშრო და კიდევ მოხრაკვა აკლია ბადრიჯანსა, ერთი სტაქანი ერბო კიდევ მიუმატეთ. როდესაც

კარგად მოიხრაკოს, გადმოიღეთ და წმინდად დაკრილი პიტნა, ქინძი და რეჰანი, ერთი სტაქანი ზედ მოაყარეთ და აურიეთ, რაც მეტი ერბო ზედ ედგეს, ის ცალკე გადაწურეთ და ის ბადრიჯანი დაასხით ბლუდზე; მერმე მოაწყეთ ვარიის ტაბაკა ასო-ასო დაკრილი, ზედ კიდევ ბადრიჯანი დაასხით, რომ ის ვარია დაჰფაროს; შემდეგ მოასხით გაწურული მაწონი გათქვეფილი მოსკოდ; მერმე მოაყარეთ ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ღარიჩინი, არეული ოთხს სტოლის კოვზს დაფქვილს შაქარში; აგრეთვე ნახევარი მისხალი ზაფრანა მზათა გქონდეთ დამბალი და მაშინ ბამბით დააწკეთეთ, როგორც ახალი ლობიოს ბორანს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ოც ან მეტი, ვარია—ერთი ან ორი, ხახვი—ხუთი თავი, ღარიჩინი—ორი სტოლის კოვზი, მაწონი—ერთი კოჭი, ერბო—ერთი გიგანქა, შაქარი—ოთხი სტოლის კოვზი, ზაფრანა—ნახევარი მისხალი, მარილი.

78. ბადრიჯანი მოხრაკული. ოცი გრძელი ბადრიჯანი გაფცქვენით თხლად. დათალეთ, მარილი მოაყარეთ, ხელით გაწურეთ; ხახვი ალყად დასკერით, ტაფაში ჩაყარეთ, ეს ბადრიჯანიც შიგ ჩააყარეთ და ერბოში მოხრაკეთ. მაწონი არ უნდა. ვისაც სურს, რამე სიმჟავეს დაასხამს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ოცი, ერბო—რაც მოუნდება, ხახვი, მარილი.

79. სატაცური ერბო-კვერცხით. სატაცურს რაც ნედლი თავები აქვს წვრილად დამტვრიეთ, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, იმდენი წყალი დაასხით, რაც სატაცურს დაჰფარავს. სამი თავი ხახვი წვრილად დასტვრიეთ, მოშუშეთ ერბოში და სატაცურში ჩაყარეთ; შიგ ჩაატანეთ მწვანეულობა და მარილი; როცა მოიხარშოს, ერბო უყავით რაც მოუნდება. ერთი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ აურიეთ. როცა მზად იქნება, სამი კვერცხიც გათქვიფეთ, ზევიდან დაასხით. როცა კვერცხი შეიწოს, მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: სატაცური — ხუთი კონა, კვერცხი — ოთხი, ერბო, მწვანელი, მარილი.

80. ბადრიჯანი ცხვრის, ბატკნის, ქათმის ან გარეცხით. ერთ-ერთი ამათგანი ხორცი დასტვრიეთ, გარეცხეთ. გრძელი ბადრიჯანი დასტვრიეთ მრგვლად ან გრძლად, მწიფე პამიდორს ცხელი წყალი დაასხით და გაფცქვენით, მერე ქვაბში ჩააწყეთ ერთი პირი ხორცი, ერთი პირი პამიდორი, ერთი პირი გრძელი ბადრიჯანი, კართოფილი, ასე სულ თითო-თითო პირს ჩააწყობთ; მწვანელს, მარლს, პილპილს მოაყრიეთ და ადუღებთ მანამ მზათ იქნება. თუ ხორცი გამხდარია, ცოტა ერბოს უზამთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — ერთ-ერთი, კართოფილი — რვა, ბადრიჯანი — რვა, პამიდორი — ათიოდე, ხახვი — სამი თავი, პილპილი, მარილი, მწვანელი.

81. ბადრიჯანი ხორცი. რვა გრძელი ბადრიჯანი მრგვლად დასჭერით, მოაყარეთ მარილი, ერთი საათი ისე იყოს; წვენი რომ გაუშვებს გადაწურეთ; ბადრიჯანი შეწვით ერბოში ორივე მხარეს, გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში ან დანით დაკეპეთ; ხუთი თავი ხახვიც შიგ ჩააკეპეთ დაცოტათი მოშუშეთ, კოვზით ხორცი გაშალეთ, რომ კოშტები გაიშალოს. მერე ტაფაში ჩააწყეთ, ერთი პირი ხორცი, ერთი პირი ბადრიჯანი. სულ ასე ჩააწყეთ ტაფაში ან სკოვრადაზე, ზევიდან დაასხით მოხარშული და გაწურული პამიდორის წვენი. შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა: ხორცი — გირვანქა-ნახევარი, ბადრიჯანი — რვა ან მეტი, ერბო — რაც დასჭირდება, პამიდორი, ხახვი — ხუთი თავი, მარილი.

82. ბადრიჯანი ხორცი გატენილი. ათი ან რამდენი ბადრიჯანიც გნებავთ, გაფცქვენით, ძირები მოაჭერით, გული გამოაცალეთ; გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან დანით დაკეპეთ, თან ჩაატანეთ სამი თავი ხახვი, მერე ერბოში მოშუშეთ. ეს მოშუშული ხორცი კოვზით გაშალეთ, რომ დაკუმშული ხორცი გაიშალოს. ორი სტოლის კოვზი მოხარშული ბრინჯი ამ ხორცში აურიეთ, ცოტა პილპილი, მარილი მოაყარეთ. როცა ხორცი გაცივდეს, გულ-გამოცლილი ბადრიჯანი ამ ხორცი გატენეთ, ის ძირებიც შიგ ჩადეთ, რომ ხორცი არ გამოცვივდეს. ტაფაზე ან სკოვრადაზე ერბო დაასხით, ბადრი-

ჯანი დააწყეთ და მოწვით ორივე მხარეს. ქვაბში ჩააწყეთ, ზედ დაასხით მოხარშული და გახეხილი პამიდორის წვენი იმდენი, რომ ბადრიჯანი დაჰფაროს. ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ცოტა შაქარი ჩააყარეთ, დახურეთ ქვაბს თავი და ადუღეთ, მანამ მოიხარშება, არ ჩაიშალოს კი. ბლუდზე ფრთხილად ამოალაგეთ და თავის წვენიც ზედ დაასხით. შაქარი თქვენს გემოზე უყავით.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ათი, ბრინჯი—თხუთმეტი სტოლის კოვზი, ერბო—რამდენიმე მუხუნდება, ფქვილი—თხუთმეტი კოვზი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, პამიდორი, ხახვი—სამი თავი, პილპილი, მარილი.

83. ბადრიჯანი შემწვარი. გრძელი ბადრიჯანი გაფცქვენით მრგვლად ან გრძლად, დასქერით, მარილი ცოტა მოაყარეთ; ერთი საათი ისე იყოს. წვენს რომ გამოუშვებს, გადაწურეთ. ტაფაზე ერბო დაასხით, როცა კარგად გაცხელდეს, თითო ბადრიჯანი ამოავლეთ კვერცხში, ცოტა ფქვილი მოაყარეთ და შეწვით ორივე მხარეს. ვისაც სურს უკვერცხოდ მოსწომს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი, კვერცხი, ერბო, ფქვილი, მარილი.

84. რძის ფლავი. ნახევარი თუნგი რძე აადუღეთ, ერთი გირვანქა ბრინჯი კარგად გარეცხეთ და შიგ ჩააყარეთ. ხარშეთ წყნარა, მანამ ბრინჯი ისე მოიხარშება, რომ სულ ჩაიშალოს და გაერთდება. თუ ბრინჯი უხარ-

შავია, რძე კიდევ დაუმატეთ. არც ძალიან სქელი უნდა და არც თხელი, როცა მოიხარშოს, ერთი ჩაის კოფში მარილი ჩააყარეთ. მიტანის დროს დანაყილი დარიჩინი შაქარ-არეულიც მიაყოლეთ.

მასაღად საჭიროა: რძე—ნახევარი თუნგი, ბრინჯი—ერთი გიწვანქა, დარიჩინი—ერთი სტოლის კოფში, შაქარი—ორი სტოლის კოფში, მარილი—ერთი ჩაის კოფში.

85. ქაში. ფეტვი გარეცხეთ, რომ მტვერი გაუვიდეს, ნურას შეაყოლებთ, ისე ხელსაფქვავზე დაღერდეთ და ფერფლები გადამერტყეთ, რომ გულილა დარჩეს; მერმე აადუღეთ ნახევარი თუნგი რძე და ერთი ჯამი ფეტვი შიგ ჩააყარეთ და მოხარშეთ, მანამ შეერთდებოდეს; კარგად მოხარშვა რომ შეატყოთ, შემდეგ ერთს ჩაის კოფს მარილს ჩააყარით და მზად იქნება. თუ ვინაცობაა შეატყოთ, რომ ძალიან სქელი მოდის, რძე მიუმატეთ ხოლმე, თუ გენებამთ—შაქარიც.

მასაღად საჭიროა: რძე—ნახევარი თუნგი, ფეტვი—ერთი ჯამი, მარილი—ერთი ჩაის კოფში, შაქარი.

86. კორკოტი რძისა. ხორბალი კარგად დაარჩით და ფილში დაჩეჩკეთ, თან დანამეთ, რომ თერფლისულ გადაეცალოს, შემდეგ გაახმეთ და ხელსაფქვავზე დაღერდეთ; მერმე ნახევარი თუნგი რძე აადუღეთ და ერთი მომცრო ჯამი დაღერდილი ხორბალი შიგ ჩააყარეთ და ხარშეთ, ვიდრე გაერთდეს. როცა შეატყოთ,

რომ მოიხარშა, ერთი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ. თუ ძალიან სქელია, რძე მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ნახევარი თუნგი, ხორბალი—ერთი მძიმე ჯამი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

87. ხალიფაფა. ხორბალი დაარჩიეთ, მოშუშეთ გახურებულ კეცზე; მერმე ხელსაფქვავეზე დაღერდეთ, გასცერით და ისე შეინახეთ. როდესაც ხალიფაფის გაკეთება გენებოთ, მაშინ ერთი ჯამი ის დაღერდილი ხორბალი ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ წყალი დაასხით ხალვათად, რომ კარგა მოხარშოს და ვინიცობაა ხარშვაში წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი მოუმატეთ. შუა ხარშვაში რომ შევიდეს, ის წმინდად განაცერი რომა გაქვთ, იმისი ჩაყარეთ ერთი სტაქანი და ისე ხარშეთ. —ხალიფაფა არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან თხელი; შემდეგ მარილით შეაზავეთ და თეფშებზე დაასხით. თუ ხსნილი არის, ერბო უნდა გააცხელოთ და შუა გულას მოურიგოთ ორ-ორი სტოლის კოვზი თითო თეფშს და თუ მარხვა არის—ნიგვზის ზეთს გამოხდით და იმას დაასხამთ და ისე მიართმევთ.

88. ფაფა ფქვილისა. სამი ჯამი წყალი აადუღეთ, თუ გენებებათ გარეული პიტნა ჩადეთ ერთი მუჭა, ანუ ერთი კონა; როცა წამოდუღდეს, გაწურეთ და იმ წყალში მოუკიდეთ წმინდა გამტკიცული ფქვილი, წვრილი ფიჩხის ტოტები შეკარით ერთად და ფქვილი რომ მოუკიდოთ, იმ ტოტებით მოურიეთ, რომ არ დამურკლდეს;

შემდეგ ხის კოვზით დაზილეთ და ნახეთ, თუ სქელი არის, ცხელი წყალი მიუმატეთ და თუ თხელი არის— ფქვილი დაუმატეთ; შემდეგ დადგით ცეცხლზე და კარგად ღონივრათ დაზილეთ. როდესაც დაიშუშოს და ფქვილის სული აღარა ჰქონდეს, შემდეგ ერბო გააცხელეთ, ფაფა დაასხით თეფშზე და ერბო შუაგულას ორი სტოლის კოვზი მოურიგეთ თითო თეფშს და მიართვით. მარილი კი მაშინ უნდა შეუსწოროთ, როდესაც წყალი აღუღდება.

მასალად საჭიროა: ზიტნა—ერთი კონა, ერბო—თითო თეფშს ორი კოვზი, ფქვილი—რაც ეყოფა, მარილი

89. ხავიწი. ერთი ჯამი ხახვი ალყად დასქერით და ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოხრაკეთ. შემდეგ კიდევ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და სამი სტაქანი წყალი, მარილი შეუსწორეთ და როდესაც აღუღდეს, მოუკიდეთ იმას გამტკიცული ფქვილი, რასაც ის წყალი აიზელს; არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან თხელი; კარგად დააშუშეთ ისე, რომ სულ დააწითლოთ და მზად იქნება.—

90. ზეთის ხავიწიც ამ რიგად უნდა გააკეთოთ.

91. ხარშო. გამომცხვარი პური მოგრძოდ და თხლად დათალეთ; აგრეთვე ალყად დასქერით ერთი სტაქანი ხახვი, ჩაყარეთ ტაფაში და მოხრაკეთ ორს სტოლის კოვზს ერბოში; მერე დაასხით ერთი ჯამი

წყალი, აადუღეთ. მაშინ ნახეთ, თუ სიმსუქნე კარგად არა ჰქონდეს, ერბო კიდევ დაუმატეთ და მარილით შეაზავეთ. შემდეგ ჩააყარეთ ის დათლილი პური, ისე რომ ძალიან არ ამოიფაშროს და წვენი საკმაოდ ჰქონდეს. მერე გათქვიფეთ სამი კვერცხი და ზედ მოასხით; კვერცხი რომ შეიკრას, გადმოიღეთ, მზად იქნება.

92. ზეთის ხარშოც ასევე უნდა, მაგრამ კვერცხი კი აღარ უნდა მისცეთ.

93. ერბო-კვერცხი. ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, მოაყარეთ მარილი; ტაფაში ერბო ჩაასხით და გააცხელეთ. ჩაასხით თხლად გათქვეფილი კვერცხი. ცალი მხარე რომ მოიწოს, გადააბრუნეთ, მეორე მხარეც მოიწოს. ვისაც სურს, ნახევარ სტაქან რძეში კვერცხს გათქვეფამს.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — ხუთი, ერბო — ორი სტაქანის კოფში, მარილი — ხახევარი ჩაის კოფში.

94. ერბო-კვერცხი პამიდორით. ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, მოაყარეთ მარილი. ტაფაში ერბო ჩაასხით, გააცხელეთ, თხლად კვერცხი მოასხით, მერე თხლად დაჭრილი პამიდორი შემოაწყეთ, კიდევ კვერცხი თხლად დაასხით, ისე რომ ერთი პირი კვერცხი, ერთი პირი პამიდორი, ასე შესწვით; ცხლად მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — ხუთი, პამიდორი, მარილი, ერბო.

95 ერბო-კვერცხი ხახვით. სამი ან ორი თავი ხახვი გაფცქვენით, ალყად დასკერით. ტაფაზე ერბო დაასხით და ერბოში კარგად მოთუთქეთ; ხუთი კვერცხი მოთქვიფეთ, მარილი ჩააყარეთ, დაასხით ხახვს, მოურიეთ და მოწვით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ხუთი, ხახვი—სამი თავი, ერბო, მარილი.

96. შანთრაქი. სამი სტოლის კოვზი ერბო გააცხლეთ ტაფაში. კვერცხი გატეხეთ, ჩააგდეთ მთლივ, კიდევ და კიდევ, რამდენი კვერცხიც გნებამთ; როცა შეიწოს, მარილი მოაყარეთ. ვისაც სურს პილპილსაც მოაყარის. შანთრაქი ადუღებული წყალშიაც გაკეთდება უერბოოდ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი ან შექტი, ერბო—სამი სტოლის კოვზი, მარილი, პილპილი.

97. ყიყლიყო. ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, მოაყარეთ მარილი, პური დათალეთ თხლად და გრძლად. ტაფაში ჩაასხით სამი სტოლის კოვზი ერბო, ძალიან გააცხელეთ; ეს დათლილი პური თითო-თითო ამოაღლეთ ამ გათქვეფილ კვერცხში, ჩააწყეთ ტაფაში და მოწვით, მერე მეორე მხარეს გადააბრუნეთ და მოწვით. თუ ერბო დააკლდეს, მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ოთხი, პური ან ბუფკი, ერბო—სამი სტოლის კოვზი, მარილი.

სამარხო საჭმელები

98. მახოხის დაყენება და მოდულება. ლიტრანახევარი ქათო ჩაყარეთ ვარცლში, ზედ დაასხით ცხელი წყალი და კარგად ასვრიმეთ, რომ სულ აიფშრუკოს; მერმე მუშტის ტოლი ხაში გამოჰყლიტეთ და აურიეთ, აიღეთ და ჩაღეთ დიდ ქილაში წვნიანად; შემდეგ ერთი თუნგი ცხელი წყალი კიდევ დაასხით და ქილას პირს მოაკარით; მეოთხე დღეს საცერში გაწურეთ, ქათო მუჭით მაგრა ამოწურეთ, რომ წვენი არ გაჰყვეს, იმ ქათოს ზედ კიდევ წყალი გადაავლეთ და იმ წვენსვე დაასხით. შემდეგ ის ქილა გამორეცხეთ და ის წვენი სულ ერთად იმ ქილაში ჩაასხით (გადაწურადიდ ქვაბშიაც შეიძლება და შემდეგ შესანახავად კი ისევ ქილაში უნდა ჩაასხათ ხოლმე და ისე გედგეთ); როდესაც მოდულება გენებებათ, მაშინ გადმოასხით ქოთანში, რამდენიც გინდათ, და ცეცხლზე დასდგით. მოდულებაში კოვზით უნდა ურიოთ, რომ არ დამურკლდეს; მერე წმინდად დანაყილს ერთ სტოლის კოვზს ნიგოზს მისცემთ და, რომ აღუდდება, გადმოსდგამთ, ნახევარ სტაქანს წმინდად დაჭრილს პიტნას მოაყრით ანუ ქინძს, მარილით შეანელებთ და მზად იქნება.

99. ლობიოს შეჭამანდი. ერთი ჯამი ლობიო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქოთანში ან ქვაბში,

ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს, დად-
გით ცეცხლზე და მარცვალი რომ ჩაითვალოს, წყალი
მიუმატეთ და შიგ სამი თავი ხახვი ჩააჭერით. როცა
კარგა მოიხარშოს, ხის კოვზით ამოზილეთ და წყალი
თუ დამშრალი ჰქონდეს, დაუმატეთ; მერმე დანაყეთ
ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი და ჩააყარეთ. აღუღეთ
წყნარ-წყნარა, მარილით შეანელეთ და კოვზით კიდევ
ამოზილეთ. ლობიო არც ძალიან თხელი უნდა და არც
მომეტებული სქელი. შემდეგ მოაყარეთ წმინდად დაჭ-
რილი ქინძი, ქონდარი, ტარხუნა და, თუ გენებებათ,
პილპილი. მწვანეულობა თუ არ იყოს, სუნნელი მიე-
ცით და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი ჯამი, ნიგოზი—
ორი სტოლის კოვზი, ხახვი—სამი თავი, მწვანეულობა,
პილპილი, მარილი.

100. ლობიო ზარბაზით. ლობიო როგორც ზემოთა
სწერია, ისე უნდა მოხარშოთ; ხახვს რომ ჩააყარით,
შემდეგ ერთი სტაქანი ქიშმიში, ნახევარი სტაქანი დაფ-
ცქვნილი ნუში, ერთი სტაქანი ზირიშკი შიგ უნდა ჩა-
ყაროთ და ხარშოთ. თუ წყალი დაშრეს, დაუმატეთ.
კარგად მოხარშვა რომ შეატყოთ, ორი ან სამი სტო-
ლის კოვზი თაფლი უნდა მისცეთ ნიგოზის მაგივრად და
ამოზილოთ; მარილით შეანელებთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი ჯამი, ხახვი—სამი
თავი, თაფლი—ორი სტოლის კოვზი, ქიშმიში—ერთი სტა-
ქანი, ნუში—ნახევარ სტაქანი, ზირიშკი—ნახევარ სტაქანი,
მარილი.

101. ლობიო კოჭა-პილპილით. როგორც ზემოთა სწერია, ლობიო რომ მოხარშოთ, შემდეგ წვენი ცალკე გადაწურეთ; დასკერით ხახვი, ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ნახევარ სტაქანი ნიგვზის ზეთი და მოხრაკეთ, შემდეგ ის ლობიოც ჩაყარეთ და მოშუშეთ; მერმე იმ ლობიოს წვენში ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ყვითელი კოჭა, ხუთი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ნახევარ მისხალი ზაფრანა, გახსენით შიგ და ეს წვენი დაასხით ზედ იმ ლობიოს, ადუღეთ და კოვზით ამოზილეთ, მოაყარეთ დაკრილი ქინძი ან სუნელი.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი ჯამი, ხახვი—ათ-ნი თავი, ქინძი—ათნი ძირი, ზეთი ნიგვზის—ნახევარ სტაქანი, კოჭა—ერთი ჩაის კოვზი, ზაფრანა—ნახევარ მისხალი, პილპილი, მარილი.

102. ლობიოს კირკაუი. ლობიო ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით სწერია, ოღონდ ძალიან კი არ მოხარშოს. წვენი გადაწურეთ. წმინდა დანაყილი ნიგოზი ძმარში გახსენით და ლობიო შიგ აურიეთ, დააქერით ხახვი, ქინძი, მარილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ლობიო, ნიგოზი, მარილი, ძმარი, ხახვი, ქინძი.

103. ლობიო მოხრაკული. ლობიო ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით სწერია. წვენი გადაწურეთ. ოთხი თავი ხახვი ნახევარ სტაქან ზეთში მოშუშეთ. როცა

ხახვი ჩაითუთქოს, ლობიო შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ. შუშვაში მარილი მოაყარეთ.

მასაღად საჭიროა: ლობიო, ხახვი — ოთხი თავი, ზეთი — ნახევარი სტაქანი, მარილი.

104. მუხუდო წვნიო. ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩიეთ, წინა ღამეს დაალბეთ თბილს წყალში, მეორედღეს ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით წყალი და მოხარშეთ; თუ მოხარშვაში წვენი დაშრეს, წყალი დაუმატეთ. შემდეგ გასინჯეთ მარცვალი ხელით, მოხარშული თუ არის, წვენი ცალკე გადაწურეთ და მუხუდო ხელით სულ დაჩურჩეთ; შემდეგ ხუთი თავი ხახვი ალყად დასკერით და ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ზეთი და კარგად მოხრაკეთ, შემდეგ ის მუხუდოც შიგ ჩაყარეთ და დაშუშეთ. ზეთი თუ შეიშროს, ნახევარი სტაქანიც მიუმატეთ. მერმე ის გადაწურული თავისივე წვენი ზედვე დაასხით და ერთი სტოლის კოვში დანაყილი ბრინჯი, შვიდიოდე მოხარშული კართოფილი წვრილად დასკერით და ჩაყარეთ; როდესაც ესენი ყოველივე ერთად აღუღდეს, დანაყილი პილპილი, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი მისხალი ზაფრანა, დამბალი და გახსნილი მისსავე წვენში, მიეცით; ნახევარი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ, თქვენს გემოზე მარილით შეანელეთ და მზად იქნება. ასე გაკეთებულს ორაგულად მუხუდოს ეძახიან.

მასაღად საჭიროა: მუხუდო — ერთი ჯამი, ბრინჯი — ერთი სტოლის კოვში, ხახვი — ხუთი თავი, ზეთი — ნახევარი

სტაქანი, კათოფილი, ზაფრანა — ნახევარი მისხალი, ქინძი, პილპილი, მარლი.

105. მუხუდოს მუკაშარი. მუხუდო დაარჩიეთ და ხელსაფქვავე დაღერდეთ. როდესაც მოხარშვა გენებებათ, ორს სტაქანს მუხუდოს ჩაჰყრით; დაასხამთ წყალს, მოხარშავთ და სამ თავს ხახვს დააჭრით. კარგად რომ ჩაიხარშება, თუ წვენი აკლია, წყალს დაუმატებთ; არც ძალიან სქელი უნდა იყოს, არც ძალიან თხელი. მერე ორ სტოლის კოვზს დანაყილ ნიგოზს მისცემთ და მარილით შეანელებთ, ორ ძირს ქინძს დასჭრით წმინდად და მოაყრით, მზად იქნება.

ცერცვის მუკაშარიც ასე უნდა გააკეთოთ, როგორც მუხუდოს მუკაშარი, მხოლოდ ცერცვს, რადგან ჩენჩო აქვს, უნდა დაღერდის შემდეგ გადაბერტყოთ, რომ ჩენჩო აღარ შეჰყვეს.

მასალად საჭიროა: მუხუდო — ორი სტაქანი, ნიგოზი ორი — სტოლის კოვზი, ხახვი — სამი თავი, ქინძი, მარლი.

106. ცულისპირა წვნით. ერთი ჯამი ცულისპირა დაარჩიეთ, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქოთანში, ანუ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს. როდესაც აღუღდეს, ხუთი თავი ხახვი დააჭერით. კარგად რომ მოიხარშოს, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი მარილით და პილპილით შეანელეთ. არც ძალიან თხელი უნდა იყოს და არც ძალიან სქელი, — თუ მეფით გენებებათ, ერთი სტაქანი ჩურჩა ხარშვაშივე ჩაა-

ყარეთ; თუ უნარშელა იყოს, წყალიც უნდა მალ-მალ დაუმატოთ ხოლმე შენელებამდის.

მასჯაღდ საჭიჩა: ცულისპიჩა—ერთი ჯამი, ნიგოზი—
ორი სტოლის კოფი, ხახვი—ხუთი თავი, ზიჯზიჯი, მა-
ჩიჯი.

107. ოსპი წვნით. ერთი ჯამი ოსპი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქოთანში ან ქვაბში, წყალი იმდენი დაასხით რომ დაჰფაროს. როცა აღუღდეს, ხუთი თავი ხახვი ჩააჭერით. კარგად რომ მოიხარშოს—დანაყილი ნიგოზი, მარილი, პილპილი ჩააყარეთ. არც ძალიან თხელი უნდა იყოს, არც სქელი. ოსპის სირსვალის ძალიან გემრიელია. როცა მოიხარშება, უნდა ამოიღოთ, ცხელ-ცხელს ხახვი დააჭრათ, მარილი მოაყაროთ და ზეთით მიირთოთ.

მასჯაღდ საჭიჩა: ოსპი—ერთი ჯამი, ნიგოზი, ხახვი—
ერთი თავი, მარილი, ზიჯზიჯი.

108. სატაცური წვნით. სატაცურს რაც ნედლი თავები აქვს, წვრილად დაამტვრიეთ, ცივ წყალში გარეცხეთ. ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით, მოშუშეთ ნახევარ სტაქან ზეთში; მერე დაასხით წყალი. როცა აღუღდეს, სატაცური შიგ ჩააყარეთ და რომ მოიხარშოს, დაჭრილი ქინძი, ტარხუნა მოაყარეთ. ნახევარი მისხალი ზაფრანა გახსენით და ჩაასხით, პილპილი და მარილი—გემოზე.

მასაღად საჭიროა: სატაცური — თხი კონა, ზეთი — ნახევარი სტაქანი, ზაფრანი — ნახევარი მისხალი. ხახვი — თხი თავი, მწვანეულობა, ზღუბილი, მარილი.

109. სატაცური ზეთით. სატაცურს რაც ნედლი თავები აქვს, წვრილად დაამტვრიეთ, გარეცხეთ, მარილწყალში მოხარშეთ, არ ჩაიშალოს-კი. სამი თავი ხახვი წვრილად დასკერით, ზეთში მოშუშეთ; მოხარშული სატაცური ქაფქირით ამოიღეთ და იმ ხახვში ჩაყარეთ და კიდევ ერთად მოშუშეთ. ნახევარი სტაქანი სატაცურის ნახარში წყალი დაასხით, ხარშეთ მანამ მზად იქნება, ცოტა პილპილი უყავით.

მასაღად საჭიროა: სატაცური — თხი კონა, ზეთი — ნახევარი სტაქანი, ხახვი — სამი თავი, ზღუბილი, მარილი.

110. სატაცური მშრალად. მარილწყალი აღუღეთ, დარჩეული სატაცური მთელ-მთელი ჩაყარეთ და მოხარშეთ, წვენი გადაწურეთ, წმინდად დაკრილი ცოტა ქინძი მოაყარეთ.

111. მწვანეულობის შეჭამანდი. მოიღეთ პრასა, ნიახური, ოხრახუში, ქონდარი, კამა, ქინძი, პიტნა, ხახვი და მწვანეულობა, რაც იმ ჟამად იშოვებოდეს, დასკერით წმინდად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ; ნახევარი სტაქანი ფქვილი მოუკიდეთ და ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით; რომ იდულ ოს — მარილით შეანელეთ.

112. **პამიდორის შეჭამანდი.** ოცი იყოს, თუ თხუთმეტი პამიდორი, შუა-შუა დასჭერით და ჩაყარეთ ქოთანში; რომ ადუღდება წვეს თითონ გაუშვებს; შემდეგ კოვზით ჩენჩოები ამოარჩიეთ და ჩააჭერით ორი თავი ხახვი; რომ ჩაიხარშოს—შეანელეთ მარილითა და პილპილით.

113. **ლოლოს შეჭამანდი.** გამხმარი ლოლო დააღებეთ ცივს წყალში, შემდეგ გაშალეთ და გარეცხეთ; მერმე ჩადეთ ქვაბში და მოხარშეთ, შემდგომ ამოიღეთ, ასტმით წმინდად დაკეპეთ და ისევ თავის წვენშივე ჩადეთ, მოურიეთ და დააჭერით ორი თავი ხახვი, მოუკიდეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი; რომ იდუღოს, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით, მარილოდ შეაზავეთ და მზად იქნება. ლოლოს შეჭამანდი მოთხეთ უნდა გააკეთოთ.

114. **ისვრიმის შეჭამანდი (იმერულად კუხი).** ისვრიმი ჩაყარეთ ათიოდე მტევანი ქოთანში, დაასხიო წყალი და მოხარშეთ, შემდეგ გაწურეთ საცერში, იმას მოუკიდეთ ერთი სტაქანი ფქვილი, მოადუღეთ და მოურიეთ ხის კოვზით, რომ არ დამურკლდეს. დააჭერით ორი თავი ხახვი, გემოთ ნახეთ; არც ცხარე უნდა იყოს, არც მჟავე. ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი შიგ ჩააყარეთ, კარგად ადუღეთ, რომ ფქვილის გემო და სუნი არა ჰქონდეს, მარილი უყავით. ამ ნაირი მჟავე რამ ქოთანში ან ქილაში უნდა მოხარშოთ.

115. შვინდის შეჭამანდი. ერთი ჯამი შვინდის კერკი ან ახალი შვინდი კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ორი ჯამი წყალი. როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ ისრისებოდეს, გააციეთ, ამოკულიტეთ, ცხრილში გაწურეთ. თუ სქელია, კიდევ წყალი გადაავლეთ, წვეწვს მიუმატეთ. დადგით ცეცხლზე, ადუღეთ, შიგ ჩააჭერით ორი თავი ხახვი, ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ან პურის გული, კარგად მოურიეთ. თუ გნებავთ, დაჭრილი პიტნა ჩააყარეთ.

116. კვრინჩხის შეჭამანდიც ასე უნდა მომზადდეს, როგორც შვინდის.

117. მაყვლის ჭრიანტელი. კარგად მოწეული მაყვალი, ერთი ჯამი ანუ ორი, ხელით ამოკულიტეთ, ზედ ერთი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით, შემდეგ საცერში გაწურეთ, გემოთ ნახეთ, მჟავე თუ არის კიდევ ცივი წყალი დაუმატეთ და იმ წვეწვში ჩააჭერით წვრილად კიტრი, აგრეთვე ერთი თავი ხახვი. მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

118. ალუბლის ჭრიანტელიც ასე უნდა გაკეთდეს.

119. ტყემლის ჭრიანტელი. ტყემალს, როდესაც კურკა გაუმაგრდება, მოიტანთ და ფოთოლსა და კუნწებს დაარჩევთ, ჩაჭყრით ქვაბში, ერთს ანუ ორს ჯამს, და ზედ წყალს დაასხამთ, რაც დაჭფარავს, დასდგამთ

ცეცხლზე; როდესაც ისე მოიხარშება რომ ისრისებოდეს, გადმოიღებთ და ხონში ჩაასხამთ, გააცივებთ და ხელით ამოსკყლეთ, შემდეგ ცხრილში გასწურამთ, ჩენჩოსა და კურკას გადაჰყრით, წვენს კი ამ რიგად შეანელეთ: მოხარშავთ წითელს მხალს, რომელსაც კრიანტლის მხალს ეძახიან, და თუ წითელი მხალი არა გაქვთ, თითმავალა მხალს მოხარშავთ, გასწურავთ და წმინდად დაჰკეპავთ, შემდეგ ერთი მუშტის ტოლს ჩასდებთ იმ ტყემლის წვენში აურევთ; აგრეთვე დააჭერით ორი თავი ხახვი და მწვანეულობა: ქინძი, ქონდარი, კამა, რეჰანი, სუსამბარი.

120. მუხუდოს გუფთა. ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, თბილ წყალში დაალბეთ. მეორე დღეს ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით წყალი, მოხარშეთ, წვენი ცალკე გადაწურეთ და მუხუდო დაჩურჩეთ. ჩაყარეთ გარეცხილ ფილში, დანაყეთ, შიგ ჩააჭერით ოთხი თავი ხახვი, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, ცოტა მარილი, პილპილი, და კიდევ კარგად დანაყეთ, მწვანელი ჩააჭერით, ამოიღეთ თეფშზე. აიღეთ კაკლის ტოლა დანაყილი მუხუდო, შეახვიეთ ცხელ წყალ-გავლებულ კომბოსტოს ფოთლებში, ჩააწყეთ ქვაბში. სულ ასე დაამზადეთ. დაასხით ნახევარ სტაქანი ზეთი, ერთი სტაქანი პამიდორის წვენი, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი; ცოტა შაქარი, ქვაბს თავი დააფარეთ და მოხარშეთ.

მასალად საჭიროა: მუხუდო—ერთი ჯამი, ხახვი—ოთხი თავი, პილპილი, შაქარი—ერთი კოვზი, ზეთი—ნახევარ სტა-

ქანი, ჰამიდორის წვენი — ერთი სტაქანი, კომბოსტო, ფქვილი — ორი სტოლის კოვზი, მარილი.

121. კომბოსტოს გუფთა სამარხო (გალუბცი).

ხუთი სოკო კარგად გარეცხეთ, დააღებეთ, მოხარშეთ, წვრილად დაკებეთ; სამი თავი ხახვი წვრილად დასკერით, სოკო და ხახვი ერთად მოშუშეთ; ნახევარი გირვანქა ბრინჯი მარილ-წყალში მოხარშეთ, სოკოში აურიეთ; მწვანილი ჩააქერით, მარილი მოაყარეთ და აურიეთ; ერთი მოზდილი თავი კომბოსტო გათუთქეთ, გააციეთ, თითო ფოთოლს დანით ააცალეთ ხეჭო, ცოტ-ცოტა აიღეთ მომზადებული ბრინჯი, ჩადეთ კომბოსტოს ფოთოლში, კარგად გახვიეთ, ქვაბში ჩააწყეთ, ზეთი დაასხით და ცოტა სოკოს წვენი, თავი დახურეთ. იხარშოს თავის ორთლქში. როცა კომბოსტო გაწითლდეს, დანარჩენ სოკოს წვენში ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი გახსენით და ჩაასხით ქვაბში; თუ ჰამიდორია, მოხარშეთ, გაწურეთ, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ცოტა შაქარი გახსენით, სოკოს წვენის მაგივრად ეს დაასხით. ვისაც სურს, ქვაბში მოხარშვის მაგივრად, ტაფაზე მოსწომს და მერე ქვაბში ჩააწყობს.

მასალად საჭიროა: სოკო — ხუთი, ხახვი — სამი თავი, კომბოსტო — ერთი თავი, ბრინჯი — ნახევარი გირვანქა, ზეთი — ოც მუხუნდება, მწვანილი.

122. მუხუდოს სისირი. ოხთი სტაქანი თეთრი მუხუდო დაარჩიეთ და იმ ღამეს თბილს წყალში დააღებთ,

მეორე დღეს წყალი გამოუცვალეთ და მოხარშეთ, შემდეგ წვენი გადაწურეთ და მუხუდო ხელით დაჩურჩეთ, მერმე დასკერით ოთხი თავი ხახვი და ნახევარ სტაქანს ზეთში მოხრაკეთ, როდესაც ხახვი ჩაითუთქოს, მუხუდოც შიგ ჩააყარეთ და მოშუშეთ, შემდეგ მარილით შეაზავეთ.

მასწავლად საჭიროა: მუხუდო—ორი სტაქანი, ზეთი—ნახევარი სტაქანი, ხახვი—ოთხი თავი, მარილი.

123. ცერცვის ბაკლა. ცერცვი დაარჩიეთ, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზედ საკმაო წყალი და მოხარშეთ, ისე რომ არც ძალიან იშლებოდეს და არც უმი იყოს, მერმე წვენი გადაწურეთ და ბაკლა ბლუდზე დაყარეთ, იმას წმინდად დააქერით ხახვი და მარილით შეანელეთ. ვისაც ენებება—ზეთსაც მოასხამს.

124. ფლაგი მუთანჯისა ერბოთი (შეწყული ფლაგი). სამი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, მერე ორჯერ-სამჯერ გარეცხეთ; დათაღეთ ალყად ხახვი, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი ერბო, მოხრაკეთ და რითაც საწყაოთი ბრინჯი გიდგათ, ორი ის საწყაო წყალი დაასხით,—ერთი სიტყვით ერთს ჯამს ბრინჯზე ორი ჯამი წყალი უნდა მისცეთ.—როდესაც ის წყალი აღუღდეს, მარილის ნატეხი ჩააგდეთ და, რომ გადნეს, გასინჯეთ გემოთ მლაშე არ იყოს. შემდეგ ის აწყული ბრინჯი ჩააყარეთ და მანამ დააცალეთ, სანამ წყალს შეიშრობს; მერე მოაქუჩეთ ბრინჯი, თავი მოუკოკო-

ლავეთ და დააფარეთ სინი, დაასველოთ ტილო ცივს წყალში და ქვაბსა და სინისპირს შემოახვიეთ, რომ დი-
მი მოუვიდეს: ხუთი მინუტი უნდა დააცალოთ ხოლმე
და დამი გადმოწუროთ სინიდან, კიდევ დახუროთ და
დაასველოთ ტილო და ისევ ისე შემოახვიოთ. ქვაბს
ცეცხლი კი აღარ უნდა ენთოს ქვეშ, ცარიელს ნაკვერ-
ჩხალზე უნდა გედგეთ, რომ ძირი არ დაეწოს ფლავს;
დამი კარგად უნდა ააღებინოთ, რომ ბრინჯი გაფუფ-
დეს, გამოშრეს და აღარ ჩაცომდეს. თუ გნებამთ და-
რჩეულ გარეცხილ ქიშმიშს ჩაატანთ დამში ფლავს.

მასალად საჭიროა: ბრინჯი—სამი გიფანქა, ზეთი—
ნახევარი გიფანქა, ქიშმიში— ნახევარი გიფანქა, მარილი.

125. ფლავი მუთანჯის. როგორც ერბოს ფლა-
ვის მოხარშვა სწერია, ზეთის ფლავიც ასე უნდა მო-
ხარშოთ; მხოლოდ ერბოს მაგივრად ზეთი უნდა უყოთ,
აგრეთვე რაც ნუშ-ქიშმიში სწერია და მასალა, ამასაც
ისე უნდა უყოთ. თუ ფლავის თავი გენებებათ ახალ
ალუბლით, თუ ალუბლის კერკით, შინდის ჩურჩით,
ზეთში და შაქარში მოშუშამთ და თავს ისე მოუკე-
თებთ. ან ახალ ტყემალს შაქარში მოხარშამთ და იმას
მიიტანთ, ან კიდე კარტოფილი მოხრაკეთ და ძირში
დამის დროს ჩააწყეთ. მერე თავზე დაალაგებთ.

126. ფლავი ბურღულის ან ასლისა. როგორც
შეწყული ფლავი სწერია ზემოთ, ისე უნდა გაკეთოთ
ორივე.

მწვანეულობა

127. ლობიო ნიგვზით. ახალი ლობიო მოხარშეთ ისე, როგორც სახსნილო, ოღონდ შეანელეთ ნიგვზით ან ზეთით.

128. ისპანახი. ისპანახი როგორც სახსნილოდ სწერია, ისე მოხარშეთ და ზეთში მოშუშეთ. აგრეთვე ნაცარქათამა, თითმავალა, ბოლოკა, ყველა მხალი ისე მზადდება, — ხსნილში ერბო-კვერცხით და მარხვაში ზეთით ან ნიგვზით.

129. ღანძილი. სანამდის გაიშლება ღანძილი, მანამ უნდა მოიტანოთ და ძირები შემოაცალოთ, გარეცხოთ, წყალი აადულოთ და შიგ ჩაყაროთ. როდესაც ორჯერ წამოდუღდეს, თუშფალანგაში გადმოსწუროთ და ცივი წყალი გადაავლოთ, შემდეგ კიდევ ქვაბში ცივი წყალი ჩაასხათ და შიგ ჩაყაროთ; სამ საათს მერმე ამოწუროთ მუჭაში ისე, რომ წყალი აღარ შეჰყვეს და ჯამფილაში ანუ ბადიაში ჩაყაროთ. მოაყარეთ მარილი, დაასხით ძმარი და როდესაც გენებებათ მიირთვიოთ, თუ გსურთ, ცოტა ზეთიც უყავით.

130. არჯაკელი. არჯაკელს რაც გაშლილი ფოთლები აქვს შესწყვიტეთ და ხმელი ძირები მოამტვრიეთ, შემდეგ წყალი აადუღეთ თავის შესაფერს ქვაბში და ეს

დარჩეული არჯაკელი შიგ ჩააყარეთ; ორჯელ რომ მო-
დულდეს, სამი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგო-
ზი გახსენით ორს კოვზს წყალში, ბლუდზე არჯაკელი
ამოიღეთ და აურიეთ ის დანაყილი ნიგოზი, შემდეგ
წმინდად დაჭრილი ქინძი და მარილი ზოაყარეთ და
შხად იქნება.

თუ გენებებათ ერბო-კვერცხით, არჯაკელს რომ
მოხარშავთ, შემდეგ ტაფაში ჩაასხამთ ერთს სტაქანს
ერბოს, შიგ ჩაჭყრით ერთს სტაქანს დაჭრილს ხახვს,
მოხრაკავთ, შემდეგ იმ არჯაკელსაც შიგ ჩაჭყრით და მო-
შუშავთ, მერმე მოასხამთ სამს გათქვეფილს კვერცხს და
მარილითა და ქინძით შეანელებთ.

131. ჭინჭარი. ჭინჭარი დასხიპეთ, ფოთლის წვე-
რები და ძირები გადაყარეთ, შემდეგ აადულეთ წყალი
და შიგ ჩაყარეთ ეს დარჩეული ჭინჭარი; ორეჯრ რომ წა-
მოიდუღოს, გადმოიღეთ; ორი სტოლის კოვზი წმინ-
დად დანაყილი ნიგოზი გახსენით ნახევარს ფინჯანს ჭინ-
ჭრის ნახარშს წყალშივე და ამოიღეთ ჭინჭარი ბლუდზე,
წმინდად დაჭრილი ორი თავი ხახვი და ის ნიგოზი
შიგ აურიეთ, მარილითა და ქინძით შეაზავეთ, ცხელ-
ცხელივე მიართვით; თუ გენებებათ ერბო-კვერცხით,
ჭინჭარსაც ისე შეანელებთ, როგორც ზემოთ არჯა-
კელი დავსწერე, ერბო-კვერცხით.

132. სვინტრი. სანამ ძალიან გაიშლება სვინტრი,
მანამ უნდა მოიტანოთ და ძირებიანად რომ გარეცხავთ,
მერმე დაფხიკოთ და კიდევ გარეცხოთ; შემდეგ წყალი

ადულოთ და შიგ ჩააყაროთ. როდესაც მოხარშვა შეატყოთ, გადაწუროთ, ბლუდზე წამოყაროთ, ზედ მაშინ მოასხათ თავის შეზავებით ზეთი და ძმარი, აგრეთვე ქინძი და მარილი მოაყაროთ, მზად იქნება.

133. ჭარხლის ჭოლი. ჭარხალი მოხარშეთ და გაფცქვენით, მერე მრგვლად დათაღეთ, შემდეგ შვინდის კერკი მოხარშეთ და ამოჰყლიტეთ, ჩენჩო და კურკები არ შეაყოლოთ, გაწურეთ ცხრილში, ის გამოწურული წვენი არც ძალიან სქელი უნდა, არც თხელი, ზომიერად უნდა გააკეთოთ. იმ დათლილ ჭარხალს ზედ დაასხით წვრილად დაჰკრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი მოაყარეთ, მარილით შეაზავეთ.

134. დანდური. დანდური დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ, მდულარე წყალში ჩაყარეთ. როცა მოიხარშოს, თუშფალანგაში ან საცერში წამოყარეთ, რომ კარგად დაიწრიტოს. ხუთი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, მწვანილი, მარილი, ძმარი აურიეთ. დანდურს, ვისაც სურს, ნიორს უზამს.

135. ბადრიჯანი ნიგვზით და ძმრით. ახალი გრძელი ბადრიჯანი ადულებულ წყალში ჩაყარეთ, ერთი რომ გადმოიდუღოს, ამოიღეთ ხონჩაზე, ზევიდან დაათარეთ რამე, რომ გაიწუროს და წყალი არ შეჰყვეს. როცა დაიწურება, ბადიაში ჩააწყეთ. დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში, მარილი ჩააყარეთ, ჩაჰკერით

ხახვი, რეჰანი, ქინძი, ქონდარი, ნიახური, ოხრახუში და აურიეთ ერთმანეთში და დაასხით ზევიდან ბადრიჯანს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ათი, ნიგოზი—ნახევარი სტაქანი, ძმარი—ერთი სტაქანი, ხახვი—სამი თავი, მწვანეულები, მარილი.

136. ბადრიჯანი შემწვარი. ახალი გრძელი ბადრიჯანი შამფურზე ააგეთ განდაგან, როგორც მწვადი ისე შეწვით; მერე წაადრეთ, ქერქები გააფცქვენით, ბადრიჯანი დაშალეთ და ზედ დააჭერით წვრილად ხახვი, რეჰანი, უყავით მარილი, პილპილი, დაასხით ძმარი, ან ნაკვერჩხალზე დადეთ, რომ შეიწოს, გააფცქვენით.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ექვსი, ხახვი—ორი თავი, მწვანეულები, მარილი.

137. ბადრიჯანი ზეთით. ბადრიჯანი გააფცქვენით, მრგვლად დასჭერით, თესლიანი კი არ უნდა იყოს; მოაყარეთ მარილი და ასე მარილი-მოყრილი სამი ან ოთხი საათი იყოს. როცა წვენი გამოუვა, ხელი მოუქირეთ, რომ გაიწუროს, ოღონდ არ დაჰყლიტოთ კი; თითო-თითო ბადრიჯანი ამოავლეთ დანაყილ და გაცრილ სუხარში, ტაფაზე დაასხით ზეთი და მოხრაკეთ. კარგად კი მოხრაკეთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს. როცა გაცივდება, ქილაში ჩააწყეთ, ერთი პირი ბადრიჯანი ერთი პირი ალყად დაჭრილი ხახვი, ზედ მოასხით მო-

დუღებულის და გაწურული პამიდორი, ასე გაამსეთ ქილა. ზევდან დაასხით ზეთი. სუფთა ტილო ან მატკალი დააფარეთ და მაგრა მოაკარით ქილას პირი და ისე შეინახეთ. როცა გენებოთ, ამოიღეთ. ესე გაკეთებული ბადრიჯანი დიდხანს გაძლებს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი — ათი, ხახვი — ხუთი თავი, ზეთი, პამიდორი, მარილი.

138. ბალბა (იმერულად მოლოქა). ბალბას ძირები მოაჭერით, გამხმარი ფოთლები მოაშორეთ, გარეცხეთ, ააწყეთ კონებად ხელში და წვრილად დასქერით ტაბაკზე, ან სხვა ჭურჭელზე. წყალი ადუღეთ და შიგ ჩააყარეთ, როცა მოიხარშოს, წყალი გადაწურეთ და ჩააჭერით ორი თავი ხახვი, ქინძი, მარილი, ვისაც სურს ბროწეულს დააწურავს.

139. კომბოსტოს მოთრეულა. ერთი თავი კომბოსტო ადუღებულ წყალში ჩადეთ და მოთუთქეთ, წვრილად დასქერით, დანაყეთ ნიგოზი და სამი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი ერთ სტაქან ძმარში გახსენით და დაასხით დაჭრილ კომბოსტოს და მოშუშეთ; თუ ძმარი ან ნიგოზი ცოტაა, კიდევ მიუმატეთ. მარილი უყავით, როცა გაცივდეს.

140. ბადრიჯანი გამხმარი. გრძელი ბადრიჯანი როცა შამოვა, მაშინ გაახმეთ. როცა მოსახარშად გინდათ, წინა ღამეს კარგად გარეცხეთ, ცხელ წყალში

დააღბეთ, მეორე დღეს კარგად გაწურეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი ზეთი, ორი სტაქანი წყალი, ხუთი თავი ხახვიც შიგ ჩააჭერით და ერთად მოხრაკეთ. ზეთი თუ შეიშრო, კიდევ მოუმატეთ და თან კარგად მოურიეთ. როცა შეატყოთ, რომ ბადრიჯანი მოიხრაკა, ქინძი, პიტნა, წვრილად დაჭრილი, ჩააყარეთ, მარილი უყავით. თუ ზეთი ბევრი ედგას, როცა გადმოიღებთ, გადასწურეთ. თუ მჟავით გსურთ, ძმარი დაასხით.

141. ქაბაბი ქონდრისა. გააკეთეთ წმინდა ფქვილის თხელი ცომი, მარილი ჩააყარეთ, თითო-თითო ძირი ჩვილი ქონდარი ამოავლეთ ამ თხელ ცომში, ტაფაში ჩაასხით ზეთი; როცა ზეთი კარგად გაცხელდეს, ეს ამოვლებული ქონდარი ტაფაში ჩააწყეთ და მოწვით.

მასალად საჭიროა: ქონდარი — რამდენიც საჭიროა, ფქვილი, ზეთი, მარილი.

142. ქაბაბი ხახვისა. დიდრონი თავი ხახვები გრძლად დათაღეთ, ამოავლეთ თხელ ცომში და მოწვით ქონდრის ქაბაბით.

მასალად საჭიროა: ხახვი — რამდენიც საჭიროა, ფქვილი, ზეთი, მარილი.

143. ქაბაბი ვაშლისა. ვაშლი გაფცქვენით რგვლად დათაღეთ, ამოავლეთ თხელ ცომში და მოწვით, როგორც ხახვის ქაბაბი. ზეთშიც შეიწვება და ერბოშიც. შაქარს მოაყრიეთ.

მასალად საჭიროა: ვაშლი — რამდენიც საჭიროა, ფქვილი, ზეთი ან ერბო, მარილი.

გოგრა სხვადასხვა რიგად

144. გოგრა შემწვარი. გოგრა შუა გააპეთ, გული და თესლი ამოაცალეთ და ისევ ერთმანეთზე დააფარეთ. თორწედან რომ პურს ამოხდით, შიგ ჩააწყეთ და ღვერფელში შეახვიეთ, რომ შეიწოს; ან ცეცხლთან თურთქელში შეიწოს, ან ფეჩში.

145. გოგრა შემწვარი მეორე ნაირად. შესაწვა-ვი გოგრა, საზამთროდ შენახული, მოიტანეთ და თავი მოსკერით, რაც გული და თესლი აქვს, იმ ცალის შხრიდან ამოიღეთ; შემდეგ დანაყეთ ნიგოზი, აგრეთვე ხახვი დასკერით და შვინდის ჩურჩა დამბალი თავთავის შესაფერად აურიეთ ერთად და ჩადეთ იმ გოგრაში და შედგით ფეჩში, ანუ ცეცხლში შეწვით; უნდა დააბრუნოთ ხოლმე, რომ არ დაიწოს. რომ გამოცხვება, დასკრით და მიართმევთ.

მასწავლად საჭიროა: გოგრა—ერთი, ხახვი, შვინდის ჩურჩა, ნიგოზი.

146. გოგრა მოხრაკული. ახალი, წვნიკი, შემოუსვლეელი გოგრა, რომელსაც ჯერ თესლი არა აქვს, გასკერით შუა და გაფცქვენით, გული ამოაცალეთ, თხლად დათაღეთ სიგრძეზე და მოაყარეთ მარილი; დადგით რამოდენიმე ხანს, შემდეგ გაწურეთ; ჩაყარეთ

ტაფაში აღყად დაჭრილი ხახვი, დაასხით ზეთი და მოხრაკეთ; ზეთი თუ შეიშრო, კიდევ დაუმატეთ; როცა კარგად მოიშუშოს, მარილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: გოგრა — წყნა საკმარისია, ზეთი, ხახვი, მარილი.

147. გოგრის მხალი. დართვილული მოსახარში გოგრა გასჭერით ოთხად, თესლი და გული გამოაცალეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, მოხარშეთ; შემდეგ ამოიღეთ და გააცით, ქერქი გააცალეთ და დაკეპეთ ასტმით, მერმე შიგ აურიეთ გარჩეული და დამხალი შვინდის ჩურჩა, წვრილად დაჭრილი ხახვი, წმინდად დაწყილი ნიგოზი, ყველა თავის შეზავებით, ზომიერად მიეცით, მერე ჩადეთ ტაფაში და მოშუშეთ, მარილი უყავით.

მასალად საჭიროა: გოგრა — ერთი, შვინდის ჩურჩა, ნიგოზი, მარილი.

148. გოგრის გუფთა. მოსახარში გოგრა, როგორც ზემოთ სწერია, ისე მოხარშეთ, ქერქი გააცალეთ, გოგრა ხელით ჩაშალეთ, ერთი ცალი მუჭა შვინდის ჩურჩა წვრილად დაკეპილი შიგ აურიეთ, მოაყარეთ მარილი და წმინდა ფქვილში თითო კაკლის ტოლა გააგორ-გამოაგორეთ; გააცხელეთ ტაფით ზეთი და ჩაყარეთ, მანამ სულ გაავსებთ; შემდეგ შეწვით, მეორე გვერდზე დაუგადაბრუნეთ, კარგად მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა: გოგრა — ერთი, შვინდის ჩურჩა, ზეთი, მარილი,

149. ატრია (ლაფშა) ნიგვზით. გირვანქა ნახევარი ფქვილი მარილ-წყალში მაგარ ცომად მოზილეთ, ძალიან გაათხელეთ და გააშრეთ, მერე წმინდად დასქერით, ერთი გირვანქა ნიგოზი წმინდად დანაყეთ, ცივ წყალში გახსენით; სამი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ადულებულ წყალში ჩაყარეთ, ნიგოზიც შიგ და რამოდენჯერმე წამოადუღეთ. მერე ეს დაქრილი ცომიც შიგ ჩაყარეთ და ადუღეთ, მანამ ცომი მოიხარშება. ვისაცა სურს ნიორს უზამს..

მასწავლად საჭიროა: ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ნიგოზი—ერთი გირვანქა, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

150. სოკოს წვენი დათვის—სოკოსი (ზუსული სოკო),—ა. გირვანქის სამი მეოთხედი სოკო გარეცხეთ, დააღებეთ; მერე წვენი გადაწურეთ, დაარჩიეთ, ჭიანი არ შეაყოლოთ; ჩააყარეთ ქვაბში, თავის წვენი ზედ დაასხით, წყალი მოუმატეთ; როცა კარგად მოიხარშოს, კიდევ გადაწურეთ; სოკო წვრილად დასქერით და რვა მოზდილი თავი ხახვიც წვრილად დასქერით, ქვაბში ჩაყარეთ, ცოტა ზეთი დაასხით, მოშუშეთ, ნახევარი სტაქანი ზეთი კიდევ დაასხით და კარგად მოშუშეთ, არ დააწითლოთ კი, მერე ის თავისი წვენი დაასხით. მარილი, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, ნახევარი სტაქანი დარჩეული გარეცხილი ბრინჯი ჩააყარეთ, იხარშოს. მერე ხუთი კარტოფილი გაფცქვენით და ჩააყარეთ. ზოგი ხარშვაში ზაფრანას უზამს.

მასწავლად საჭიროა: სოკო—გირვანქის სამი მეოთხედი,

ზეთი—ნახევარი სტაქანი, კარტოფილი—ხუთი, ხახვი—
რვა თავი, ღაფნის ფოთოლი, მარლი, ბაჭარი.

151. სოკოს წვენი—დათვის სოკოსი (რუსული სოკოს შჩი),—ბ გირვანქის მეოთხედი სოკო გარეცხეთ, დაალბეთ, მერე წვრილად დაკეპეთ; ორი გირვანქა ქარხალი გაფცქვენით, გირვანქა-ნახევარი კომბოსტო, ხუთი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზეთი, კარგად მოშუშეთ. გაწურული სოკოს წვენი დაასხით, მოხარშეთ ხუთიოდე კართოფილი, გაფცქვენით, დასჭერით, ჩააყარეთ; თუ პამიდორია მოხარშული, პამიდორის წვენი ჩაასხით, და თუ პამიდორი არ არის, ცოტა ძმარი ჩაასხით, თქვენ გემოზე მარილი ჩააყარეთ.

მასალად საჭიროა: სოკო—გირვანქის მეოთხედი, კომბოსტო—გირვანქა-ნახევარი, ქარხალი—ოდი გირვანქა, პამიდორი ან ძმარი, ზეთი—რაც მოუნდება, ხახვი—ხუთი თავი.

152. კალმახის სოკო. კალმახის სოკო გრძლად დახიეთ და დაარჩიეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში და გარეცხეთ. მერმე მუჭით ამოწურეთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს, შემდეგ დაყარეთ სტოლზე და დაკეპეთ ძალიან წმინდად ასტამით, თანვე დააკეპეთ ათი თავი ხახვი, მერე ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაფაროს და მოხარშეთ; ვინიცობაა სოკო ჯერ უმი იყოს და წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ, შემდეგ დანაყეთ წმინდად ნიგოზი სამი სტო-

ლის კოვზი და ჩაყარეთ; სოკოს წვენი სულ უნდა დააშროთ, რომ ზედ აღარ ედგეს, მერმე დააჭერით წმინდად ქინძი და შეანელეთ მარილით, ვისაც სურს პილპილსაც მისცემს.

თუ ერბო-კვერცხითა გნებავთ, ნიგვზის მაგივრად ერბოს მისცემთ, ოთხს კვერცხს გასთქვეფთ და ზედ მოასხამთ.

153. კალმახის სოკო ზეთში მოხრაკული. კალმახის სოკო გრძლადა და წვრილად დახიეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში, გარეცხეთ, მუჭით მაგრა გაწურეთ, მერმე დასჭერით რაც თითონ სოკო არის იმის ნახევრის ტოლა ხახვი და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ზეთი და მოხრაკეთ, მანამ სოკოს შეატყობთ, რომ დაწითლდა; თუ ზეთი დააშრეს, დაუმატეთ, შემდეგ ქინძი, დაჭრილი, მარილი და პილპილი მიეცით.

154. ქამა სოკოს ბოღლაძა. ქამა სოკოს ფერფლი გადააცალეთ და გაწმინდეთ, ძირები დასჭერით და მოაყარეთ მარილი, პილპილი. ჩაყარეთ ქვაბში, ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი და წვრილად დაჭრილი ქინძი, დაახურეთ ქვაბს თავი და ნელს ცეცხლზე წყნარ-წყნარად ადუღეთ; წვენს თითონ გაუშვებს; სამჯერ რომ გადმოაღუღდეს, გადმოიღეთ.

155. ნიყვა სოკოს ბოღლაძა. ნიყვა სოკოს ფერ-

ფლის გადაცლა არ უნდა, ესეც ისე უნდა გააკეთოთ, როგორც ქამა სოკოს ბოდლაშა.

156. სოკო შემწვარი. სოკოს რაც ქუჭყი აქვს, უნდა მოაშოროთ, თუ ფერფლი სძვრება, როგორც ქამას სოკოს, გადააცალოთ, ძირები ცოტა მოაჭრათ, მერმე ზედ მარილი მოაყაროთ, დააწყოთ ნაკვერჩხალზე და ისე შეწოთ. კეცზე რომ დააწყოთ და ისე შეწოთ — უკეთესი არის.

თ ე ვ ზ ე უ ლ ო ბ ა

157. ორაგული წვნით. ორაგული დასჭერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩააწყეთ ერთი პირი ორაგული, ერთი პირი ალყად დაჭრილი ხახვი, პილპილი, მარილი, ახლა კიდევ ორაგული, ასე სულ ჩააწყეთ ქვაბში. მერე იმდენი წყალი დაასხით, რაც ორაგულს დაჰფარავს; როცა წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ, ქვაბს თავი დაათარეთ და ისე მოხარშეთ; როცა ხახვი მოიხარშება, ორაგულიც მზად არის. მოხარშულ ორაგულს შიგ ჩააწვეთეთ ზაფრანა, მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ქინძი.

მასალად საჭიროა: ორაგული — ორი გირვანქა, ხახვი — ოთხი თავი, ზაფრანა — ნახევარი მისხადი, პილპილი.

158. თევზი წვნით. წვრილი თევზები გამოსწალით, დაუხიკეთ, კარგად გარეცხეთ და, რომელიც დი-

დრონი იყოს, შუა-შუა დასკერით, შემდეგ ჩააწყეთ ქვა-
ბში ჯერ თევზი, მოაყარეთ დაჭრილი ხახვი, პილპილი,
მარილი, მანამ სულ ჩაალაგეთ ასე. წყალი იმდენი
დაასხით, რაც დაჰფარავს, როცა ადუღდეს, ქაფი მოხა-
დეთ; ხახვი მოიხარშება თუ არა, თევზიც მზად იქნება.

159. ლოქო წვნით ანუ ლლავი. ლოქო დასკე-
რით ზომიერ ნაჭრად და კარგად გარეცხეთ, ჩააწყეთ
ქვაბში და ზედ დაასხით წყალი, ერთი ხელის დადება
მეტი ზემოთ ედგეს; როდესაც ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ.
ტყეშლის ტყლაპი წვრილად დახიეთ, გარეცხეთ და შიგ
ჩააყარეთ: მერმე ზომიერად პილპილი და მარილი მიე-
ცით, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი ჯავზი წმინდად
დანაყილი და წვრილად დაჭრილი, ქინძი უყავით. წვნი-
ანი ლოქო მანამდის უნდა იხარშოს, სანამ წვენი გაუ-
სქელდება ხაშსავითა, შემდეგ მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ლოქო — ორი გირვანქა, პილპილი,
დაფნის ფოთოლი, ტყეშლის ტყლაპი, ჯავზი — ნახევარი,
ქინძი, მარილი.

160. გელაქნური შვინდის ჩურჩით. გელაქნური
თუ დიდი არის, სამად გასკერით და პატარა — ორად;
მერმე კარგად გარეცხეთ და თავის შესაფერს ქვაბში
აადუღეთ კილოთ მარილ-წყალი, გემოთ გასინჯეთ, რო-
გორც მლაშე არ ვარგა, ისე უმარილოც არ უნდა იყოს
და ის გელაქნური ჩაყარეთ; რომ წამოდუღდეს, ქაფი
მოხადეთ, ერთი რიგობა ისე ძალიან უნდა აადუღოთ,

რომ რძესავით გადმოვიდეს და რაც ქუჭყი აქვს თან გადმოიტანოს; მოხარშვა რომ შეატყოთ, ბლუდზე ამოაწყეთ და წვენი ამ რიგად მოუმზადეთ: ერთი სტაქანი შვინდის ჩურჩა გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ორი თავი ხახვი წვრილად დაჭრილი, დანაყილი ნიგოზი, დაასხით ერთი ჯამი წყალი და კარგად მოხარშეთ; მერე გელაქნურს მოასხით ეს წვენი ან მარტო დანაყილი ნიგოზი წყალში გახსნილი.

მასჯალდ საჭიროა: გელაქნური — ორი, შვინდის ჩურჩა — ერთი სტაქანი, ხახვი — ორი თავი, ნიგოზი — ორი სტოლის კოფი დანაყილი.

161. ორაგულის შიგანურები. ერთი ორაგულის შიგნეულობა კუჭ-ღვიძლით და ნაწლავებით კარგად გარეცხეთ, ნაწლავები ქინძის თავის წვერით დახიეთ, კიდევ კარგად გარეცხეთ; შიგანურები დასჭერით წვრილად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს; შიგ ჩაყარეთ მარილი, პილპილი, დაფნის ფოთოლი; დუღილში ქაფი მოხადეთ; როცა მოიხარშოს, ქვაბი გადმოდგით, სიმსუქნე მოხადეთ და ცალკე შეინახეთ; სხვა წვენი გადაწურეთ, ერთი სტაქანი ძმარი დაასხით და თან დაუმატეთ მოწვანეული სიმსუქნე, წვრილად დაჭრილი ქინძი. ასე გაკეთებული სამი დღე შეინახება.

მასჯალდ საჭიროა: ორაგულის შიგნეულობა — ერთი, დაფნის ფოთოლი, ქინძი, ძმარი — ერთი სტაქანი, პილპილი — ხუთი მარცვალი, მარილი.

162. ჭანარი, კაპუეტი ან სხვა თევზი ცივად. ერთ-ერთი რომელიმე ახალი თევზი გაფხიკეთ, ქერქლი გააცალეთ, გამოსწელით, დასჭერით, თუ დიდი თევზია, რამოდენიმე ნაჭრად; კარგად გარეცხეთ. მარილ-წყალი აადუღეთ, გემოთ ნახეთ რომ მარილი ნაკლებად არა ჰქონდეს. თევზი შიგ ჩაყარეთ. ერთი პირი ძალიან რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ; ახალ თევზს მოხარშვა იმითი შეეტყობა, რომ თვალის კაკალი გადმოუთეთრდება.

163. ზუთხი ცივად. ზუთხსაც ისე მოუმზადეთ მარილ-წყალი, როგორც სხვა ახალ თევზს; დასჭერით ზომიერ ნაჭრებად და მოხარშეთ; ამოიღეთ, ძმარი დაასხით; ქინძი დააჭერით.

164. ლოქო ცივად. ლოქოც ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით არის ნათქვამი. როცა ამოიღებთ, ძმარი დაასხით, ქინძი მოაყარეთ.

165. გელაქნური ცივად ნიგვზით. გელაქნური მოხარშეთ, როგორც ზემოთ სწერია, თან მიაყოლეთ დანაყილი, წყალში გახსნილი ნიგოზი; ვისაც სურს—ნიორს აურევს ნიგოზში.

166. გელაქნური წვნით. გასჭერით გელაქნური სამად, თუ დიდია და, თუ პატარა, — ორად. გარეცხეთ; აადუღეთ შესაფერ ქვაბში წყალი და ზომიერად მარილი უყავით; წყალი არც მლაშე უნდა იყოს და არც მა-

რილ-ნაკლები; დაჭრილი გელაქნური ჩაყარეთ ამ მარილ-წყალში; როცა წამოდულდეს, ქაფი მოხადეთ და მოხარშვის შემდეგ ამოიღეთ ბლუდზე. წვენი ამრიგად მოუმზადეთ: მოაქციეთ ქვაბში ერთად: ერთი სტაქანი შინდის ჩურჩა, ორი თავი წმინდად დაჭრილი ხახვი და დანაყილი ნიგოზი; ზედ დაასხით ერთი ჯამი წყალი და კარგად მოხარშეთ; შემდეგ გელაქნურს მოასხით ეს წვენი და მზად იქნება.

მასჯლად სჭირთა: გელაქნური ერთი-ოცი, შინდის ჩურჩა ერთი სტაქანი, დანაყილი ნიგოზი ოცი სტაქლის კოფში.

167. ფარგა. ფარგა წინა ღამეს დაალბეთ ცივ წყალში, მეორე დღეს აადუღეთ წყალი, ჩადეთ შიგ და მოხარშეთ; გემოდ ნახეთ, თუ ისევ მლაშეა, წყალი გამოუცვალეთ. როცა მოიხარშოს, დასჭერით, დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში, ზედ დაასხით. ან კიდევ მოხარშეთ ტყემალი, გამოწურეთ და ზედ დაასხით.

168. ახალი თევზი ნივრით და ძმრით. კაპუეტი, ჯანარი, ან სხვა თევზი მოხარშეთ და ამოიღეთ; დანაყეთ წმინდად ნიგოზი, ჩააჭერით ხახვი, დაასხით ერთი სტაქანი ძმარი, აადუღეთ და ეს ადუღებული ნიგოზი დაასხით თევზს. ასე გაკეთებული თევზი სამ-ოთხ დღეს გასძლებს.

169. ზუთხის თილიმა. ზუთხი რომ მოხარშოთ, ამოალაგეთ; მერე მოუმზადეთ ძმარი, ჩაასხით ძმარი ქო-

თანში, შიგ ჩააყარეთ დარიჩინი, დაფნის ფოთოლი, მი-
ზაკი, ილი, ბაჭარი, მარილი; ესენი სულ ერთად მოადუ-
ღეთ. როცა გაცივდეს, ზუთხი ჩააწყეთ ქილაში და დაა-
სხით ეს გაცივებული ძმარი, ისე რომ სულ დაჰფაროს
ზუთხი.

მასჯლად საჭიროა: ზუთხი, ძმარი, მარილი, მისაკი,
ილი, დარიჩინი, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი.

170. ორაგული შემწვარი და ჩახოხბილი. ორა-
გული გრძლათა და წვრილად მოსჭერით, რომ შამფურ-
ზედ აეგოს, გარეცხეთ კარგად, მარილი მოაყარეთ და
როგორც მწვადი ისე შეწვით ტრიალით; შემდეგ მოუმ-
ზადეთ ძმარი ამ რიგად: ერთს სტაქან ძმარში ჩასჭერით
წმინდად ერთი თავი ხახვი და ცეცხლთან მათლაფით
დადგით, რომ ის ხახვი ძმარში ჩაითუთქოს; მერე ეს
შემწვარი ორაგული ხახვ-ძმარში ჩასჭერით და ისევ ცე-
ცხლთან დადგით ცოტა ხანს.

171. ლოქო ზეთით შემწვარი. ლოქოს ბოლო
უნდა მოსჭრათ, რაერთიც გენებებათ, კარგად გარეც-
ხეთ, მარილი მოაყარეთ და მერმე წაუსოთ ფრთით ნი-
გვზის ზეთი, დასდოთ გახურებულს კეცზე და ცეცხლ-
თან ახლო გამოაცხოთ; სამი გზობა უნდა წაუსოთ ზე-
თი. როდესაც შეატყობთ, რომ შეიწო, ისე მიართმევთ
და ვისაც ენებება ძმარს თითონ მოასხამს.

172. თევზი ზეთში შემწვარი. წვრილი ახალი

თევეზი რომ დასწლათ და გარეცხოთ, მოაყარეთ მარი-
ლი, გააცხელეთ ტაფაში ზეთი; ჭიჭყინები თითო-თი-
თოდ ამოგანგლეთ ფქვილში და ჩაღეთ ტაფაში, მანამ
სულ გაამსებთ და მოწვით; ცალი მხარე რომ მოიხრა-
კოს, მეორე გვერდზედაც გადააბრუნეთ და მოხრაკეთ.

173. ნაფიცხოური. ზუთხიდან უნდა მოსჭრათ
ზურგის მხარე შესაწველად, მოსქოდ, და გარეცხოთ,
მერმე შაქფურზედ ააგოთ, მარილი მოაყაროთ და მწვა-
დივით თან უნდა შამფური ატრიალოთ თან შეწოთ.
როდესაც კარგად შეიწვას, წააძროთ ერთიან დაუ-
კრელად, ზედ ძმარი მოასხათ და ისე მიიტანოთ.

174. კალმახები შემწვარი. კალმახები გამოწალით
და გარეცხეთ, შემდეგ მოაყარეთ მარილი, გააკეთეთ
თხელი ცომი და თითო-თითოდ ამოავლეთ შიგ, დაა-
წყეთ გახურებულ კეცზე და ორსავე მხარეს შეწვით.
მიტანის დროს ცომი გადააძრეთ; ასე შემწვარი გასა-
გზავნადაც კარგია. შეიძლება მშრალი ფქვილიც მოაყა-
როთ და ისე შესწოთ.

175. დოშის მოხარშვა. დოში ჩაღეთ ქვაბში, და-
ასხით ზედ ცივი წყალი ერთს ლამეს და მეორე დილით
შიგ ჩააყარეთ ორი მუჭა გაცრილი ნაცარი, მერე და-
დგით და აადუღეთ, შემდეგ ამოიღეთ დოში, კარგად
გარეცხეთ, გაფხიკეთ ქერქები, წმინდა წყალი აადუღეთ
და შიგ ჩაღეთ დოში, მანამ შეატყობთ, რომ საკმაოდ
არის მოხარშული.

თუ გენებებათ ნაცრის მაგივრად ქატოს ჩააყრით. ორივე დოშს თეთრად მოხარშავს და სიმლაშეს გამოაცლის.

176. დამარილება ყოველგვარი თევზისა. სადაც ბევრ თევზს იჭერენ, უნდა დამზადებული ჰქონდეთ რამდენიმე პატარ-პატარა ბოჩკები. თევზს გაჰქერქავთ (ქერქს გააყრევინებთ), გამოჰშიგნავთ და სისხლსა და სინესტეს ტილოებით გაუმშრალებთ, მაგრამ კი არ გაჰრეცხავთ; გააფეშხოვებთ შუაზე და ყველა მხრიდან წაუსვამთ მარილს, სანამ სულ არ დაწითლდება. ჩაალაგებთ ბანკებში, დააქედავთ თავებს, გადაჰფისავთ და შეინახავთ ცივსა, მაგრამ მშრალს ადგილს. ბოჩკა უნდა გადაბრუნდეს ხოლმე ერთი თავიდან მეორე თავზე, რომ თევზის გაშვებულმა წვენმა თავიდან ბოლომდე გაუაროს. ასე შეინახება თევზი ნახევარ წლოებით და თუ ერთხელ გაიხსნა ბოჩკა, თევზი ძალიან ჩქარა ფუჭდება, ამისათვის ბოჩკები ძალიან მომცროები უნდა იყოს. თუ თევზის შემჰმელი ცოტა ხანში არვინ იქმნება, უნდა მაშინ ერთი ნაწილი ამ თევზისა ჩრდილში სადმე ჩამოჰკიდოთ და მერმე ბოლში გამოიყვანოთ, ვურჩევთ ამასთანავე, რომ დასამარილებელ თევზებს თავები წაეჭრას ხოლმე, რადგან შემჩნეულია, რომ დამარილებული თავიანი თევზი უფრო ჩქარა ფუჭდება და არა სასიამოვნო გემოს ითვისებს.

თუ თევზი ძლიერ მლაშე გამოვიდა, უნდა ჯერ თბილ წყალში დალბეს და მერე ცხელ რძეში.

177. წელა. რამდენიც გენებებათ წელა, ღამე ცივს წყალში დააღებთ, მეორე დღეს წყალი გამოუცვალეთ და დადგით; მანამდის უნდა მოიხარშოს წელა, სანამ პწკილით რომ გასინჯავთ, კარგად გაუვლის და სიმაგრე აღარ ექნება; რაც ბევრს წყალში მოიხარშება ისა ჰსჯობს, თეთრი გამოვა; შემდეგ ამოიღებთ და წვრილად დასჭრით, მერე წმინდად დანაყილს ნიგოზს გახსნით ძმარში და ზედ მოასხავთ. თუ გენებებათ—და ზეთით ასე გააკეთეთ: წელა რომ დასჭრათ, შემდეგ წმინდად ხახვი დასჭერით და ნიგოზის ზეთში მოხრაკეთ, ანუ პარავანსკი ზეთში, მერე წელაც შიგ ჩაყარეთ,—ნუში, ქიშმიში დარჩეული თავის შესაფერად შიგ აურიეთ და ერთად მოშუშეთ, ისე მიართვით.

178. ჯუფთი. წყალი ააღულეთ და ჩაღეთ შიგ ჯუფთი; რომ წამოიღულოს, გადმოიღეთ, ნახეთ და თუ მლაშე იყოს, ხელახლა ახალს წყალში წამოაღულეთ, შემდეგ დასჭერით, ხარდლით მიიტანეთ.

დამარილებული თევზი ყოველივე ამ რიგად უნდა მოიხარშოს.

179. ზურგიელის აკვანი. ჩააჭერით ზურგიელს სიგრძეზედ აკვანი და დასდეთ ნაკვერჩხალზე, გადაბრუნეთ და რომ შეიწოს, დასდეთ თევზზე, ძმარი გადაავლეთ და გაფხიკეთ, შემდეგ დასჭერით.

180. ხიზილალა მოხარშული. ნახევარ გირვანქა ხიზილალაში ჩაფხვენით ერთი სტაქანი პურის გული,

დაასხიო ერთი ჯამი წყალი; ხელით ამოჰყლიტეთ, ერთი თავი ხახვი ჩააჰყერით, ადუღეთ რამოდენსამე ხანს მზად იქნება..

მასჯაღ სჭირთა: ხიზილალა—ნახევარი გირვანქა, ზურის გული—ერთი სტაქანი, ხახვი, წყალი—ერთი ჯამი.

181. ხიზილალის ქაბაბი. ნახევარ გირვანქა ხიზილალას ჩააფშხვენით ერთი სტაქანი ზურის გული, ერთი სტაქანი წყალი დაასხიო, ამოჰყლიტეთ; თუ სქელია, წყალი კიდევ მიუმატეთ, ერთი თავი ხახვი ჩააჰყერით; ტაფაზე დაასხიო ზეთი, გააცხელოთ, ამოჰყლიტოლი ხიზილალა შიგ ჩაასხიო და მოხრაკეთ ორივე მხარეს.

მასჯაღ სჭირთა: ხიზილალა—ნახევარი გირვანქა, ზურის გული—ერთი სტაქანი, ზეთი, ხახვი, წყალი—ერთი სტაქანი.

182. კიბო ცივად. ცოცხალი კიბო გარეცხეთ კარგად, მარილ-წყალში ჩაყარეთ; როცა წყალი ადუღდეს და კიბო გაწითლდეს, ამოიღეთ.

183. კიბოს გუფთა. კიბო ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით სწერია; მერე რბილები და ქვირითი გამოაცალეთ; სულ ასე რომ დაარჩიოთ, ფილში დანაყეთ, შიგ ჩაანაყეთ დანაყილი დარიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი, ორი თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი, ცოტა პილპილი, მარილი; ეს სულ ერთად კარგად აურიეთ. კიბოს ხოჭო გარეცხეთ და

მოწმინდეთ. აიღეთ თითო-თითო ხოჭო, გაავსეთ ამ დანაყილი კიბოთი; ტაფაზე დაასხით ნიგვზის ზეთი და მოწვით.

184. კიბო წვნით. მოხარშეთ კიბოს რბილები და ქვირითი გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ცოტა ძმარი, ცოტა წყალი, დანაყილი დარიჩინი, დანაყილი ნიგოზი, პილპილი და წამოადუღეთ.

185. კიბო ქართული ბადრიჯნით. ბადრიჯანი მრგვლად დასჭერით, მარილი მოაყარეთ; როცა წვეწვან გაუშვებს გადაწურეთ, მერე თითო ნაჭერი ბადრიჯანი ამოავლეთ ფქვილში, მოხრაკეთ ზეთში ორივე მხარეს. ოცდა-ათი კიბო მარილ-წყალში მოხარშეთ, გაარჩიეთ რბილები და ქვირითი, ჩააწყეთ ქვაბში: ერთი პირი ბადრიჯანი, ერთი პირი მორჩეული კიბო, ასე სულ ჩაალაგეთ ქვაბში. მთელ-მთელ პამიდორს დაასხით მდულარე წყალი, ადვილად მოსცილდება, შუა-შუა გასჭერით. ესეც შიგ ჩააწყეთ, თესლები კი არ შეაყოლოთ, ზეთი დაასხით, რამოდენჯერმე წამოადუღეთ; თუ კიბო არ არის, კიბოს მაგივრად ბრინჯი მოხარშეთ მარილ-წყალში, ხახვი მოხრაკეთ ზეთში, ბრინჯში აურეთ და ის უყავით.

მასალად საჭიროა: კიბო — ოცდაათი, ბადრიჯანი — რვა, ფქვილი — ნახევარი გირვანქა, ზეთი — ნახევარ ჩაის სტაქანი, პამიდორი — თორმეტი, მარილი.

186. ხვეული ცოში კუპატებისთვის. მოამზადეთ ცოში ნახევარი სტაქანი წყლისაგან, ე. ი. რვა სტოლის კოვზი და ორი სტაქანი ფქვილისა, მხოლოდ სტაქნის მეოთხედი საფანლად უნდა დარჩეს; ცოში ნახევართითის სისქედ გაათხელეთ.

ნახევარი გირვანქა კარაქი გარეცხეთ ძალიან ცივ წყალში, კოვზით ისე დასრისეთ, რომ დაუსრესავი მარცვლიც არ დარჩეს, სალფეტკში გაწურეთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს.

ამ კარაქის მრგვალი და პრტყელი ნაჭერი დადეთ გაპრტყელებულ ცომზე, კარაქი ცომზე ორჯერ ნაკლები უნდა იყოს, პირები გადაუკეცეთ, დადეთ ფიცარზე, გააპრტყელეთ, როგორც ლავაში, დააფარეთ სალფეტკი და დადგით ცივად მეოთხედი საათი, ლავაში შეკეცეთ სამად, გააპრტყელეთ, დააფარეთ სალფეტკი და დადგით ისევ მეოთხედი საათი ცივად. ასე მოექცეით ექვსჯერ, რომ ცოში თვრამეტჯერ შეიკეცოს, ამას ორი საათი მოუნდება. გაპრტყელება და შენახვა ცომისა უეჭველად ცივ ალაგას უნდა, ისე რომ კარაქი არა დნებოდეს და არც იყინებოდეს; ფეჩი რომ მზად იყოს, ცოში წმინდად გააპრტყელეთ, გრძლად დასჭერით ნახევარი თითის სიგანედ, დაახვიეთ განგებ ამისთვის მომზადებულ ჯოხებზე, ისე რომ კუპატები რქასა ჰგავდეს (ჯოხები უნდა ორ-ნახევარი გოჯის სიგძისა იყოს, დაბლიდან ერთი თითის სისქე და ზევიდგან ორი თითისა); კუპატებს უნდა გათქვეფილი კვერცხი წაუსოთ ცივ ალაგას და მაშინვე ცხელ ფეჩში შეაწყოთ; როცა მზად იქნება, ჯოხები გააძრეთ, გატენეთ მომზადებული ცხე-

ლი მასალით (ფარში). თუ კუბატები გაცივდა, ხუთი წამით შედგით ფეჩში; მიტანის დროს მოაყარეთ ნედლი მოხრაკული ოხრახუში, რომელიც ასე მზადდება:

სამი სტაქანი ოხრახუშის ფოთოლი ოდნავ აურიეთ ერთ კოვზ ერბოში, შედგით ფეჩში და ყური უგდეთ, რომ გახმეს და არ დაიწვას. ხვეული ცომის კუბატები შეიძლება მრგვალიც; ამ შემთხვევაში წმინდად არ უნდა იყოს გათხელებული ცომი. ამოსჭერით ცომში თხუთმეტიოდე გორგვლები, შუაგულშიაც ნახევრად ამოსჭერით მრგვლად, წაუსვით კვერცხი, მაშინვე შედეთ ფეჩში; როცა კუბატები მზად იქნება, დანით ამოსჭერით ჩაჭრილი ადგილი, ჩადეთ მასალა, დააფარეთ ისევ ამოჭრილი გორგალი და მთავრით. ამისთანა კუბატებისთვის საკმარისია ნახევრად ნაკლები მასალა, რადგანაც ცარიელი ადგილი ბევრი რჩება.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ორი სტაქანი, ი. ე. გირვანქის ორი მესამედი, კარაქი ნახევარი გირვანქა, კვერცხი — ერთი ცალი.

შეიძლება კუბატები წიგნის მსგავსი გამოაცხოთ, ე. ი. გაპრტყილებულ ცომზე დადეთ ნახევარი კოვზი მასალა (ფარში), დაადეთ ზემოდან სხვა ცომი, გამოაცხეთ.

როდესაც ხუთი გირვანქა ფქვილის ხვეულ ცომს ამზადებთ, შეიძლება ერთი ან ორი კვერცხი უყოთ.

187. სალათა სხვადასხვა შემწვრისთვის. სალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოაყარეთ დაჭრილი ქინძი,

მარილი; ძმარში გახსენით წმინდად დანაყილი ნიგოზი და დასხით.

188. სალათა კიტრის. კიტრი გაფცქვენით, მრგვლად და თხლად დათაღეთ; მარილი მოაყარეთ, რამდენიმე ხანი ასე იდგეს, როცა წყალი გაუვიდეს, კიტრი გაწურეთ, ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში და დაასხით.

189. სალათა კვერცხით. სალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ, კვერცხი მაგრად მოხარშეთ, გული გამოიღეთ, გასრისეთ კოვზით, ცოტა ზეთი დაასხით და კარგად გასრისეთ; ცოტა გაკეთებული ხარდალი (გარჩიცა) ცოტა შაქარი, ესენი სულ ერთად გასრისეთ, დაასხით ძმარი, მარილი ჩააყარეთ, მოურიეთ და სალათს დაასხით.

190. სალათა ჭარხლის. შემწვარი ჭარხალი ან მოხარშული გაფცქვენით, დასჭერით მრგვლად და თხლად ჩააწყეთ ქილაში, ზევიდან დააყარეთ დაფხვილი მღოგვი (ხრენი), ძმარში ჩაყარეთ ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, ცოტა შაქარი, ადუღეთ; როცა გაცივდეს, ჭარხალს დაასხით. ასე შენახული ჭარხალი რამოდენიმე დღეს გასძლებს.

191. სალათა არეუანით (სმეტანით). რამდენიმე ძირი სალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ; თუ დიდრონი

ფოთლები აქვს, დასჭერით; ორი მაგრად მოხარშული კვერცხის გული სასალათეში ჩადეთ, დაასხით ნახევარი სტაქანი არეჟანი (ვისაც სურს არეჟანის მაგივრად ზეთს უზამს); ერთი ჩაის კოვზი ხარდალი (გარჩიცა), ცოტა ძმარი, მარილი, ესენი კარგად მოლესეთ და მიტანის დროს დაასხით სალათას. თუ ახალი კიტრი და კამა არის, ისიც ჩააჭერით.

192. ხალათა კარტოფილით. კარტოფილი მარილწყალში მოხარშეთ, გაფცქვენით, პრტყლად დასჭერით; ორი ჩაის კოვზი ზეთი ცოტ-ცოტა ძმრის დასხმით სრისეთ კოვზით, ერთი ჩაის კოვზი ხარდალი, ერთი ჩაის კოვზი შაქარი, მარილი. ესენი კარგად გასრისეთ, ძმარი მიუმატეთ, რამდენიც საჭიროა, კარტოფილს დაასხით და მოურიეთ.

193. ღორის ღორი გვარჯილით. სამი წილი მარილი, ერთი წილი გვარჯილა დანაყეთ, ერთმანეთში აურიეთ, ბაჭარი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, შაქარი; რაშიაც ჩააწყობთ, იმის ძირში ჩააყარეთ იმდენი, რაც საკმარისია, ჩაალაგეთ ღორის ბარკლები, ზემოდანაც იმდენი დააყარეთ, რომ კარგად დაჰფაროს, სულ ასე ჩაალაგეთ: ერთი პირი ხორცი, ერთი პირი გვარჯილა. მერე ზემოდან სუფთა ფიცარი დაადეთ, ქვები დააწყეთ, წყალი აადუღეთ, გააციეთ და იმდენი დაასხით, რამდენიც დაჰფარავს. ორი კვირა ერთ მხარეს იდოს, მერე გადააბრუნეთ, ორი კვირაც მეორე მხარეს. მერე ამოიღეთ, ჰაერზე გაჰკიდეთ, ბოლში უნდა კარგად გამოვი-

დეს, საბოლოებლად ღვია არის კარგი, რადგან ღვიას
ბოლი ბევრი აქვს.

194. ღორის ღორი გვარჯილით. ღორი კარგად
გატუსული და გაწმენდილი როდესაც დასჭრათ, ბარ-
კლები და მხრები აიღეთ ღორად—მოიღეთ სამი წილი
დანაყილი მარილი და მეოთხედი გვარჯილა, ისიც და-
ნაყილი; აურიეთ ერთმანეთში და თითო-თითო ბარკალს
მოაყარეთ და ჩადეთ ბოჭკაში, ანუ ვარცლში; როდეს-
აც სულ ასე დაამზადოთ, ფიცარი დააფარეთ
ზედ დაადეთ დიდრონი ქვები; ერთი კვირა ასე
იყოს, მეშვიდე დღეს გადააბრუნეთ ერთიან მეორე
გვერდზე და მეორე კვირაც მეორე მხარეს ეწყოს. შემ-
დეგ ამოალაგეთ და მდინარე წყალზე გარეცხეთ; ჰაერ-
ზე გაჰკიდეთ სანამ გაშრება, მერმე თითო-თითოს შე-
მოახვიეთ უბრალო ქაღალდები და შეჰკიდეთ ბოლში,
რომ კარგად გამოვიდეს.

შემდეგ რაკი კარგად გამოვა და მოხარშვა გენე-
ბებათ, იმ ღამეს უნდა დაალობოთ ცხელს წყალში, მეო-
რე დღეს წყალი უნდა გამოუცვალოთ და ისე მოხარ-
შოთ. თუ გნებავთ, იმ ღამეს დაალობთ, მეორე დღეს
ცომს გააკეთებთ და ზედ შემოახვევთ, დასდებთ სინზე
და ფეხში შესწომთ.

195. ღორის ღორი. ღორი კარგად გაატუსვინეთ
და გააწმენდინეთ, შემდეგ აიღეთ სალორედ ბარკლები
და მხრები—დანაყეთ წმინდად მარილი, თითო სალორე
ნაჭერი აიღეთ, ზედ მოაყარეთ კარგად მარილი და თა-

ბახში ჩასდეთ, ანუ ვარცლში, ან ბოჩკაში; ახლა კიდევ მეორეს და მესამეს მოაყარეთ და ჩადეთ, მანამ სულ დაამზადებთ; შემდეგ ფიცარი დაათარეთ და ზემოდან დიდი ქვა დაადეთ; ოთხი დღე ცალ მხარეს იყოს, მეხუთე დღეს გადააბრუნეთ და ოთხი დღეც მეორე მხარეს იდოს; შემდეგ გაჰკიდეთ გარეთ დილით საღამომდის, რომ გაშრეს და საღამოზე შეჰკიდეთ იმისთანა სახლში, სადაც ცეცხლი ენთოს, რომ ბოლში გამოვიდეს. როცა მოხარშვა გინდათ, ერთი ნაჭერი ჩამოიღეთ, კარგად გარეცხეთ, თავის შესაფერ ქვაბში ჩადეთ, იმდენი წყალი დაასხით, რომ ის ლორი დაჰფაროს და მოიხარშოს. თუ კიდევ მლაშეა, წყალი გამოუცვალეთ, ზოგი ლორს ღამე დააღებოზს და მეორე დღეს მოხარშავს.

196. ძეხვი ღორის ან ძროხისა. ღორის ან ძროხის უკანა ნაწლავები დააბრუნეთ, გაწმინდეთ, კარგად გარეცხეთ; გაბერეთ, თავსა და ბოლოს ძაფი მოუჭირეთ, რომ სული არ გამოვიდეს. ამ რიგად მოუმზადეთ გასატენი ხორცი: ღორის ხორცს რბილი ნაჭრები გამოარჩიეთ და ცოტ-ცოტა ქონებიც თან შეაყოლეთ; შემდეგ ძალიან წმინდად დაკვებით და თან შეაკვებთ ხახვი, აგრეთვე შვინდის ჩურჩა ანუ კოწახური; როგორც საქაზაბეს, ისე შეაზავებთ მარილითა და პილპილით ვარაუდით; მერე შამფურზე ცოტა შეწვით და ნახეთ მეტი რა აქვს და ნაკლები რა; თუ კიდევ აკლდეს რამე, მიუმატეთ იმ მასალისა. როდესაც ასე შეაზავებთ, აიღეთ იმ დაკვპილი ხორციდამ და ჩხირით ჩასტენეთ იმ დამ-

ზადებულს ნაწლევში; როდესაც ორს მტკაველზე გას-
ტენთ, თავსა და ბოლოს მოუჭირეთ კანათის ძაფი,
შეკარით მრგვლად და ისე მოსჭერით ნაწლავი; ახლა
კიდევ ჩადეთ და გატენეთ ამ რიგად ვიდრე სულ ასე
დაამზადებდეთ; შემდეგ აადუღეთ წყალი, ჯოხზედ ასხმუ-
ლი ძეხვები შიგ გაავლეთ მღუღარეში და ისე გაჰკიდეთ,
რომ გაშრეს, მეორე ღღეს იმისთანა სახლში შეჰკიდეთ,
რომ ცეცხლი ენთოს და ბოლში გამოვიდეს. შემდეგ
თითო-თითოდ ჩამოიღეთ და შესწვით, როდესაც გენე-
ბებათ.

**197. ჩაჩხი ან ლორი ინდოურის, ქათმის, ბატის
თუ ჯიხვისა.** როგორც ღორის ლორი, ისე სხვა ფრინ-
ვლებისა უნდა გააკეთოთ; შეიძლება, რაკი მარილს მოა-
ყრიოთ, ფრინვლების ლორი მაშინვე შეჰკიდოთ.

198. ლორები ღორის ან ძროხის ენებისა. ისევ
ისე უნდა გააკეთოთ გვარჯილითა და მარილით, რო-
გორც ზემოთა სწერია, ხოლო როდესაც გამოვა, ენებს
მოხარშვა კი აღარ უნდა ლორივით, ზურგიელივით დას-
თლით უმად და მიაართმევთ.

199. მუჟუჟი ღორისა (მუზანფარი). ღორის თავ-
მალა და ფეხები კარგად გაწმინდეთ, გარეცხეთ, მარილ-
წყალში მოხარშეთ, ამოიღეთ და გააციეთ, ჩააწყეთ ქი-
ლაში, ცხარე ძმარი დაასხით, ცოტა დაფნის ფოთოლი
ჩააყარეთ.

200. კალბასი. ღორი რომ დაკლათ, ნაწლავები გამოიღეთ, რაც ქონი აქვს—ააცალეთ და რა ზომაზედაც გინდათ, იმ ზომაზე დასჭერით. ნაწლავებში ცხელი წყალი ჩაასხით იმდენი, რამდენსაც დაისხამს; სიფრთხილით ჩასწურეთ, რაც უწმინდური რამა აქვს გამოვიდეს. მერე სიფრთხილით გადააბრუნეთ და ცხელ წყალში ჩაყარეთ (მდულარეში კი არ ჩაყაროთ), მარილი წააყარეთ, წყალი მანამ უცვალეთ, სანამ ცუდი სუნი გაუვა. ამის შემდეგ ერთი დღე-ღამე კიდევ წყალში ეყაროს. მერე ამოიღეთ, ხელით მაგრა ჩაწურეთ, რაც წყალი აქვს ჩაიწუროს. ერთ მხარეს სუფთა ძაბრი ჩაუდეთ, ძაფი მოუჭირეთ, მეორე მხარესაც მაგარი ძაფი მოუჭირეთ და მომზადებული ხორციით გატენეთ. მერე მდულარე წყალში ჩაყარეთ და ოცდა ათი წამი ან ერთი საათი აღუღეთ. თუ კალბასი მზად არის, ნემსი უჩხვლატეთ: თუ მუქი წვენი გამოვიდა მზად არის და თუ მოწითანო წვენი—მზად არ არის. ამის გასატენი ხორცი ძალიან წმინდად უნდა დაიკებოს ან ხორცის საკებავში გაატაროთ: ხუთი გირვანქა რბილი ხორცი, ორი გირვანქა ქონი, ქონს დაკება არ უნდა, წვრილად უნდა დასჭრათ ან მრგვლად, ხუთი სტოლის კოვზი მარილი, ნახევარ ჩაის კოვზზე კიდევ ნაკლებ დანაყილი გვარჯილა; ეს სულ კარგად აურიეთ და ამით გატენეთ, გააშრეთ, ბოლში გამოვიდეს.

ფქვილეულობის გამოცხობა

301. პურის გამოცხობა. ხვალ დილით რომ პურს აცხობდეთ, ღამე ხაში უნდა მოუდებდეთ ამ რიგად: მოიღეთ ნახევარ ლიტრა ფქვილი; გასცერით და გენებოთ გამტკიცეთ; მარილ-წყალი მოადუღეთ, გემოთ ნახეთ მლაშე კი არ იყოს და გააგრილეთ. არც ძალიან ცხელი უნდა, არც ძალიან ცივი; შემდეგ ჩაყარეთ ის ფქვილი თაბახში და აქეთ-იქით გასწიეთ, დაასხით ის მარილ-წყალი, მოიღეთ ხაში (რომელიც ყოველთვის უნდა გქონდეთ ერთს მუშტზე დიდი ცომის გუნდა ქილაში შენახული), მაშინ ჯერ ეს ხაში უნდა გახსნათ იმ მარილ-წყალში, შემდეგ ფქვილი მოუკიდოთ და ცომი მოზილოთ; არც ძალიან მაგარი უნდა ცომი, არც ძალიან ჩვილი, კარგად უნდა დაზილოთ, თბილად დაათაროთ და იმ ღამეს ისე შეინახოთ.

მეორე დილით ფქვილს გასცრით, ან გამტკიცაშით და მოადუღებთ საკმაო მარილ-წყალსა თავის შეზავებით, რომ მლაშე არ იყოს, გაანელებთ, რომ არც ძალიან ცხელი იყოს და არც ცივი; ჩაასხით ვარცლში და გახსენით იმ ღამინდელი დამზადებული ხაში, მერმე აქეთ-იქიდაშ ფქვილი მოსწიეთ და ცომი მოზილეთ, ხელები დაისველეთ მარილ-წყალში და ისე გაზილეთ ძალზედა; ვარცლს საფანელი მოაყარეთ ხოლმე რომ ზელაში ცომი არ დაეკრას და თუ ვარცლს ცომი ჰქონდეს მიკრუ-

ლი, ასტმით აფხიკეთ.—როდესაც კარგად დაზილოთ, ცომა თბილად დააფარეთ და თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ.—

ცომა გაფუფხვს ამითი შეატყობთ: ხელს რომ დააქვრთ ცომა, ისევ მალლა აიწევს და გასწორდება. მერმე იმ ცომიდან მოგლიჯეთ გუნდა და ფიცარზე საფანელი მოაყარეთ, მოჰქენით, დაამრგვალეთ და ისე დაალაგეთ ხონჩაზედა; მერმე გენებებათ ლავაში გაათხელებთ იმ გუნდას და ისე დააკრამთ, თუ შოთად გენებებათ და დაამრგვალეთ, მერმე გასწევთ სიგრძეზე და ისე დააკრამთ თონეზე. და თუ გენებებათ მრგვალი პური დააკარით; როდესაც თონეს გაამსებთ, ზედ ფიცარებს დააფარებთ, რომ ბული შიგ დატრიალდეს და გამოცხვეს.

302. ხმიალის გამოცხობა. ფქვილი გამტკიცეთ რაერთიც გნებამთ, აადუღეთ მარილ-წყალი, ხმიადს მარილი ნაკლებად უნდა ჰქონდეს; ცომი თაბახში მოზილეთ, ისე, როგორც პურისათვის, ოღონდ ხაშს ნუ უზამთ, როცა დაზილოთ, მაშინვე გაახურეთ კეცი, შიგ ჩასვით ხმიადი და ზედ ცხელი თურთქლი დააყარეთ ან თურთქელში ჩასვით და ცეცხლი წააყარეთ, ისე გამოაცხეთ.

303. მჭადი სიმინდისა. სიმინდის ფქვილი გასცერით და ზედ დაასხით მდულარე წყალი, მაგარი ცომი მოზილეთ, ცოტა მარილი მიეცით, ისე დაზილეთ და გამოაცხეთ კეცზე ან თონეში როგორც პური.

304. მჭადი ფეტვისა. ფეტვი რომ დაფქვათ, გასცერით და რაც ხელმა გაუძღოს ისეთ ცხელ წყალში მოზილეთ, ცოტა მარილი უყავით და მუჭის ტოლა პურის ხაში; თუ გნებამთ ერთი წილი რომ ფეტვის ფქვილი იყოს, მესამედი პურის ფქვილი გაურიეთ და როცა გაფუვდეს, გამოაცხეთ, როგორც პური.

305. ნაზუქის გამოცხობა. ფქვილი გამტკიცეთ და ნახევარი თუნგი რძე აღუღებული ისე გააგრძილეთ, რომ ხელს აღარასწვავდეს და დაასხით იმ ფქვილის შუა ფარცლზედა; ჯერ ერთი მუშტის ტოლი ხაში ამოჰყლიტეთ, მერმე გათქვიფეთ ოცდაათი კვერცხი და ზედ დაასხით, მერმე აქეთ-იქიდან ფქვილი მოუწიეთ, მარილიც მიეცით და დაასხით ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ცომი მოზილეთ არც ძალიან თხელი და არც ძალიან მკვარე, ცომი კარგად დაზილეთ, შემდეგ დაათარეთ თბილად და დააცალეთ, რომ გაფუვდეს.—თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ, ცომი რომ აიწვეს, ერთი გირვანქა ერბოც მოუმატეთ, დაზილეთ კარგად და ამოჰქენით წვრილი გუნდები, დაამრგვალეთ კაკალა პურივით; სულ რომ ასე დაამზადებთ, თონეში დააკარით და გათქვეფილი კვერცხის გული მოუსვით ფრთითა, შემდეგ დაათარეთ ფიცრები, რომ გამოცხვეს და დახადეთ.

306. ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა. ფქვილი გამტკიცეთ და მოუღულეთ მარილ-წყალი, როგორც პურისათვის; შემდეგ ორი გირვანქა ფქვილი თაბახში ჩაყარეთ,

დაასხით მარილ-წყალი ერთი ჯამი და ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო; მოზილეთ ცომი ისე, როგორათაც პურის ცომი; თუ მაგარი მოვიდეს, წყალი კიდევ დაუმატეთ და კარგად დაზილეთ; მერმე თბილად დააფარეთ და თქვენ კეცი გაახურეთ; როდესაც ცომი გაფუვდეს, ერთი სტაქანი ერბო დაასხით და კიდევ დაზილეთ; შემდეგ შუა გაყავით და მრგვლად გაათხელეთ ჯანდრის ხით ორივე გუნდა, მერმე რომელიცა გაქვთ ერთი გირვანქა ფქვილი, ის ჩაყარეთ ტაფაში და დადგით ცეცხლზე, რომ გაფიცხდეს, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და დაშუშეთ კარგად. რომ აიფშრუკოს და დაწითლდეს, კიდევ დაუმატეთ ერბო, ისე რომ სიმსუქნე ჰქონდეს; შემდეგ ჩადეთ იმ გათხელებულს ცომში და მეორე გათხელებული ცომი ზედ გადააფარეთ და ნაპირები შეუკეცეთ; ერთი თითის სიმაღლედ უნდა იდგეს ეს ქადა; შემდეგ გახურებულს კეცზე დასდეთ და ცეცხლთან გამოაცხეთ.

307. ქადა წვრილი ერბოსი ანუ ზეთისა. ქადის ცომიც ისე უნდა მოზილოთ, როგორც გულიანი ქადა, და როდესაც გაფუვდება, ერბო მაშინ უნდა დაუმატოთ და კარგად დაზილოთ, რომ ფოთოლ-ფოთოლივით ადიოდეს, როდესაც ქადას გასტეხამთ; ეს წარმოსდგება კარგის დაზელისაგან; ცომი რომ გაფუვდება, ერბო მაშინ უნდა მოუმატოთ, მერე მუშტის ტოლს ცომს მოჰგლეჯთ მრგვლად და მრგვლად ლოლუასავით, შემდეგ მიახვ-მოახვევთ მრგვლად და გულში ჩაუდებთ ისე

დაშუშულს ერბოში ფქვილს, როგორც გულიანი ქადა-
სათვის მოგიმზადებიათ, ამ პატარა ქადასაც ისე გაამ-
სებთ; ახლა კიდევ მეორედა და მესამედ განიმეორებთ
მანამდის სულ დაამზადებთ, შემდეგ დააწყეთ გახურე-
ბულს კეცზე და ცეცხლთან გამოაცხეთ.

308. ხაჭაპური. გირვანქა-ნახევარი ფქვილი გამ-
ტკიცეთ, ერთს სტაქან თბილ წყალში მაქალოს ტოლი
ხაში ამოქყლიტეთ და შვიდი კვერცხი გათქვიფეთ, სტა-
ქან-ნახევარი ერბო გამდნარი, ყველა ერთად მოზილეთ
როგორც ცომი; თუ სქელი იყოს, კიდევაც კვერცხი
მიუმატეთ და კარგად დაზილეთ, მერე თბილად დახუ-
რეთ და თქვენ მოუმზადეთ ყველი ამ რიგად: თუ ახა-
ლი არის, ყველს დაღბობა არ უნდა, თუ ძველი ყველი
არის, მლაშე, იმას იმ ღამესვე ცივს წყალში დაქ-
რილს შეინახამთ, რომ სიმლაშე გამოეცალოს და რო-
გორც ახალი ყველი ისე გახდეს, მერმე დაფხვნით და
კვერცხის გულში აურიეთ, ცომი შუა გაყავით და
ცალ-ცალკე მრგვლად ქაღალდით გაათხელეთ; მერე
ის კვერცხში არეული ყველი შიგ ჩადეთ და ზედ მეო-
რე ცომი გადაათარეთ, ნაპირები გადმოუკეცეთ, რომ
ყველი არ გამოცვივდეს, დასდეთ გახურებულს კეცზე
და ცეცხლთან გამოაცხეთ.—თუ გენებებათ წვრილებს
გააკეთებთ და თონეზე გამოაცხობთ.

309. ხაზიზგინა. ხაზიზგინისთვისაც ყველს ისევ
ისე მოამზადებთ და ცომსაც ისე მოზელთ, კვერცხებსა

და ნელთბილს წყალში, მერე ცომს გაათხელებთ ქა-
ლალდივით და რაც ტაფაში ჩაეტევა, იმტოლებს გაა-
კეთებთ ხაქაპურით და ერბოში მოსწომთ რამდენიც
გენებებათ.

310. იალლო. ერთი გირვანქა ფქვილი გამტკი-
ცეთ და შვიდი კვერცხი ცილიანად გათქვიფეთ; აგრე-
თვე დაასხით იმას ერთი სტაქანი თბილი რძე და ფქვი-
ლი შიგ ჩაყარეთ და მოზილეთ, როგორც ცომი, შემ-
დეგ ქალალდივით გაათხელეთ და წაუსვით ფრთით ერ-
ბო, მერმე მოაყარეთ ფქვილი, დაკეცეთ; შემდეგ კოდევ
დაზილეთ, ერთი სიტყვით, ხუთჯერ-ექვსჯერ უნდა გა-
ათხელოთ; ფრთით ერბო წაუსვით და ისევ დაკეცეთ
და დაზილეთ; როდესაც კარგად დაიზილება, მაშინ
ლაფაშით გაათხელეთ; ტაფაზე ერბო დაასხით, გა-
აცხელეთ და ის გათხელებული ცომი ჩადეთ და მო-
წვით; რამდენიც გენებებათ ასე დამზადებულს გამოა-
ცხოთ; ვისაც გნებამთ, თაფლს დაასხამთ, ცხელ-
ცხელს მიიტანთ.

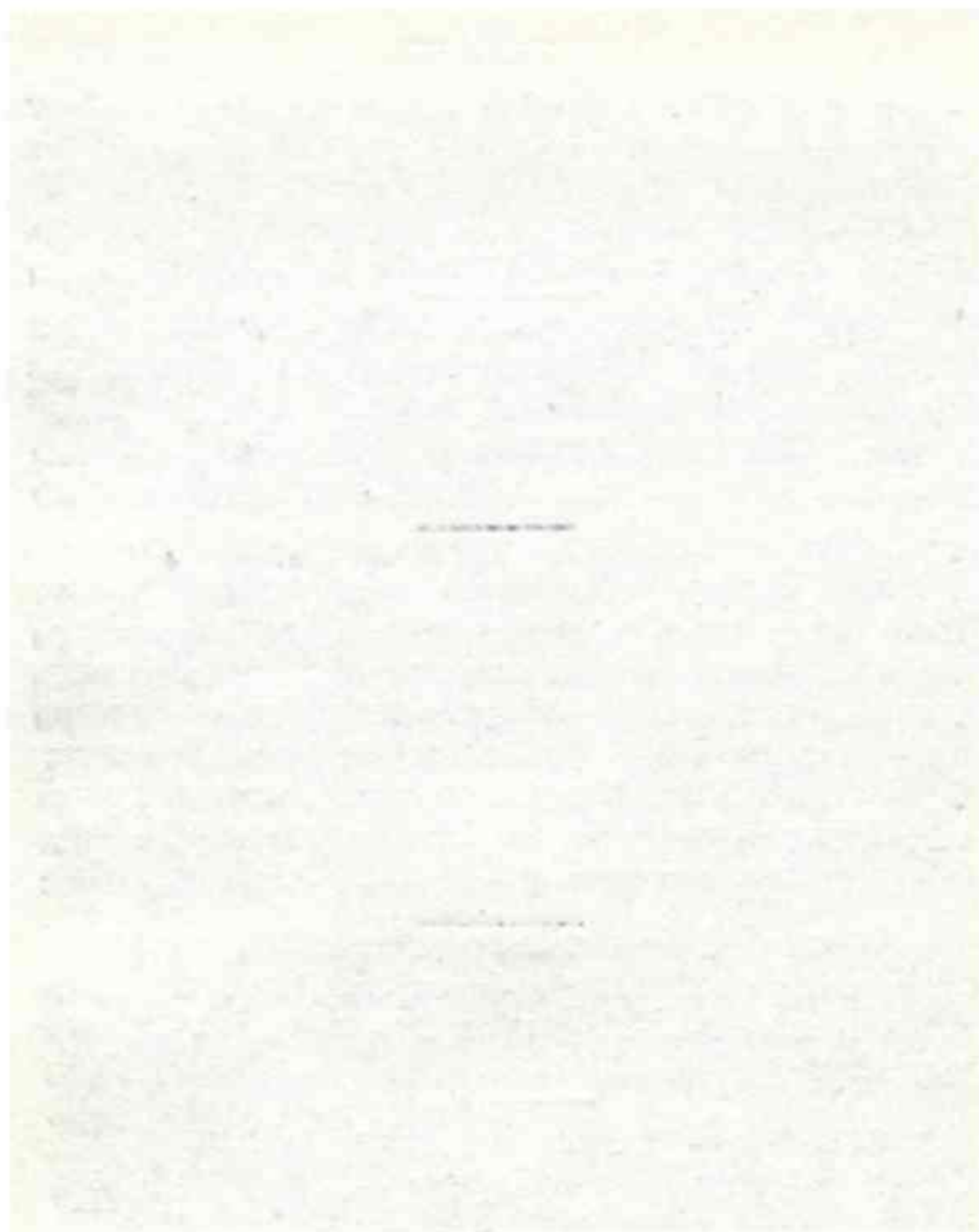
311. ქუმელი. ხორბალი დაარჩიეთ და კეცზე
კარგად მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს, შემდეგ ხელსა-
ფქვაზე დაფქვით, მერე გასცერით—რაც მსხვილი არის,
ხალიფათისათვის შეინახეთ და რაც წმინდა არის—ის
თაფლსა და წყალში ასვრიმეთ, ისე რომ ძალიან სიტ-
კბო ჰქონდეს და აიფშრუკოს, სისველე იმდენი მიე-
ცით; როდესაც დაამზადოთ, მუჭაში დაკუმშეთ და ისე

დადეთ თეფშზედ, ახლა კიდევ სხვა მანამ სულ გაათ-
ვებთ; შემდეგ ერთი სტაქანი დარჩეული ქიშიში, ერ-
თი სტაქანი დაფცქვნილი ნუში, ერთმანეთში აური-
ეთ და იმ ქუმელს ზედ მოაყარეთ, მზად იქნება.

312. ფალუსტაკი. ერთი გირვანქა ფქვილი გამ-
ტკიცეთ და სინზე დაყარეთ, შემოდგით ცეცხლზე და
თან აურიეთ, რომ გახურდეს; შემდეგ დაასხით ერთი
სტაქანი ერბო და კარგად დაშუშეთ, არ დაწოთ კი, და-
აწითლეთ; დახედეთ, თუ კარგად არ იყოს აფშრუკუ-
ლი, ერბო კიდევაც დაუმატეთ და თან ხის კოვზით
კარგად გაშალეთ, მურკლი აღარა ჰქონდეს; მერე გე-
მოთა ნახეთ, უმის სული არა სდიოდეს ფქვილსა; შემ-
დეგ ზედ დაასხით წამოდულებული და ქაფ-მოხდილი
თაფლი, რაოდენიც იმას ასვრემს, დაზილეთ და გადმო-
დგით, სიტკბო ნახეთ, თუ აკლდეს, თაფლი კიდევ დაუ-
მატეთ; მერე ბლუდზე ყველის კვერეულივით გააკე-
თეთ მრგვლად და შეინახეთ, რომ გაცოვდეს, დანით
მოთაღეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ერთი გირვანქა, თაფლი —
ერთი გირვანქა, ერბო — ნახევარი გირვანქა ანუ ცოტა მეტი.
მარილის მეტ-ნაკლებობას ვარაუდით უნდა მიხვდეთ და
ესე მისცეთ.

313. ზეთის კუპაკი. ფქვილი გამტკიცეთ და
ცომად მოზილეთ თბილის წყლით, შემდეგ ძალიან გა-
ათხელეთ. ამას უნდა მოუმზადოთ მასალად ამ რიგად:



ფოდეს, დარეცხეთ, დაფხიკეთ, შემდეგ ჩაყარეთ დიდს ქვაბში, დაასხით წყალი და მოაღულეთ, ისე რომ ძალიან კი არ მოიხარშოს ეს ნიახური; მერმე გადმოიღეთ და გააციეთ; შემდეგ კომბოსტოს მოაყარეთ მარილი თითო-თითო თავსა და ჩადეთ ქილაში, ანუ ქოცოში და გაამსეთ, მეორე დღეს ის მოაღულებული ნიახური თავისის წვენით ზედ დაასხით; ვინიცოხაა წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ, გაამსეთ, ზემოდამ ქვადაადეთ და დახურეთ სარქველი.—ერთის კვირის შემდეგ კიდევ უნდა ნახოთ, ან წვენი არ შეეშროს და ან მარილი არ აკლდეს, ზემოდან უნდა დაადოთ მწვანეულობა: დიდი კამა, შავ-კაკალა და პილპილი.

316. კომბოსტოს წმნილი გაუთუთქავი. პატარა თავი კომბოსტო ან შუა გაჭრილი, ან ოთხად, ჩააწყეთ ბოჭკაში ან ქილაში; შიგ ჩაატანეთ პატარა თავიანი ხახვები, ვაშლები. ააღულეთ ნიახურის წვენი, დაასხით კომბოსტოს, მოხარშული ნიახური გაადაყარეთ ზემოდან, დაადეთ დიდი კამა, ნიახური ძირიან-ფოჩიანად.

317. კომბოსტო წვრილად დაჭრილი. კომბოსტო წვრილად დასჭერით, დანაყილი მარილი წააყარეთ, ასვრიმეთ; ბოჭკაში ან ქილაში ჩაყარეთ, თან მრგვალი ხით გატენეთ; ცოტა დიდი კამის თესლი ჩააყალღეთ, რაზოდენიმე წვრილი თავი ხახვი და ვაშლი; ასე გაამსეთ ბოჭკა ან ქილა, კარგად გატენეთ. ზემოდან კარგი კომბოსტოს ფოთლებით დაფარეთ, ხის სარქვე-

ლი დააფარეთ და ქვები დააწყეთ სარქველზე, ქილა-
საც სარქველი და ქვა დაადეთ, ტილო ჩაუფინეთ, თავი
კარგად მოაკარით, რომ ჰაერი არ ჩავიდეს. ერთი კვი-
რის შემდეგ ნახეთ, თუ კომბოსტოს დაუწევია, კიდევ
დაჭრილი და მარილ-წყარილი კომბოსტო დაუმატეთ;
თუ მარილი აკლია, მოუმატეთ, თვითონ უნდა წვენი
გამოუშოს: თავის წვენი უნდა ედგეს.

318. წიწაკის მწნილი. ამოიღეთ ძირიანი წიწა-
კა მწვანე, რომელსაც პარკები ჯერ პაწაწები ესხას და
ისევ ხოხრები ჰქონდეს, თავისივე ფოჩებიანად, გაავ-
ლეთ მდულარე წყალში და გაშალეთ, რომ გაცივდეს;
მერე აადულეთ ძმარი და მარილი, გააცივეთ, ჩააწყეთ
წიწაკა ქილაში, გაამსეთ და დაასხით ზედ ეს მოდუ-
ლებული და გაცივებული ძმარი.

319. ტარხუნის მწნილი. ტარხუნა ჩვილი და ახა-
ლი, შემოდგომის დოყდოყი მოკაჭაჭებული არ იყოს,
შეჭკარით კონებად, ჩააწყეთ ქილაში, დაასხით ძმარი,
მარილში მოდულებული—ცივი.

320. სიმინდის მწნილი ნედლი. სიმინდი ჯერ
ისევ ჭყლინტი რომ იყოს, დაკრიფეთ, მდულარე წყალ-
ში გაავლეთ, როცა გაცივდეს, ჩაყარეთ ქილაში, და-
ასხით მოდულებული და გაცივებული ძმარი.

321. მწნილი ნივრისა. ნიორი რამდენიც გნებამთ
არ დაფუჩნათ, ისე მთელი თავები ჩაყარეთ მდულარე

წყალში და მაშინათვე ამოიღეთ, გააშრეთ; როცა გაშრეს, ქილაში ჩაყარეთ, დაასხით ცივი წყალი ზევიდან, დაადეთ ნატეხი მარილი. მესამე დღეს გადაწურეთ ეს წყალი და სხვა წყალი დაასხით და ისევ დაადეთ მარილი. სამ კვირამდე ასე უცვალეთ წყალი. მოხდება, რომ მაშინათვე ძმარი არ არის. შეიძლება, მარილ-წყალში ერთი თვეც და შეტიც დარჩეს, ოღონდ სამ დღეში უეჭველად მარილ-წყალი უცვალეთ. მერე ნიორი ამოიღეთ მარილ-წყალიდან, ქილა გარეცხეთ; თუ ნიორი რამ გაფუჭებულია, აარჩიეთ და ისევ ამ ქილაში ჩაყარეთ. ძმარი მოადუღეთ, მიხაკ-დარიჩინი, დაფნის ფოთოლი, მარილი ჩააყარეთ; როცა გაცივდეს ნიორს დაასხით.

322. მწნილი ღიჭის ანუ ეკალა. ღიჭი ანუ ეკალა დაარჩიეთ, მაგარი ყლორტები მოამტვრიეთ, აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ; გაითუთქოს თუ არა, მაშინათვე ამოიღეთ, გააციეთ და ამასაც ძმარი ისე მოადუღეთ, როგორც სხვა მწნილებს.

323. ალუბლის, შვინდის, ზღმარტლის, ვაშლის, მსხლის, ატმის, ქლიავის მწნილი ისევ ისე უნდა ჩადოთ, როგორც სხვა მწნილები.

324. მწნილი კიტრის საახლოდ. ახალი დაკრეფილი კიტრი ჩააწყეთ ქილაში, თან ჩაატანეთ კამა, ტყემლის ფოთოლი, ანუ ალუბლისა, მწვანილი რაც შეგხვდეთ; შემდეგ ერთი მუშტის ტოლი ხაში ამო-

ქულიტეო ცივს წყალში და ზედ დაასხით, მერმე დააწყეთ ზემოდან სამტვრევი მარილი; თუ გენებებათ შიგ ჩაატანეთ ნიორი და წიწაკა; ქილა ცივის წყლით აამსეთ და პირს მოაკარით, მეოთხე დღეს კიტრი მჟავე იქნება.

325. მწნილი კიტრის. კიტრი, ან სხვა რაც გინდათ, ჩადოთ მწნილად, გარეცხეთ, გაწმინდეთ, სამი სტაქანი მარილი, ერთი სტაქანი გვარჯილა, ერთი სტოლის კოვზი შაბი, ჩაყარეთ ათ სტაქან წყალში; აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, მომზადებული სამწნილო შიგ ჩააწყეთ, ერთი წამოადუღეთ. წამოყარეთ საცერზე, როცა დაიწკრიტოს და გაშრეს, ქილაში ჩააწყეთ. მოდუღებული ძმარი გააციეთ, დაასხით. ორი კვირის შემდეგ ეს ძმარი გადაღვარეთ, სხვა ძმარი მოადუღეთ დაფნის ფოთოლით, მიხაკ-დარიჩინით, დაასხით და მაგრად პირი მოაკარით.

326. ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისათვის. დაფცქვნილი კიტრები დაიჭრას მსხვილ-მსხვილ ნაჭრებად, ჩაღადეს ბანკაში და დაესხას ზედ უკვე გაცივებული ნადუღი ძმარი (ძმარი ძალიან ცხარე არ ვარგა). თუ ზევოდან პრკე მოიგდო, უნდა ძმარი გამოეცვალოს (ხამი ძმარი არ დაესხმის, უნდა წამოდუღებული იყოს და მერე გაცივებული), ზემოდან ცოტა პროვანსის ზეთი უნდა მოესხას. როდესაც მისართმევად დაგჭირდებათ, ამ კიტრებს უზამთ მარილ-შაქარს, პროვანსის ზეთს, ხამ ძმარს და პილპილს.

327. კიტრის მწნილი. დაკრიფეთ ყუნწებიანად კიტრი,—რაც უფრო წვრილი იქნება, ისა სჯობს—გაწმინდეთ და დასქერით ტარხუნა, ნიახური, დიდი კამა, ქონდარი და რეჰანი; მერმე ქილაში ჩააწყეთ ერთი პირი კიტრი, მეორე პირი ეს მწვანეულობა, ვიდრე სულ ასე გაავსებდეთ ქილასა; შემდეგ სამი პარკი წიწაკა ზემოდამ დაადეთ და ძმარი დაასხით, ამრიგად შემზადებული: ძმარს რომ ქვაბში ჩაასხამთ მოსადუღებლად, მაშინ უნდა შიგ ჩააყაროთ, მარილი, დაფნის ფოთოლი, მიხაკი, ღარიჩინი, ილი, ბაჰარი და ერთი რუმკა თაფლი, ან ცოტა შაქარი. უნდა მოადუღოთ კარგად, გააციოთ; თუ გნებამთ ორი კბილი ნიორიც ჩაატანეთ. ქილა კვირაში ერთხელ ან ორ კვირაში უნდა ნახოთ; თუ ძმარს დაუკლია, დაუმატეთ ან კიტრს თუ დაუწევია—ჩაუმატეთ.

328. მწნილი კიტრისა,—ა. ქილის ძირში ჩააწყეთ ნიახურის ძირები, სამი ტოტი ტარხუნა, თუ ძირები მსხვილია, დასქერით. წვრილი კიტრი გარეცხეთ, გაწმინდეთ, ჩააწყეთ ქილაში; ერთი პირი კიტრი, ერთი პირი მწვანელი, სულ ასე გაავსეთ ქილა, ერთი წითელი წიწაკა გაახვიეთ მწვანეში და ზევიდან დაადეთ. ძმარი მოადუღეთ, შიგ მარილი ჩააყარეთ. როცა გაცივდეს, დაასხით. როცა კარგად გაუჯდეს, ეს ძმარი გადაღვარეთ, სხვა ძმარი, შაქრით, მოადუღეთ, გააციეთ და დაასხით. ცივ ალაგას შეინახეთ.

329. მწნილი კიტრისა,—ბ. შვიდ ბოთლ წყალში ჩა-

ყარეთ სამი სტაქანი მარილი, ერთი ჩაის კოვზი შაბი, მოადუღეთ, ცხელ-ცხელი დაასხით კიტრს მწვანო-ჩა-ტანებულს. პირი მოაკარით და შეინახეთ ცივ ალაგას.

330. მწნილი ყურძნისა. კარგი მოწეული სამწნი-
ლე ყურძენი, კუფხალ-კუფხალი მაკრატლით დასჭერით,
ჩააწყეთ ქილაში, დაასხით მოდუღებული ძმარი, რო-
გორც მწნილებისთვის სწერია.

331. მწნილი რძიანა სოკოსი. რძიანა სოკო ანუ
სოკო-პილპილა დაარჩიეთ, ძირები დააჭერით, გაფხი-
კეთ, ქიანს ნუ შეაყოლებთ; მერმე აადუღეთ წყალი და
ჩაყარეთ შიგა, ორი რომ გადმოიდუღოს, ამოაწყეთ და
გააცივეთ; მერმე ძმარში ჩაყარეთ მარილი, მიხაკი, დაფ-
ნის ფოთოლი, დარიჩინი და ილი; ყოველივე ზომიერად
მოადუღეთ, გააცივეთ, ჩააწყეთ ეს სოკო ქილაში და
ზედ დაასხით ეს მომზადებული ძმარი.

332. მწნილი ლობიოსი. ნედლ და წვრილ ლო-
ბიოს თავსა და ბოლოს კლერტიანად პწყალი გააშო-
რეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ მარილ-წყალში, მანამ ეყაროს
სანამ ფერი გაუყვითლდეს. მერე ამოიღეთ და ზედ დაას-
ხით ცხარე ადუღებული ძმარი. ორი დღე ამ ძმარში
ეყაროს, მესამე დღეს კიდევ სხვა ძმარი აადუღეთ და
დაასხით; მანამ უნდა უცვალოთ ძმარი, სანამ წინანდელ
მწვანე ფერს მიიღებს. უკანასკნელად კი ძმარს ისე მოუმ-
ზადებთ, როგორც სხვა მწნილებს და შეინახამთ.

333. კიტრის მწნილი მწვანედ. წვრილი კიტრები გარეცხეთ, ჩააწყეთ რამე ქურქელში; მარილ-წყალი აადუღეთ, დაასხით მდუღარე; იმ ღამეს ისე იყოს, მეორე დღეს ბოჭკაში ან ქილაში ჩაალაგეთ; მარილ-წყალი აადუღეთ, შიგ ჩაყარეთ მწვანელი, ტარხუნა, მლოგვი (ხრენი), გააციეთ და დაასხით, პირი მაგრა მოაკარით, ცივ ალაგას შეინახეთ.

334. კიტრის მწნილი. კიტრი გარეცხეთ, ბოჭკაში ჩააწყეთ, შიგ ჩაატანეთ მუხის ფოთოლი, ალუბლის ფოთოლი, კამა, ცოტა ნიორი. წყალი აადუღეთ, შიგ ჩაყარეთ მარილი, ერთი ჩაის კოვზი გვარჯილა და მდუღარე დაასხით, ფიცარი ან ტილო დაათვარეთ; როცა კარგად გაცივდეს, თავი კარგად დახურეთ და ცივ ალაგას შეინახეთ.

335. კიტრის მწნილი. წვრილი კიტრი ყუნწებიანად გარეცხეთ, ჩაალაგეთ ქილაში, ძალიან მლაშე წყალი აადუღეთ და დაასხით; რამდენი ხანიც გინდათ იმდენს ხანს შიგ ეყაროს; მერე, როცა გინდათ რომ იხმაროთ, კიტრი ამოალაგეთ, გარეცხეთ, ქილაც გარეცხეთ, შიგ ჩაყარეთ, ცივი წყალი დაასხით, სამი დღე წყალი უცვალეთ, მერე მოადუღეთ ძმარი, მიხაკი ორი, დარიჩინი, დაფნის ფოთოლი, შაქარი ან თაფლი ჩაასხით. როცა გაცივდეს, კიტრს დაასხით.

336. ბადრიჯნის მწნილი. გრძელი ბადრიჯანი

თხლად გაფცქვენით, ააუღეთ წყალი, შიგ ჩაყარეთ მთელ-მთელი და მაშინვე ამოიღეთ, დაალაგეთ რაზედზე, რომ გაცივდეს. წმინდად დასკერით ნიახური, ქონდარი, რეჰანი, ქინძი, კამა და ნიორი დაარჩიეთ; მერე აიღეთ ბადრიჯანი, შუაზე გააბეთ ისე, რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ, შიგ ჩაუღეთ ერთი კბილი ნიორი და იმ დაჭრილი მწვანელით გატენეთ და ზედ ნიახური შემოუჭირეთ; ყველა ბადრიჯანი თვითეულად ასე დაამზადეთ და შემდეგ ქილაში ჩააწყეთ, როცა გაამსოთ ქილა, ზევიდან მარილი დაადეთ და დაასხით მოუდულარი ცივი ძმარი.

337. მწნილი ნიახურის. ნიახური ძირიან-ფოჩიანად ამოიღეთ, დაფხიკეთ, გარეცხეთ, შემდეგ ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ, მალე ამოიღეთ, არ ჩაიხარშოს; როცა გაცივდეს, ჩადეთ ქილაში და თავისი ნახარში წვენი დაასხით. ზევიდან მარილი დაადეთ, თავის-თავად დამჟავდება. თუ წყალი დააკლდა, ცივი წყალი დაუმატეთ.

338. მწნილი ყვავილა კომბოსტოსი (ცვეტნაი). ყვავილა კომბოსტოს შემოაცალეთ ფოთლები, დაყავით, გაარჩიეთ, რომ არა შეჰყვეს რა. მარილ-წყალი აადუღეთ, შიგ ჩაყარეთ და მაშინათვე ამოიღეთ, ცხრილზე წამოყარეთ; როცა დაიწკრიტოს, ქაშანურ ქილაში ჩააწყეთ. ძმარი, როგორც მწნილებისთვის არის დამზადებული, ისე დაამზადეთ, დაასხით; პირი მოაკარით.

339. ყვავილა კომბოსტო (ცვეტნოი) მარил-წყალში. ყვავილა კომბოსტოს გამოაცალეთ სათითაოდ ტოტები და გაარჩიეთ, რომ რამე არ შეჰყვეს; ჩააწყეთ რამე ქურქელში, დაასხით მდუღარე წყალი, თავი დაათარეთ, საათ-ნახევარი იდგეს; შემდეგ ცხრილზე ამოალაგეთ. როცა წყალი დაიწკრიტება, ქაშანურ ქილაში ჩააწყეთ; ოთხი ჩაის სტაქან წყალზე ერთი ჩაის სტაქანი მარილი უნდა. მარილ-წყალი მოადუღეთ, კომბოსტოს საღფეტკი გადაათარეთ და ისე დაასხით მდუღარე; როცა გაცივდეს, პირი მოაქარით, ცივ ალაგას შეინახეთ; როცა კომბოსტო დაგჭირდეთ, ამოიღეთ და რამდენჯერმე წყალი გამოუცვალეთ, ხარშვაშიაც ბევრი წყალი დაასხით.

340. ჯონჯოლის შენახვა. როდესაც ჯონჯოლი ახობრდეს (ძალიან გააშლა კი არ დააცალოთ და არც სულ გაუშლელი ვარგა), უნდა დაარჩიოთ, რომ ფოთოლი და მსხვილი კლერტები არ შეჰყვეს; მერმე ერთი პირი ჯონჯოლი უნდა ჩაღოთ ქილაში და მოაყაროთ დანაყილი მარილი, ჩაღოთ კიდევ მეორე პირი ჯონჯოლი და მოაყაროთ მარილი, თან ძალზე მრგვალის ხით უნდა გატენოთ ქილაში, მანამდის ქილას გამსებს; მერმე ალუბლის ფოთლები უნდა დაათაროთ, მოაქრათ მაგრა პირს და ჩააგდოთ ქილა მიწაში; ერთს კვირას უკან უნდა ნახოთ და მაგრად უნდა გატენოთ კიდევ და რაც დააკლდეს ჯონჯოლი, კიდევ ჩაუმატეთ, მარილი თუ აკლდეს დაადეთ და ისევ დაათარეთ,

რომ შიგ ქარი არ ჩავიდეს, თორემ ჯონჯოლი გაშავდება.—მანამ ისრიმი გაჩნდება, ისე იყოს, შემდეგ ოთხიოდე მტევანი ისრიმი ჩაჩეჩკვეთ და თავის წვენიანად ზედ დაადეთ: ალუბლის ფოთოლი კი ამოიღეთ, შემდეგ როდესაც გენებებათ, თითო თეფშს ამოიღებთ, ცივს წყალს გადაავლებთ და დააქრით წმინდად ხახვს ერთს თავს, აგრეთვე მოასხამთ ზეთს და მიაართმევთ. სიმყავე თუ აკლია, ძმარსაც დაუმატებთ.

თუ გენებებათ ზეთის მაგივრად დანაყილს ნიგოზს გახსნით ძმარში და ჯონჯოლს რომ ამოიღებთ და წყალს გადაავლებთ, მაშინ ზედ მოასხამთ.

რაკი აცივდება, ქილას მიწიდან ამოიღებთ და ზეზედ იქონიებთ.

341. რძის შენახვა. რძის ჭურჭელი უნდა იყოს ძალიან სუფთა და მშრალი; ქვაბს თუ ცოტაოდენი ძველი რძის რამე აქვს დარჩენილი, მაშინვე აიკრება და დამყავდება. რძის შესანახი ჭურჭელი უნდა იყოს თიხის, ან შეშის; რძე უნდა შეინახოთ მშრალ და გრილ სარდაფში; თუ იმ ალაგას, სადაც რძეა შენახული, სხვა არაფერია, ისა სჯობია, რადგან რძე ადვილად ითვისებს სხვა ნივთების სუნსა და გემოს. დილით მოწველილი რძე უფრო კარგია შესანახადაც და ავადმყოფობისთვისაც, ვიდრე სხვა დროს მოწველილი.

342 რძის ღირსების შეტეობა. კარგი რძე რომ ფეხილზე დავიწვეთოთ მრგვლად დაემჩნევა, წყლიანი კი მაშინვე გაიშლება, ისე რომ კარგი რძე მძიმეა წყალ-

ზედ; ერთი წვეთი რძე რომ წყალში ჩაუშვათ, მაშინვე დასძირავს, წყლიანი რძე კი მოლურჯო და თხელია.

343. ნაღები. როცა მოწველოთ ძროხა ან კამეჩი, გასწურეთ და აადუღეთ, დადგით ცივს ალაგას, რომ რძე კარგად შეიკრას და ნაღები ბლომად მოიგდოს; მოხადეთ ნაღები და რძე ხელმეორედ აადუღეთ, რომ კიდევ ნაღები მოხადოთ. დანარჩენი რძე ახაჭოვეთ.

344. არეუანის (სმეტანის) გაკეთება. რძე რომ მოწველოთ, გასწურეთ, არ აადუღოთ კი, ისე დადგით ცივ ალაგას; დილის მოწველილ რძეს საღამოთი მოხადეთ თავი, საღამოს მოწველილს მეორე დღეს მოხადეთ თავი; რამდენიც მოხადოთ, იმდენი ცივ ალაგას შეინახეთ. რაც რძე დარჩება, იმაში ცოტა პური ჩააკვეთ, ან სხვა რამ სიმყავე, და ისე აადუღეთ; როცა ჩაწვება და ჩახაჭოვდება, პარკში ჩაასხით და გაწურეთ. ხაჭო, როგორც გინდათ, ისე მოიხმარეთ.

345. მაწვნის ჩადელება. რძე რომ აადუღოთ, ისე გააგრილოთ, რომ ნეკს არა სწვავდეს, ჩაასხით ქილაში; ერთი ჩაის კოვზი მაწონი გახსენით რძეში და ჩაასხით ამ ქილაში, თბილად შეახვიეთ და დადგით. ზაფხულში დედა ცოტა უნდა უყოთ ვინემ ზამთარში, შეხვევაც ზამთარში უფრო თბილად უნდა, ვიდრე ზაფხულში.

346. უმი ნაღები სხვადასხვა ტკბილეულობის-თვის. რძე რომ მოწველოთ, გასწურეთ, დადგით ცივ

აღაგას; როცა თავზე ნაღებს მოიგდებს, მოხადეთ, ჩაასხით ბოთლში ან ქაშანაურის ქილაში და ისე შეინახეთ. თუ ვინცობაა ეს უმი ნაღები მომეყავა, ადუღებაში რომ არ აიჭრას, ერთ ბოთლ ნაღებზე ან ერთ ჯამ ნაღებზე ერთი ჩაის კოვზი სოდა ჩააყარეთ, მოურიეთ და აღარ აიჭრება.

347. კარაქის გაკეთება. ხუთი-ექვსი ქილა მაწონი ანუ ჩუმა რომ მოაგროვოთ, სულ ერთიანად ჩაასხით სადღვებელში. ის სადღვებელი, რაც კაცი შიგ ჩახედამს ფეხზე მდგომიარე, იმ სიმაღლეთ უნდა იყოს ზემოთ ჩამოკიდებული თავსა და ბოლოს წნელებითა, სადღვებლის თავი და ბოლო წნელებში უნდა იყოს გაყოფილი.—მაწონს რომ ჩაასხამთ, პირზე სველს ტილოს შეჰკუჟავთ და მაგრა დაუცომთ; ერთი კაცი სადღვებლის თავს დადგება და მეორე ბოლოს, ერთი ორის ხელით სადღვებელს აქედან გააქანებს, მეორე იქიდან, ისე შესდღვებენ; მალ-მალ ნახამთ იმ დასველებულ ტილოს, —თუ კარაქი აქვს ხვიშირ-ხვიშირი, მაშინ ცივს წყალს მოიტანთ, დაასველებთ ხელს, სადღვებელში ჩაყოფთ და კარაქს ერთად მოაგროვებთ. ნახავთ კიდევ, თუ აკლია დოს შედღვება, კიდევ ისე შესდღვებავთ ან თუ თბილად არის დო და კარაქი ღრ მოდის, მაშინ ცოტა ცივ წყალს ჩაასხამთ და ისე სდღვებთ; როდესაც კარაქი მოვა, ცივს წყალს ჩაასხავთ ბადიაში, იმ კარაქს ამოიღებთ და იმ წყალში ჩასდებთ, მერე მიუდგამთ ქვაბს იმ სადღვებლის პირს, დოს ჩამოასხამთ და ქვაბიდან ქილებში ჩაასხავთ დოსა; სადღვებელს კი გა-

რეცხავთ და შეინახავთ. დღის გენებებათ მიაართმევთ და გენებებათ—ზამთრისათვის შეინახავთ

348. კარაქი სახელდახელო. ნაღები ჩაასხით ჯანფილაში ან ჯამში და ძალიან მოლესეთ კოვზით. იმდენი უნდა ლესოთ, მანამ კარაქად მოვა. მერე დაასხით ცივი წყალი და ახლა ცივ წყალში ზილეთ და ხშირად წყალი უცვალეთ; მანამ უნდა წყალი უცვალოთ, სანამ წმინდა წყალი დარჩება.

349. კარაქის გადნობა ერბოდ. კარაქს ჩასდებთ ქვაბში, ადუღებთ, ქაფს მოხდით, ცოტა დაფქვილს მარილს ჩააყრით და გადმოიღებთ, რომ არ გადმოვიდეს; გააგრძელებთ, ქილაში ჩაასხამთ და, როდესაც გენებებათ, იხმარებთ.—ზამთრისათვის თუ გენებებათ, ქილას რომ აამსებთ, პირს მაგრა მოაკრავთ და მიწაში ჩაადებთ.

350. კარაქის გაკეთება როცა გაფუჭდება. წამხდარი კარაქი უნდა რამდენჯერმე გაჰრეცხოთ წყალში, მოაყაროთ მარილი, დაასხათ დაფხეკილი და მჩვარში გაწურული სტაფილოს წვენი და აურიოთ, რომ ცალკე არ ედგეს.

სტაფილოს წვენი აძლევს კარაქს ძალიან ნაზსა და სასიამოვნო გემოს, მაგრამ უმჯობესია, თუ სტაფილოს წვენს საკმელში ხმარების წინ უზამთ კარაქს.

ან კიდევ—ჩადეთ ერბო ქვაბში, დაასხით ზედ ბლომად წყალი, ადუღეთ რამდენიმე ხანი, გადმოიღეთ, გაა-

ცივეთ, ამოიღეთ წმინდა ერბო, გარეცხეთ ცივ წყალში და მოაყარეთ მარილი.

ანუ: დაასხით მდულარე წყალი, აურიეთ, გააცი-
ვეთ, გადუღვარეთ წყალი, გარეცხეთ, მარილი მოა-
ყარეთ.

351. დოს შენახვა. დოს ერთს დღეს დააცლით, რომ ცოტა შემჟავდეს, მერმე ჩაასხამთ ქვაბში და რომ წამოფიშფიშდება, გადმოიღებთ; ძალიან თუ აადუღეთ, აიჭრება, გადმოდგით და გააგრილეთ, შემდეგ ჩაასხით ხამის პარკში და დაკიდეთ, რომ გაიწუროს, ისე როგორც გაწურული მაწონი; მერმე ამოიღეთ, შეზავებით მოაყარეთ მარილი, დააჭერით ცოტა კამა და ჩადეთ გამომსნილს ქილაში; რამდენიც შედღვიბოთ დო, ასე მოამზადეთ; მერე პირს კარგად მოაკარით და მიწაში ჩადგით, რომ აღარა ჩნდეს ქილა და მიწავე მოაყარეთ მანამდის მოგინდებოდეთ. დოს ყველიერამდის შეინახვენ და ყველიერში აკეთებენ ხოლმე.

352. დოს მოდუღება. ერთს ჯამს დოს დაასხამთ სამს ჯამს წყალს და გასხნით. მერმე დასთლით ორს თავს ხახვს და სამს სტოლის კოვზს ერბოში მოხრაკავთ. შემდეგ იმ გახსნილს დოსაც შიგ ჩაასხამთ და აადუღებთ, მერმე ოთხი კვერცხი გასთქვიფეთ და ზედ მოასხით და მზად იქნება დოს შეჭამანდი.

353. ჩუმა. რამდენიც მოწველოთ რძე, ჩაასხით დიდ ქილაში, მანამ შეაგროვებდეთ საკმაოს; მაშინ შე-

დღვიბეთ, როგორთაც მაწონი შეგიდღვებიანთ კარაქად, და ის ჩუმა აადუღეთ. ხაჭო ჩაწვება, გასწურეთ პარკში და ხაჭო იხმარეთ.

354. ნაწი. ღორი რომ დაჰკლათ, გამოიღეთ კუჭი, რომელშიაც პირველად ჩადის საჭმელი, გააპეთ და კარგად გარეცხეთ. მერე ერთი ფინჯანი მარილი მოაყარეთ, დაასხით ჯამზე ღვინო და შიგ ჩადეთ; სამი დღე ისე იყოს, მეოთხე დღეს ბოლში დაჰკიდეთ, ორს კვირას მერე ჩამოიღეთ, მოსჭერით ნახევარ ხელის ტოლი და ჩადეთ პატარა კოჭობში. ზედ დაასხით ნახევარ სტაქანი ღვინო და ნახევარ სტაქანი წყალი, ერთი თხილის ტოლი მარილი, ორი პარკი წიწაკა, ერთი თითის ტოლი ლორის ძვალი, ერთი იმოდენი ლელვის ტოტი გატეხეთ და შიგ ჩააყარეთ ყოველივე; დღეს რომ ასე დააყენებთ, მეორე დღეს ყველის დედად ივარგებს.

355. ყველის ჩადება მეგრული დვრიტით. ახალი მოწველილი ორი ბოთლი რძე რომ იყოს, ერთი სტოლის კოვზი ზემოდ აღწერილი ნაწი უნდა მისცეთ და ის რძე თბილად ცეცხლის ახლოს დასდგათ.

356. დვრიტის გაკეთება. დვრიტა ეწოდება პირველ მოწოვილ რძეს, ბატკნის ან ხბოს კუჭში ყველივით შეკრებილს, მინამ ის ნაწლავებში მიიქცევა. ბატკანს ან ხბოს რომ დაჰკლავთ, იმ კუჭს ამოაცლით და რაც თავისი ყველი აქვს, იმასაც ამოიღებთ; კუჭი გადააბრუნეთ, გარეცხეთ, მარილი და შაბი მოაყარეთ; შაბი მეტი

უყავით და ისევ უკანვე ჩადეთ კუჭში. მერე ბოლში ჩამოჰკიდეთ, რომ გახმეს; როცა ყველის გაკეთება გინდათ, მაშინ მოსჭერით, თუ ხბოს ღვრიტაა—სამი მეოთხედი, და თუ ბატკნისა—ნახევარი; ქილაში ჩადეთ, ზედ დაასხით რძე (თუ ყველის შრატია ისა საჯობია). ამ შრატსაც მარილი და მომეტებული შაბი უნდა ჩააყაროთ, სამი ღლე ისე იყოს. როცა ყველის გაკეთება გინდათ, აიღეთ თბილი რძე, ჩაასხით ქვაბში ერთი ღვინის სტაქანი შრატი, თბილად დადგით, მანამ ჩაყველდება; როცა ჩაყველდეს, მაშინ ხელით მოაგროვეთ, ამოიღეთ, ან კიდევ პარკში გაწურეთ. თუ სულუგუნის გაკეთება გინდათ, მარილს ნუ მოაყრით. ყველი როცა გაფუფდება, გარეცხეთ, თხლად დასჭერით, ადუღებულ რძეში ან წყალში ჩაყარეთ; როცა ძაბვას დაიწყებს, ამოიღეთ რძე ჭურჭელში და როცა გაცივდეს, რამდენჯერმე გადაზილ-გადმოზილეთ, მარილი მოაყარეთ. როცა გაშრეს, თუ ზამთრისთვის გინდათ, მალლა ჩამოჰკიდელ.

357. სულუგუნი. ახალ ყველს დილით რომ ჩააყველებთ, საღამოზე დასთლით თხლად, წყალს ან რძეს აადუღებთ და შიგ ჩაჰყრით; როდესაც წამოდუღდეს, მაშინვე გადმოიღეთ, ბადიანზე დაასხით, ყველი ხელით მოაგროვეთ, გადაჰკეცეთ და გადმოჰკეცეთ, კარგად რომ დაიზილოს, მოაყარეთ მარილი და შეინახეთ. როცა გაშრება, თუ გნებამთ ზამთრისთვის მალლა ჩამოჰკიდებთ. რამდენჯერაც ყველი ჩაადედოთ, იმისი შრატიდამ ნახევარ-ნახევარი სტაქანი რაშიაც ნა-

წი ან დვრიტაა, იმ კურკელს დასხამთ, რომ არ გამოილიოს სადელი. ერთი თვის შემდეგ კი ხელახლად უნდა, ისევ ისე როგორც ზემოთ პირველად ავწერეთ.

358. ყველის შენახვა ქილაში. ახალი ყველი დასჭერით, მოაყარეთ მარილი, ერთი დღე ისე იყოს, რომ ნიაგმა გაუაროს და მარილი გაუჯდეს. მერე აადუღეთ მარილ-წყალი, გააციეთ, როცა ქილაში ჩააწყობთ ყველს, დასხამთ, გრილ ალაგას შეინახეთ. ხშირად ნახეთ ხოლმე, რომ წყალი არ დააკლდეს. ყველი ყოველთვის დაფარული უნდა იყოს წყლით, თორემ შეიძლება მატლი გაუჩნდეს.

359. ღორის ან ძროხის ქონის გადადნობა. წვრილად დასჭერით ღორის ან ძროხის ქონი, დაადნეთ, შიგ ჩაყარეთ ხახვი და კარგი ვაშლი, გაანელეთ; მერე დაასხით წყალი, აადუღეთ, გაწურეთ, ჩაასხით ქაშანურის კურკელში, დადგით ცივ ალაგას; როცა გაიყინოს, წყალი გადაღვარეთ, მარილი უყავით, შეინახეთ.

360 კვერცხის შენახვა. კვერცხები ჩაალაგეთ თავდაყირა თიხის ან ხის კურკელში, კირი გასცერით, გახსენით წყალში, თხლად კი, და დაასხით კვერცხებს ისე კი, რომ ორი თითის სიმაღლეზე ზემოდ ედგეს კვერცხებს; დადგით ცივ და მშრალ ალაგას, კირი გახმება და კვერცხები დიდხანს შეინახება; როცა ხმარება დაგჭირდეთ, ცივი წყალი დაასხით, კირი და-

იშლება და კვერცხები სიფრთხილით ამოალაგეთ. ნახევარი ჩაყარეთ ცივ მარილ-წყალში და მერე ისე იხმარეთ კვერცხები.

361. პამიდორის შენახვა. პამიდორი აარჩიეთ მთლები და მსხვილები; არც ძალიან მოწეული იყოს და არც მკვახე; პირ-განიერ ქილაში ჩააწყეთ; ადუღეთ მარილ-წყალი, ოთხს ჩაის სტაქან წყალს ერთი ჩაის სტაქანი მარილი ჩააყარეთ, გააცით და ისე დაასხით; პამიდორს ზევიდან ფიცრის სარქველი დაადეთ, რომ წყალმა დაფაროს; პრკეს როცა მოიგდებს, მოხადეთ, თავი კარგად მოაკარით; როცა გენებებათ, ამოიღეთ, კარგად გარეცხეთ და ისე იხმარეთ.

362. პამიდორის შენახვა. პამიდორი როცა მოიწევა, ჩაყარეთ ძალიან მოკალულ ქვაბში და ადუღეთ. როცა კარგად მოიხარშოს, საცერში გაატარეთ, ჩენჩო არ გაჰყვეს, მერე ისევ დადგით და კარგად ადუღეთ, ისე რომ * განახევრდეს; როცა გაცივდეს, ბოთლებში ჩაასხით, არ აამსოთ კი, პრობკა დაჰკარით, თავი გადაუღესეთ, ცივ ალაგას შეინახეთ.

363. პამიდორის შენახვა. მწიფე პამიდორი გარეცხეთ, შუა-შუა გასჭერით, თესლი და წვენი გამოაცალეთ; წვენ-გამოცლილი პამიდორი ჩაყარეთ მურაბის ტაშტში, ან კარგ მოკალულ ქვაბში და ადუღეთ; შუა დუღილში რომ შევა, საცერში გახეხეთ და ისევ ადუღეთ, დუღილში უყავით მარილი, ხშირად მოურიეთ,

რომ ძირში არ მიიწოს. როცა კარგად გასქედდება, ნელ-თბილი ჩაასხით ბოთლებში, ძალიან კი არ გაამსოთ. დიდ ქვებში თივა ჩააგდეთ, შიგ ჩააწყეთ ბოთლები, ისე კი, რომ ერთმანეთს არ ხვდებოდეს, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ბოთლებს ყელამდინ ჰფარამდეს. ერთი საათი იდუღოს. როცა წყალი გაცივდება, ბოთლები მაშინ ამოიღეთ; პრობკა დაჰკარით, პირი გადუღესეთ, ცივ ალაგას შეინახეთ.

364. ლობიოს მწვანედ შენახვა. ნედლ ლობიოს თავსა და ბოლოს კლერტიანად პწკალი გააშორეთ, გარეცხეთ, დაამტვრიეთ, ჩაყარეთ ქაშანურის ან შუშის ქილაში; თითო წყება რომ ლობიო ჩააყაროთ, თითო წყებაც მარილი მოაყარეთ; ასე გაავსეთ ქილა, სარქველი და ქვა დაადეთ ზევიდან. როცა ლობიო წვენს გაუშვებს, მაშინ დაასხით გამდნარი თბილი ქონი; როცა მოსახარშად გენებებათ, ქონი მოხადეთ, ლობიო რამდენიც გინდათ, ამოიღეთ, ცხელ წყალში კარგად გარეცხეთ, წყალი რამდენჯერმე გამოუცვალეთ და ისე მოხარშეთ; ქონი ისევ გააღწეთ და ნელ-თბილი დაასხით.

365. კომბოსტოს ნედლად შენახვა. სარდაფში ან მარანში მშრალი ქვიშა დაყარეთ, ან მიწის კვლები გააკეთეთ. კომბოსტოს ამოღების დროს ძირიანად ამოიღეთ, გაყვითლებული ფოთლები შემოაცალეთ და ჩარგეთ. ხშირად ნახეთ, რომ არ გაფუჭდეს, კარგ დღეში გაამზევით, კარები გააღეთ, რომ ნიაჲმა გაუაროს.

ყვავილა კომბოსტოც (ცვეტნოი) ამ ნაირად შეინახება. მწვანე ფოთლებს გადაათარეთ რამე, მსხვილი ძაფით შეჰკარით, ან კიდე ასე: კომბოსტო კანაფზე გადააბით, ისე კი რომ ერთმანეთს არ ხვდებოდეს, ჩამოჰკიდეთ სარდაფში ან მარნის ქერში. რომელსაც შეატყოთ, რომ ფუჭდება, მოსკერით, საჭმელში იხმარეთ.

366. კოწახურიდან თუთუბოს გაკეთება. კოწახური დაარჩიეთ, გაახმეთ, დანაყეთ; კურკები რომ გამოსცვივა—გასცერით; თუ წმინდად არ არის დანაყილი, კიდე დანაყეთ და გასცერით; ყველა დანაყილ ხორცში იხმარებთ, ნამეტნავად აფხაზურში.

367. ბურღულის შენახვა. დარჩეული ხორბალი ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ. რომ წამოდუღდეს, ცხრილზე წამოყარეთ, წვენი გადუღვარეთ და ხორბალი მზეზე გააშრეთ. როცა გახმეს, ხელსაფქვავეზე დაღერლეთ და ისე შეინახეთ.

368. ბადრიჯნის გახმოზა. გრძელი ქართული ბადრიჯანი გაფცქვენით, სიგძეზე თხლად დათაღეთ, მზეზე დადგით გახმეს.

369. ნიგოზი ლებნად. კაკალს რომ დაბერტყავთ, დააღენკოებთ, გაახმოზთ, დაამტვრიეთ, გამოარჩიეთ, მერე მზეზე გაჟინეთ, რომ გახმეს; შემდეგ გადაარჩიეთ, რაც თეთრი ლებანია—შეინახეთ გოზინაყისთვის და საჩურჩხლედ, შავი ლებანი კი წეწვნად გააკეთეთ.

370. წეწვანი. ნიგოზი დაარჩიეთ, უღელი და ნა-
კუჭი არ შეჰყვეს, დაყარეთ კეცზე და ცეცხლზე მო-
შუშეთ. მერე აბერტყეთ, რომ ფერფლები გადაეცა-
ლოს; მერე ჩაყარეთ ვარცლში ან სხვა რამ ჭურჭელში
და დაჩეჩკეთ, თან მარილი მოაყარეთ; ჩადეთ ქალაში
და ძალიან გატენეთ. ქილას პირი მოაკარით და ისე
შეინახეთ. ასე გაკეთებული ნიგოზი დიდხანს სძლებს.

371. ნიგვზის ზეთის გამოხდა. მოშუშული და
წმინდად დანაყილი ნიგოზი ან წეწვანი დაყარეთ სინზე,
ცოტა თბილი წყლით დანამეთ, თან ზილეთ და თან
გამოწურეთ; მანამ ზეთი სულ გამოვა. ეს გამოხდილი
ნიგოზი იხმარეთ ლობიოში, ქინკარში ან სხვა მხალში.

372. მძაღვ. ნიგვზის თეთრი ლებანი აარჩიეთ ერთს
ლიტრამდის, ჩაყარეთ კალათაში და დაჰკიდეთ მაღლა.
ყოველდღე ცივი წყალი დაასხით, მანამ ნახამთ რომ ფერ-
ფლი დალბა და სძვრება; შემდეგ ფილში ჩაჩეჩკეთ, რაც
ჩენჩო აქვს, გადაბერტყეთ, დაობებულები გადაყარეთ და
დანაყეთ წმინდად, რაც გული იყოს; შემდეგ დასკე-
რით რეჰანი, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და თან ჩაა-
ნაყეთ იმ დამძაღებულს ნიგოზს, ცოტა მარილიც მიე-
ცით და ჩადეთ ქილაში, თან გატენეთ; რომ გაამსოთ,
მერმე ერთი სტაქანი ნიგვზის ზეთი ზედ დაასხით და
ისე მოაკარით პირს და შეინახეთ, — როდესაც გენებე-
ბათ, ამოიღებთ და იხმარებთ ცოტ-ცოტას.

373. ტყემლის ტყლაპი. მოწეული ტყემალი ჩა-

ყარეთ ქვაბში და ხელით ამოჰყლიტეთ, ჩადგით თონეში, ანუ ფეჩში; როდესაც ადულდეს, გადმოიღეთ და ცხრილში გახეხეთ, რომ ჩენჩო და კურკა აღარ გაჰყვეს, მერმე დადგით და ადულდეთ მანამ შესქელდება; შემდეგ დაასხით ფიცარზე თხლად და როგორც თათარა, ისე გააკარით, მერმე დადგით მზეზე და როდესაც გახმეს, აჰყარეთ და მეორე მხარესაც გაშრეს, დაფინეთ, შემდეგ შეინახეთ.

374. ტყემლის საწები. მოიღეთ ტყემალი, არც ძალიან მკვახე და არც ძალიან მოწეული, როდესაც თვალი შეუვა, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ზედ წყალი, რაერთიც დაჰფარავს, და როდესაც კარგად მოიხარშოს, ამოჰყლიტეთ და გახეხეთ ცხრილში, რომ ჩენჩო და კურკები არ გაჰყვეს. შემდეგ ის წვენი ისევ ჩაასხით ქოთანში და ადულდეთ, მინამდის გასქელდეს; დასჭერით ქინძი, ქონდარი, რეჰანი, ოხრახუში და შიგ ჩააყარეთ, როდესაც გადმოიღოთ და მარილით შეანელოთ, გაციეთ, მერე ბოთლებში ჩაასხით, ან ქილაში ზამთრისთვის შეინახეთ; როცა გენებოთ ხორცზე საწებად იხმარეთ. შეინდისც ასე გააკეთებთ, ოღონდ მწვანეულობას ნუ უზამთ.

375. შვინდის ჩურჩა. დასაჩურჩი შვინდი, არც ძალიან მოწეული უნდა იყოს და არც მკვახე, ასე უნდა დაჩურჩოთ. ბატის ფრთას თავი მოსჭერით და შვინდს ცალის მხრიდან ის ფრთა ისე ძლიერად მისწიეთ, რომ კურკა გამოვარდეს და შვინდის ჩურჩა მთელსავით დარ-

ჩეს, სულ რომ ასე დაჩურჩავთ, დაყარეთ ხონჩებზე და მზეზე დადგით, რომ გახმეს, შემდეგ ჩაჰყრიტ პარკში და შეინახავთ.

376. ალუბლის ჩურჩაც ასევე უნდა, როგორც შვინდისა.

377. ალუბლის კერკი. მოიღეთ მოწეული ალუბალი, ფოთლები და კლერტები მოაშორეთ, დაყარეთ, ხონჩაზე თხლად და დადგით მზეზე, მანამ გახმება; შემდეგ შეინახეთ. შვინდის კერკიც ასე უნდა გაახმოთ.

378. ტყემალი გათუთქული. მოწეული ტყემალი მღუღარეში გაავლეთ, დაყარეთ რამეზე, რომ გახმეს; მერე შეინახეთ.

379. ისრიმის ნაშარაბი. როცა ისრიმს - თვალი შესდის, იმ დროს უნდა დაკრიფოთ, გამოსწუროთ; ის წვენი საცერში გასწურეთ, ჩაასხით ქვაბში; რომ აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ და დიდხანს აღუღეთ; როცა გასქელდეს, როგორც ბადაგი, გააცოეთ, ბოთლებში ჩაასხით და შეინახეთ.

380. ბროწეულის ნაშარაბიც ისევე გამოწურეთ და მოადუღეთ, როგორც ისრიმის.

381. კოწახურის ნაშარაბი. კოწახური დაარჩიეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რაც დაფარავს, და მოხარშეთ, შემდეგ საცერში გაწურეთ და წვენი ისევ შემოდგით და აღუღეთ, სანამ გასქელდეს; დუღილში

შაქარი მიეცით თავის შესაფერი, რომ ცოტა სიტკბო მიეცეს.

382. მწგანილების გახმოზა. პიტნა, ტარხუნა, ნიახური, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და რეჰანი, მანამდის ახალი არის და ჩვილი, უნდა ცალ-ცალკე დასჭრათ, გაახმოთ და ცალ-ცალკე პარკებში შეინახოთ. ზედ უნდა დააწეროთ, რომ არ აგერიოთ, რა რისთვისაც რომელი მათგანი გინდოდეთ, ისე ახმაროთ.

383. ნიგვზის ზეთის და სხვა ზეთის შენახვა დიდხანს. ნახევარი გირვანქა მუხუდო ისე ჩაჩეჩვეთ, რომ ხორბლის მარცვლის სიმსხოდ იყოს ჩაჩეჩვილი, სამი სტოლის კოვზი მუხუდო ჩაყარეთ ბოთლში, ზეთი დაასხით, თავი კარგა მაგრა დაუცეთ და ისე შეინახეთ.

384. მწარე ზეთის გაკეთება. საჭმელი ზეთი თუ გამწარდა, ერთ ბოთლ ზეთში ჩაყარეთ სამი სტოლის კოვზი მარილი, გააქანყყარეთ; როცა დაწმდეს, სხვა ბოთლში გადაიღეთ; თუ კიდევ აქვს სიმწარე, კიდევ გაიმეორეთ.

385. კარტოფილის გაკეთება. გაზაფხულზე თუ კარტოფილი გაფუჭდა, გაფუჭვენით, დამპლები ამოაჭერით, ჩაყარეთ ქვაბში, ცივი წყალი დაასხით, ერთი წამოადუღეთ და ეს წყალი გადაღვარეთ, დაასხით სხვა წყალი, მარილი ჩაყარეთ და მოხარშეთ.

186. ყურძნის შენახვა. არც ძალიან მწიფე და არც მკვახე ყურძენი დაკრიფეთ, მზიან და მშრალ დღეში, დაარჩიეთ, რომ დამბლები არ შეჰყვეს; ხის ყუთში ძირში ჩააყარეთ ნაძვის ნახერხი ან ფეტვი, ჩაალაგეთ წყობით ყურძენი: ერთი პირი ნახერხი, ერთი პირი ყურძენი. ძალიან უნდა გაიტენოს ყუთი, მკიდროდ უნდა ჩააწყოთ, თავზედაც ბლომად დააყარეთ. თავი ფიცრით დააქედეთ და ისე შეინახეთ. ან კიდევ ქილაში ჩააწყეთ ისევ წყობით ნახერხით ან ფეტვით.

ევროპიული საჭმელები

387. წვენის (ბულიონის) მოხარშვაზე შენიშვნა. გემრიელი წვენი (ბულიონი) ვისაც გსურთ, ხორცი წყალში არ უნდა ჩადოთ; როცა ხორცი მოსახარშად გინდათ, უნდა კარგად გარეცხოთ და ხორცი ჩადოთ ქვაბში, ცივი წყალი დაასხათ, ქვაბი ძალიან არ გაამხოთ, რადგან დუღილში რაც ხორცს სიმსუქნე და სინოყივრე აქვს, გადმოვა. მასთან წინდაწინვე ძალიან ცხელ ცეცხლზე არ უნდა შედგათ; წყნარ-წყნარა დუღილში სინოყივრეს გამოიტანს: იმ წყნარ-დუღილში ქაფს მოხდით, თან ცოტ-ცოტათი ცივ წყალს დაუმატებთ. როცა ქაფს მოხდით, ხახვს, მწვანეულობის ძირს ჩაჭყრით; შემდეგ დადგავთ ცხარე ცეცხლზე, რომ ხორცი მოიხარშოს. ყველა წვენი საღმეტკში უნდა გაწუროთ.

388. წითელი წვენი (ბულიონი),—ა. სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ, ჩაღეთ ქვაბში, ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დაასხით; მწვანეულობის ძირები—ხახვი, სტაფილო, ერთი სტაქანი კოვზი ერბო, ჩააყარეთ, დაახურეთ თავი; როცა ხორცი ორივე მხარეს დაწითლდეს, დაასხით ცივი წყალი; როცა აღულდეს, ქაფი მოხადეთ, მარილი ჩააყარეთ; როცა ხორცი კარგად მოიხარშოს, წვენი საღვფეტკში გაწურეთ. პატარა თავიანი კომბოსტო (ბრუსელის) მარილ წყალში მოხარშეთ, ახალი ლობიო წვნიკი, სტაფილო, წვრილად დაჭრილი; მიტანის დროს ჩააწყეთ წვენში და ისე მიიტანეთ. პირაშკიც თან მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კომბოსტო (ბრუსელის), ხახვი—ორი თავი, ერბო—ერთი სტაფის კოვზი, ლობიო მწვანე, მწვანეულობის ძირები.

389. წითელი წვენი (ბულიონი),—ბ. სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ და ჩაღეთ ქვაბში, თან ჩააყოლებთ დაჭრილი ორი ძირი სტაფილო და ორი თავი ხახვი, ზედ დაასხით ერბო და დადგით, ცალ მხარეს რომ გაწითლდეს, მეორე მხარესაც გადააბრუნეთ და დაწითლეთ, შემდეგ იმდენი წყალი დაასხით, რომ იხარშოს საკმაოდ და წყალის დასხმა აღარ მოუხდეს; შემდეგ შიგ ჩაყარეთ მწვანეულობა და როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ რვა მათლაფა ბულიონილა გამოვიდეს, მაშინ გადაწურეთ ტილოში და იმ ბულიონში ჩაღეთ ერთი გირვანქა ხბოს ხორცი და ერთი გირვანქა ვიჩინა,

აღუღეთ, ქაფი მოხადეთ, მერმე გაწურეთ სალფეტკში და დადგიოთ, რომ გაცივდეს, სიმსუქნე მოჰხადეთ და კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, გაწურეთ კიდევ და მოაყარეთ წმინდად დაკრილი ოხრიხუში და კამა, ისე მიართვიოთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ერბო — ორი სტოლის კოვზი, პილპილი, ხახვი, ხბოს ხორცი — ერთი გირვანქა, ვიზინა — ერთი გირვანქა, მწვანეულობის ძირები, ღაფნის ფოთოლი, კამა, მხრასხუში.

390. წვენი ინდოურის ან ქათმის (კონსომე.) ინდოურს ან ქათმს რბილი ხორცი გამოაჭერით, დანარჩენი მოხარშეთ; ერთი გირვანქა რბილი ძროხის ხორცი და ეს ინდოურის რბილი ხორცი ფილში ერთად დანაყეთ; ორი კვერცხი ცილა გათქვიფეთ და ამ დანაყილ ხორცში აურიეთ. ამ ინდოურის ან ქათმის წვენში ჩაყარეთ, მოხარშეთ ნელ ცეცხლზე, თან თითო სტოლის კოვზი ცივი წყალი დაასხით, მანამ დაწმინდება, მერე ტილოში გაწურეთ; წმინდა წვენი კარგად გააცხელეთ, პირაშკით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ინდოური ან ქათამი — ერთი, ხორცი — ერთი გირვანქა, პილპილი.

391. წვენი ხბოსი. ოთხი გირვანქა ხბოს ხორცი გარეცხეთ, ჩადეთ ქვაბში, წყალი დაასხით; რომ აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ. როცა ხორცი მოიხარშოს, ამოიღეთ, ნელ თბილ წყალში გარეცხეთ; წვენი ტილოში გაწურეთ, შიგ ჩააყარეთ მწვანეულობის ძირები, ბაჰარი,

ხახვი. მიტანის დროს კიდევ გაწურეთ, წმინდად დაკრი-
ლი ოხრახუში ჩააყარეთ.

შასაღად საჭიროა: ხორცი—თხი გირვანქა, მწვანეუ-
ღობის ძირები, ხახვი—ორი თავი, ბაჭყალა—ხუთი მარცვალა.

392. წვენი კარტოფილით (პიურე). სამი გირვან-
ქა ხორცი გარეცხეთ, ჩააყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი
წყალი, ქაფი მოხადეთ; ხახვი ორი თავი, სტაფილო და
მწვანეულობის ძირები ჩააყარეთ; როცა ხორცი მოიხარ-
შოს, გადაწურეთ, ხორცი ნელ-თბილ წყალში კარგად
გარეცხეთ. ნახევარ ბულკს და სამ ან ორ გირვანქა
გაფცქვნილ კართოფილს დაასხით, ცოტა წვენი, მო-
ხარშეთ, მერე საცერში გახეხეთ და იმ დანარჩენ წვენ-
ში ჩაასხით; მარილი უყავით, მიტანის დროს ორი კვერ-
ცხის გული გათქვიფეთ სუფოვნიკში, ცოტ-ცოტა ცხელი
წვენი დაასხით, თან მოურიეთ, მერე ერთბაშად ჩაას-
ხით. ამ წვენთან მიიტანეთ წვრილად დაჭრილი ბულკი
(გრენკი). გრენკის გაკეთება ასე უნდა: ერთი ბულკი,
ან რამდენიც გინდათ, წვრილად დასჭერით, სკოვრადა-
ზე ერბო დაასხით, ეს ბულკი ზედ დაჰყარეთ, ფეჩში
შესდგით, თან მოურიეთ, რომ არ დაიწოს; როცა ბულ-
კი გახმება, გამოიღეთ.

შასაღად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კარტოფი-
ლი—სამი ან ორი გირვანქა, კვერცხი—ორი, ბულკი—ორი,
ერბო—სამი სტოლის კოფში, ხახვი—ორი-სამი თავი,
მწვანეუღობის ძირები, მარილი.

393. წვენი მწვანე ლობიოსი (პიურე). ხორცი
ისე მოხარშეთ, როგორც ზემოთ არის აწერილი; დაარ-

ჩიეთ ერთი გირვანქა მწვანეულობა, გათუთქეთ მარილ-წყალში, საცერზე წამოყარეთ; მერე წმინდად დასქერით და ჩაყარეთ წვენში; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ნახევარი სტოლის კოვზი ერბო ერთად აადუღეთ და გაწურეთ, რაც დარჩეს—საცერში გახეხეთ. ნახევარი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) აურიეთ ორ კვერცხის გულში, ცოტ-ცოტა წვენი დაასხით, მოურიეთ, რომ არ აიკრას, და მერე სულ წვენში ჩაასხით, გააცხელეთ, არ აადუღოთ კი.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ჯობილ—ერთი გირვანქა, ერბო—ნახევარი კოვზი, ჯრეჟანი (სმეტანა)—ნახევარი სტაქანი, ფქვილი—ერთი კოვზი, მწვანეულობის ძიკები.

394. წვენი პერლოვი კრუპით (პიურე). სამი გირვანქა ხორცი მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით არის აწერილი, ერთი სტაქანი პერლოვი კრუპა გაარჩიეთ, გარეცხეთ, ცალკე წვენში მოხარშეთ, საცერში გახეხეთ და წვენში ჩაასხით; მიტანის დროს ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ და უყავით.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კვერცხი—ორი, კრუპა პერლოვის—ნახევარი სტაქანი, ხახვი—ორი თავი, მწვანეულობის ძიკი, მარილი.

395. წვენი (კლოწკით),—ა. სამი გირვანქა ხორცი მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით სწერია. ქვაბში ჩაას-

ხით ორი სტოლის კოვზი რძე ან წყალი, ერთი სტო-
ლის კოვზი ერბო ადუღეთ; ამ ადუღებულში სამი სტო-
ლის კოვზი ფქვილი ჩაყარეთ, ძალიან აურიეთ, სამი
კვერცხი ჩაახალეთ და კიდევ მოურიეთ, გააციეთ. მა-
რილ წყალი ადუღებული მზად გქონდეთ. მიტანის დროს
ჩაის კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ, ამოიღეთ ცოტ-
ცოტა და ჩაუშვით მარილ-წყალში. როცა ზევით მოი-
ტივტივებს, ქაფქირით ამოიღეთ. მიტანის დროს სუ-
ფოვნიკში ჩააწყეთ, თხელი წვენი დაასხით.

მასალად საჭიროა: რძე—ორი სტოლის კოვზი ან
წყალი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—სამი სტო-
ლის კოვზი, კვერცხი—სამი.

396. წვენი (კლოწყით),—ბ. ხორცი მოხარშეთ ისე,
როგორც ზევით სწერია; ქვაბში ჩაასხით ერთი ჩაის
სტაქანი რძე, ორი სტოლის კოვზი ერბო, მარილი და
ადუღეთ, ამ მდულარეში ჩაყარეთ ნახევარი ჩაის სტა-
ქანი მანი კრუპა ან ღომი, კარგად მოურიეთ და როცა
მოიხარშოს, გააციეთ; სამი კვერცხი ჩაახალეთ და მოუ-
რიეთ; სადილის მიტანის დროს კოვზი ცხელ წყალში
დაასველეთ, ცოტ-ცოტა ჩაუშვით წვენში. ან კიდევ ცალ-
კე მარილ-წყალში ჩაუშვით და მერე, როცა მოიხარშება,
სუფოვნიკში ქაფქირით ამოიღეთ, ცხელი წვენი დაას-
ხით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კრუპა მანი ან ღომი—ნახევარი
ჩაის სტაქანი, რძე—ერთი სტაქანი, ერბო—ერთი სტოლის
კოვზი, კვერცხი—სამი, მარილი.

397. კომბოსტოს შჩი. სამი გირვანქა ხორცი დას-
ქერით, ნელთბილ წყალში გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში,
ცივი წყალი დაასხით; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ
და გადაწურეთ, ლექი გადაულვარეთ, წვენი ისევ ქვაბში
ჩააბრუნეთ, ჩააქერით სამი თავი ხახვი, მარილი ჩააყა-
რეთ; როცა ხორცი შუა ხარშვაში შევა, გირვანქა-ნა-
ხევარი კომბოსტო დასქერით სიგრძეზე თითის სიბტყედ,
ჩაყარეთ წვენში. პამიდორი მოხარშეთ, საცერში, გახე-
ხეთ და წვენში ჩაასხით; ორი ან სამი კართოფილი გა-
ფცქვენით, დასქერით, შიგ ჩააყარეთ. თუ კართოფილი
არ არის, ერთი სტოლის კოვში ფქვილი გახსენით ცივ
წყალში, შიგ ჩაასხით. კომბოსტოს ძალიან ნუ ჩახარ-
შავთ. მიტანის დროს ჩაასხით ძმარი, გემოზე წამოადუ-
ღეთ, ერთი კვერცხის გული გათქვიფეთ სუფოვნიკში,
მღუღარე წვენი ნელ-ნელა დაასხით, თან მოურიეთ,
რომ არ აიჭრას. მერე სულ წვენი შიგ მოაქციეთ და
ჩიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კომბოსტო
— გირვანქა-ნახევარი, ხახვი—სამი თავი, კართოფილი ან
ფქვილი, პამიდორი—ორი გირვანქა, კვერცხი—ერთი, ძმარი,
მარილი.

398. წვენი ხინკალით (უშკი). სამი გირვანქა ხორ-
ციდან მოხარშეთ წვენი ისე, როგორც ზევით არის აწე-
რილი. ხინკალი ამ წვენს ასე მოუშადეთ: ერთი გირ-
ვანქა რბილი ხორცი, ნახევარი გირვანქა თირკმლის
ქონი, სამი თავი ხახვი, ხორცის საკეპავში გაატარეთ

ან დაკეპეთ; მოაყარეთ პილპილი, მარილი; ერთ სტა-
ქან წყალში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, რასაც ეს გათ-
ქვეფილი კვერცხი ფქვილს აიზელს, ცომი მოზილეთ;
მერე ძალიან გაათხელეთ, დასქერით ოთხ კუთხიანი-
პატარ-პატარა ცომეები, ამ ცომში ცოტ-ცოტა დაკეპი-
ლი ხორცი ჩადეთ, მერე ირიბად შეკეცეთ და ორივე
წვერი მაგრად შეუერთეთ; როცა სულ ასე დაამზადოთ,
გაწურულ წვენში ჩაყარეთ, როცა ადუღდეს და ხინკალ-
მა ზევით ამოიწიოს, მზად არის.

მასჯლად საჭირია: ხორცი—ერთი გირვანქა, ქანი-
თიკმლის—ნახევარი გირვანქა, ფქვილი—ორი სტაქანი,
კვერცხი—ორი, ხახვი—სამი თავი, პილპილი, მარილი.

399. წვენი ატრით (ლაფშით). სამი გირვანქა
ხორციდან მოხარშეთ წვენი ისე, როგორც ზემოდ არის
ნათქვამი. ატრია ამ წვენს ასე მოუმზადეთ: ორი კვერ-
ცხი გათქვიფეთ ცოტა წყალში და ერთი გირვანქა
ფქვილიდან მოზილეთ მაგარი ცომი, ცოტა მარილი
უყავით. ძალიან გაათხელეთ, რომ ეს გათხელებული
ცომი გაშრეს, მერე შეკეცეთ და ძალიან წვრილად დას-
ქერით; მიტანის დროს გაწურულ წვენში ჩაყარეთ, რო-
ცა ცომი მოიხარშოს, მზად არის, სამარხო ცომიც ასე
გაკეთდება, ოღონდ კვერცხს ნუ უზამთ.

მასჯლად საჭირია: ფქვილი—ერთი გირვანქა, კვერცხი—
ორი, მარილი.

400. წვენი თეთრი ლობიოთი (პიურე). სამი

გირვანქა ხორციდან მოხარშეთ წვენი ისე, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი. ერთი გირვანქა თეთრი ან წითელი ლობიო გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, თან ჩაატანეთ მწვანეულობის ძირები, სამი თავი ხახვი და ძალიან მოხარშეთ; მერე გაწურეთ საცერში და რაც დარჩება, საცერში გახეხეთ, ჩაასხით წვენში, კარგად მოურიეთ, გააცხელეთ, ამასთან მიიტანეთ წვრილად დაჭრილი გამხმარი ბულკი.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი გირვანქა, ბულკი—ერთი, მწვანეულობის ძირები, ხახვი—სამი თავი, მარალი.

401. წვენი პამიდორით (პიურე). ორი გირვანქა ძროხის ხორცი, ერთი გირვანქა ხბოს ხორცი, ნახევარი ქათამი, მოხარშეთ მწვანეულობის ძირებით, ორი თავი ხახვით, მერე გაწურეთ. მწიფე პამიდორი დასჭერით, თესლები გადაყარეთ, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი კოვზი ერბო, მოხარშეთ, საცერში გახეხეთ და წვენში ჩაუშვით, მოურიეთ, კარგად ადუღეთ, ნახევარი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) უყავით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ორი გირვანქა, ქათამი—ნახევარი, ფქვილი—ორი სტოლის კოვზი, პამიდორი—ათი, ხორცი ხბოსი—ერთი გირვანქა, მწვანეულობის ძირები, ორი თავი—ხახვი, არეჟანი—ნახევარი სტაქანი.

402. ჭარხლის ბორშჩი. სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ და ჩაღეთ ქვაბში. წამოდუღებაში ქაფი მოშხადეთ და მოხარშეთ მწვანეულობით და ექვსი გამ-

ხმარი სოკოთი, მერე გაწურეთ ტილოში, ვისაც ენებება, კიდევ ჩაჰსდებთ ერთს გირვანქა ვიჩინას; შემდეგ ცალკე მოხარშეთ ერთი გირვანქა ქარხალი, ანუ შეწვით და გაფცქვნილი დასჭერით გრძლათა და წვრილად; მერე წვენი გააცივეთ და ქონი მოჰხადეთ, შემდეგ ის დაჭრილი ქარხალი ჩაყარეთ და ქარხლისავე მოხარშული წვენი დაასხით, აადუღეთ; მიტანის დროს ერთი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) უყავით, თუ სმეტანა არ არის—კვერცხის გული ან მაწონი.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ვიჩინა—ერთი გირვანქა, ჭარხაფი—ერთი, სოკო—ექვსი, არეჟანი—ერთი სტაქანი, ხახვი—ერთი თავი, მწვანეულობის ძირები, მარილი.

403. მჟაუნის შჩი. სამი გირვანქა ხორცი დასჭერით, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით და მოხარშეთ; ვისაც ენებება მიუმატეთ ერთი გირვანქა ვიჩინა. ხახვი ორი თავი, მწვანეულობა, გამხმარი სოკო, შემდეგ მოხარშვისა, გაწურეთ ტილოში, მერე ერთი გირვანქა მჟაუნა გარეცხეთ, გაწურეთ, წმინდად დაკეპეთ, როგორც მხალი, და მოხრაკეთ ერთი კოვზი ერბოთი. ერთი კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ. მერე ის გაწურული წვენი დაასხით; წამოადუღეთ, მიტანის დროს კამა, ოხრაწუში უყავით, თან მიატანეთ მაგრა მოხარშული კვერცხები და არეჟანი (სმეტანა).

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ფქვილი—ერთი სტაქანის კოვზი, ვიჩინა—ერთი გირვანქა, სოკო—

ათხი ან სუთი, არეყანი, კვერცხი — ათხი, ხახვი — ათი
თავი, მწვანეუფობის ძირეუფობა, მარდი.

404 ჭინჭრის შჩი. სამი გირვანქა ხორცი მოხარ-
შეთ, გაწურეთ, ორი გირვანქა ჭინჭარი დაარჩიეთ,
გარეცხეთ, აღუღებულ მარილ-წყალში ჩაყარეთ, მო-
ხარშეთ, ცხრილზე ან თუშფალანგზე წამოყარეთ, ცივი
წყალი გადაავლეთ; როცა გაიწუროს, დაკეპეთ, ქვაბში
ჩაყარეთ, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ორი სტოლის
კოვზი ფქვილი მოშუშეთ, დაასხით გაწურული წვენი,
ააღვლეთ. მიტანის დროს კამა და ოხრახუში ჩააჭერით,
არეყანი (სმეტანა) და მაგრად მოხარშული კვერცხი.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ჭინჭარი —
ორი გირვანქა, კვერცხი — ათხი, ფქვილი — ათი სტოლის
კოვზი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, არეყანი (სმე-
ტანა), ხახვი — ათი თავი, მწვანეუფობის ძირები.

405. ისპანახის შჩი. ისპანახის შჩიც ასე უნდა
მოიხარშოს, როგორც ჭინჭრის; ისპანახი და მჟაუნა,
ერთად არეული, კარგია შჩისთვის.

406. კომბოსტოს შჩი. სამი გირვანქა ძროხის
ხორცი გარეცხეთ, ჩადეთ ქვაბში, მოხარშეთ მწვანეუ-
ლობით; კომბოსტო თუ დიდი თავია — ნახევარი და თუ
პატარა — მთელი თავი, დასჭერით გრძლად და წვრილად,
სამი თავი ხახვიც ჩააყარეთ ქვაბში, მოსწვნიეთ, მსუქანი
წვენი დაასხით კომბოსტოს, მოთუთქეთ. ერთი სტო-
ლის კოვზი ფქვილი, სამი სტოლის კოვზი ძმარი შიგ

ჩაასხით, თუ არეყანი (სმეტანა) არის—ისიც ჩაასხით და თუ არ არის—სამი კვერცხის გული გათქვიფეთ და ჩაასხით ქვაბში. მიტანის დროს ოხრახუში ჩააყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კომბოსტო — ერთი თავი, ოხრახუში, ხახვი — სამი თავი, ფქვილი — ერთი სტოლის კოფზი, ძმარი — სამი სტოლის კოფზი, ატყუანი ან კვერცხი, მარილი.

407. კომბოსტოს ბორშჩი. სამი გირვანქა ძროხის ხორცი გარეცხეთ თბილს წყალში, წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ და რომ მოიხარშოს, ხორცი ამოიღეთ, ცივს წყალში გარეცხეთ, ნაჭერ-ნაჭერ დასჭერით და ჩააწყეთ ქვაბში, ზედ დაასხით გაწურული წვენი, ჩააყარეთ მწვანეულობა. ერთი თავი კომბოსტო რვად გასჭერით, შიგ ჩააწყეთ, როცა მოიხარშოს, ძმარი უყავით თქვენ გემოზე და მარილი; ერთი გირვანქა ვიჩინაც შიგ ჩადეთ, თუ ძალიან მსუქანია — ქონი მოხადეთ, ნახევარი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) უყავით.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კომბოსტო — ერთი თავი, მწვანეულობის ძირები, ძმარი, ვიჩინა — ერთი გირვანქა, ატყუანი (სმეტანა) — ნახევარი სტაქანი.

408. ჭარხლის ბორშჩი. სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ, მოხარშეთ, ქაფი მოხადეთ, მწვანეულობის ძირები, ორი თავი ხახვი ჩააჭერით. როცა მოიხარშოს გადაწურეთ წვენი; ერთი მოზდილი ჭარხალი კარგად გარეცხეთ, მოხარშეთ, ან შეწვით, მერე გაფცქვენით;

წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ ქვაბში ერთი სტოლის კოვზი ერბო, სამი სტოლის კოვზი ძმარი, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი; ესენი მოშუშეთ თან ცოტ-ცოტა წვენი დაასხით მოშუშვაში. როცა ქარხალი მოიშუშება და მზად იქნება, დანარჩენი გაწურული წვენი ზედ დაასხით, წამოადლეთ; მიტანის დროს არეყანი (სმეტანა) მიაყოლეთ თან; თუ არეყანი არ არის, კვერცხის გული ან მაწონი გათქვიფეთ და ის უყავით.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ჭარხალი—ერთი, მწვანეუფობის ძაღები, ბაჭარი, ღაფნის ფოთოლი, ფქვილი—ორი სტოლის კოვზი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ძმარი—სამი სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი თავა, ზრეყანი ან მაწონი, მარილი.

409. აკროშკა ხორცის. ერთი გირვანქა შემწვარი ხორცი წვრილად დასკერით, ხუთი კიტრის მწნილი, ან ახალი კიტრი, ახალი ხახვი, კამა. ორი მაგრად მოხარშული კვერცხი დასკერით წვრილად, ჩაყარეთ საწვანეში (სუფოვნიკში), ორი ბოთლი კვასი, ერთი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) დაასხით, მოურიეთ, მარილი, ცოტა შაქარი ჩააყარეთ, თუ ყინულია—ჩააყარეთ, თუ ყინული არ არის, ცივ წყალში ჩადგით. თუ კვასი არ იშოვება, კვასის მაგივრად მაწონი უყავით.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ერთი გირვანქა, კიტრი—ხუთი, კვერცხი—ორი, კვასი—ორი ბოთლი, ზრეყანი (სმეტანა)—ერთი სტაქანი, ხახვი, კამა, მარილი, ყინული.

410. აკროშკა სხვადასხვა ხორცისა. უნდა დასკრათ წმინდად და ოთხ კუთხიანად მოხარშული ძროხის ხორცი, ხბოს ხორცი, ცხვრის ხორცი, ვიჩინა, ენა და რაც ამგვარები იმჟამად გქონდეთ, ყველა ამ ხორციებიდან დასკერით, სულ ერთი თევზი; შემდეგ გაფცქვენით კიტრი ანუ კიტრის მწნილი და დაკეპეთ. აგრეთვე მაგრად მოხარშული კვერცხები დაკეპეთ და ხახვი, კამა; ესენი სულ ერთად ჩაყარეთ სუფოვნიკში, დაასხით უმი ნაღები და კვასი ანუ მჟავე შჩი, შეანელეთ მარილითა და პილპილით, ჩადეთ ყინული შიგ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ხორცეული—სხვადასხვა, კიტრის—მწნილი ან კიტრი, კვერცხი—ორი, ჯეჟანი, კვასი ან მჟავე შჩი, პილპილი, მარილი, ყინული.

411. აკროშკა თევზისა. სამ გირვანქა შემწვარ ან მოხარშულ თევზს ფხები გამოაცალეთ, წვრილად დასკერით; კიტრის მწნილი ან ახალი კიტრი, ახალი ხახვი, კამა, ტარხუნა, ესენი სულ წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ საწვინეში (სუფოვნიკში) და დაასხით მჟავე შჩი ან კვასი, ცოტა პილპილი და მარილი, ყინული.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, კამა, ტარხუნა, პილპილი, კიტრის მწნილი ან ახალი კიტრი, ხახვი, კვასი ან მჟავე შჩი, მარილი.

412. აკროშკა სამარხო. დაფცქვენით და დასკერით მწვანე კიტრი ან კიტრის მწნილი, სოკოს მწნილი,

მარილიანი პალპილა სოკოს მწნილი, მგლის სოკო, ნი-
ყვა, ვაშლი და ვაშლის მწნილი, შეიძლება მიუმატოთ
ქლიავი, ალუბალი, ატამი, ყურძნის მწნილი; მოხარშეთ
და გაფცქვენით კარტოფილი, ქარხალი, ნედლი ლო-
ბიო, ყველა ეს სავსე ღრმა თევში ჩაყარეთ ჯამფილა-
ში, სადილის ცოტა წინ ერთი კოვზი დამზადებული
სარეპტის მდოგვი (გორჩიცა) და მარილი ჩადეთ ჯამში,
თითო წვეთობით ჩაუშვით ერთი კოვზი შირბახტის ზე-
თი და თან ჟრიეთ, სანამ ხარღალი სქელ სოუსად გა-
დაიქცეოდეს. შემდეგ გახსენით სამ ბოთლ მჟავე შჩიში
ან კვასში, უყავით მარილი, პილპილი, ნედლი ხახვი,
ოხრახუში, კამა ერთმანეთში აურიეთ, ერთი ნატეხი
ყინული ჩადეთ.

413. უგრეხელის (გრეჩიხის) გაკეთება. ორი
გირვანქა ან გირვანქა-ნახევარი უგრეხელა დაარჩიეთ,
გარეცხეთ, ქვაბში ან ქოთანში ჩაყარეთ, მდულარე წყა-
ლი იმდენი დაასხით, რომ ზედ შემოადგეს, მარილი
ჩააყარეთ, მოურიეთ, ფეჩში შედგით; შუა ხარშვაში
რომ შევა, ერთი ან ორი სტოლის კოვზი ერბო შუა
გულში დადეთ, აღარ მოურიოთ კი, და ისევ შედგით
ფეჩში. ამას მიიტანენ შჩისტან, ბორშჩთან. ერბო ცხე-
ლი ან ზეთი მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: უგრეხელა—გირვანქა-ნახევარი, ერ-
ბო ან ზეთი—ორი სტოლის კოვზი, მარილი.

414. უგრეხელა. გირვანქა-ნახევარი უგრეხელა თუ
თეთრია ტაფაზე დაყარეთ, მოშუშეთ ისე, რომ დაწითლ-

დეს. მერე ჩაყარეთ ქვაბში ან ქოთანში, იმდენი წყალი დაასხით, რომ ზემოდან ერთი თითის სიბტყე წყალი ედგეს, მარილი ჩაყარეთ, მოურიეთ, შედგით ფეხში; შუა ხარშვაში რომ შევა, ორი სტოლის კოვზი ერბო შუაში ჩადეთ.

მასალად საჭიროა: გირვანქა-ნახევარი უგრეხელა, ერბო—ორი სტოლის კოვზი ან ზეთი, მარილი.

415. უგრეხელას გრენკები. გირვანქა-ნახევარი უგრეხელა გაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ სქლად, მარილი უყავით, გადმოიღეთ, გააციეთ, რამე ჭურჭელზე ამოიღეთ და პატარ-პატარა ოთხ-კუთხიანი ან ირიბი ნაჭრები გააკეთეთ; გათქვიფეთ კვერცხი, თითო-თითო ნაჭერი ამოავლეთ ამ კვერცხში, სუხარი მოაყარეთ, ტაფაზე დაასხით; ერბო გააცხელეთ, ჩააწყეთ შიგ და შეწვით ორიგ მხარეს. ქარხლის ან კომბოსტოს შჩისთან მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: უგრეხელა—გირვანქა-ნახევარი, ერბო—რაც მოუნდება, კვერცხი—ორი, სუხარი, მარილი.

416. შემწვარი ხორცი. სამი გირვანქა რბილი ძროხის ხორცი გარეცხეთ, დაგვებეთ, მარილი მოაყარეთ; ქვაბში ჩაყარეთ დაფნის ფოთოლი, ბაჭარი, მიხაკი, დაჭრილი ხახვი, ოხრაახუშის ძირი, სტაფილო, შავი პურის ნაჭერი, ზევიდან დაადეთ დაბეგვილი ხორცი, დაასხით ნახევარი სტაქანი წყალი, ქვაბს თავი მაგრად დახურეთ, დადგით ცეცხლზე. შუა შეწვაში რომ შევი-

დეს, დაასხით ცოტა ძმარი ან ნახევარი სტაქანი ღვინო, ისევ შედგით ცეცხლზე; როცა მზად იყოს, ხორცი ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ, თუ მსუქანია, სიმსუქნე მოხადეთ, მერე ხორცი ისევ გააცხელეთ, წვენი დაასხით. თუ გსურთ, ცოტა არეყანი (სმეტანა) უყავით. მოხრაკული კართოფილი, ან მწნილით მიიტანეთ.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ძმარი ან ღვინო—ნახევარი სტაქანი, ზური—შავი, ხახვი—სამი თავი, მწიკცის ძირი, სტაფილეს ძირი, მისაკი, დაფნის ფოთელი, მარილი.

417. შემწვარი ხორცი,—ა. ხუთი ან ექვსი გირვანქა ძროხის ხორცი, ბეჭის თავის ნაჭერი, გარეცხეთ, კარგად დაბეგვეთ, მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ჩადეთ რამე ქურჭელში, დაასხით ცოტა ძმარი და მეორე დღემდინ შეინახეთ. მეორე დღეს ტაფაზე დაასხით ერბო, ხორცი ჩადეთ შიგ და ორივე მხარეს ძალიან დააწითლეთ. მერე ქვაბში ჩადეთ, იმ ტაფას რაშიაც ხორცი შეიწო, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი; როცა ადუღდეს, გაწურეთ და ისე დაასხით ხორცს; ქვაბს თავი მაგრად დახურეთ, სანამ მზად იქნება მანამ თავის ორთქლში იდუღოს.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—ხუთი გირვანქა, ძმარი—ნახევარი სტაქანი, ერბო—გირვანქის მეოთხედი, პილპილი, მარილი.

418. შემწვარი ხორცი,—ბ. აიღეთ სამი გირვანქა ხორცი, ძარღვები მოაშორეთ, მერე დაასხით სკავრა-

დაზე სამი კოვზი ერბო და ჩადეთ ეს ხორცი; მოაყარეთ დაჭრილი სტაფილო, ხახვი და მარილი, მოასხით სამი კოვზი ძმარი, შედგით ფეჩში და შეწვით ისე, რომ გაწითლდეს; შემდეგ გადმოიღეთ, დასჭერით და გარს მოუწყეთ ერბოში მოხრაკული კარტოფილი და ზედ მოაყარეთ დაფხეკილი ხარდალი (ხრენი).

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ხახვი — ორი თავი, კარტოფილი, ერბო — სამი კოვზი, სტაფილო, ძმარი — სამი კოვზი, ხარდალი, მარილი.

419. შემწვარი ხორცი (ჟარკოვი). სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ ცივ წყალში და დადეთ რაზედაც უნდა შეწოთ, მოაყარეთ მარილი და წვრილად დაჭრილი სტაფილო, ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, და მოასხით პურის კვასი; მერე შედგით ფეჩში, მალ-მალ გადააბრუნეთ და დაასხით კვასი. როდესაც მზად იყოს, მაშინ იმის წვენი ჩაასხით ქვაბში, გააციეთ, ქონი მოჰხადეთ, მერე ნახევარ კოვზ ერბოში ნახევარი კოვზი ფქვილი მოშუშეთ და აურიეთ იმ წვენში, შემდეგ ხორცი ბლუდზე დადეთ, პტყლად დასჭერით და ზედ ის წვენი მოასხით.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ფქვილი — ნახევარი კოვზი, მწვანეულების ძირები, ერბო — ერთი კოვზი, კვასი — ნახევარი ბოთლი, ხახვი, მარილი.

420. შემწვარი ხორცი (ბივშტექსი), — ბ. ოთხი დღის შენახულ რბილ ხორცს გამოაცალეთ აქეთ-იქით

დან ქონები, შუაში კი ქონი დარჩეს; ორი თითის სის-
ქედ დასჭერით პტყლად, ტილოში შეახვიეთ, კარგად
დაბეგვეთ, მერე გამოიღეთ თითო-თითოს პილპილი
მოაყარეთ, ფრთით პრავანსის ზეთი და ძმარი წაუს-
ვით, ოთხი დღე ისე იდგეს. სადილოების დროს ერბო
გაადნეთ, თითო-თითო ნაჭერი ამოავლეთ ერბოში, მა-
რილი მოაყარეთ, დადეთ ტაფაზე და ორიგ მხარეს შე-
წვით. დანა რომ დააჭიროთ, წითელი წვენი უნდა ამო-
ვიდეს, ისე უნდა შეწოთ. ამასთან მიიტანეთ დაფხეკილი
მდოგვი.

მასჯაღ საჭიროა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, პაღში-
ლი, ზეთი, ძმარი, მარილი.

421. შემწვარი ხორცი (ბივშტექსი),— ბ. სამი გირ-
ვანქა ძროხის სუკი აიღეთ, ძარღვიანი ტყავი და ქონი
მოაშორეთ, მერე დასჭერით ორი თითის სიმსხოდ და
სიგრძით რაც სიმრგვლე აქვს; შემდეგ მრგვალის
ხით დაბეგვეთ, მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ზედ
წაუსვით ფრთით პრავანსის ზეთი და ძმარი ერთად არე-
ული, დადგით ცივს ადგილს ორი საათი; როდესაც
დრო იქნება, ერბო გაადნეთ, აიღეთ, თითო თითოდ შიგ
ამოავლეთ და მეორე მხარესაც გადააბრუნეთ,
რომ შეიწოს, ძალიან კი არ უნდა დაწოთ, მცვრიანი
უნდა იყოს. რომ დაამზადოთ, დააწყეთ ბლუდზე და გა-
უკეთეთ სოუსი მოხრაკული კარტოფილი და ხარდალი.

მასჯაღ საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ერბო,
ხარდალი (ხრენი), ზეთი, ძმარი, მარილი.

422. **შემწვარი ხორცი (როსტბივი).** სამი ან ოთხი გირვანქა კარგი რბილი ხორცი (თუ სუკია ისა სჯობია) გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ, თბილი ერბო წაუსვით; დადეთ ტაფაზე, დადგით ან შედგით ძალიან ცხელ ფეხში; კარგად რომ დაწითლდეს, თავისივე წვენი ხანდისხან ზემოდან დაასხით, მანამ შეიწვება. ხარდალი დაფხიკეთ და ამასთან მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ხაჭაპლი, ერბო, მარილი.

423. **შემწვარი ხზოს თავი და ფეხი.** თავი და ფეხები კარგად გაწმენდილი და გარეცხილი, მოხარშეთ, მწვანეულობის ძირებით, დაფნის ფოთლით, ბაჭარით ხახვით; როცა კარგად ჩაიხარშება, ამოიღეთ, ცივ წყალში გარეცხეთ, ძვლები როცა აქვს გამოარჩიეთ, დასკერით ნაჭრებად და მძიმე რამ დაადეთ; მერე თითო ნაჭერი ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში და დანაყილ სუხარში შეწვით. ქიშმიშის სოუსით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: თავ-ფეხები, კვერცხი, ხახვი — ორი თავი, მწვანეულობის ძირები, ბაჭარი, დაფნის ფოთლი, სუხარი, ერბო — რაც მოუნდება, მარილი.

424. **შემწვარი გოჭი — გატენილი.** გოჭი კარგად გარეცხეთ, მარილით დასრისეთ; გოჭის გულ-ღვიძლი მოხარშეთ, ძალიან წმინდად დაკვებთ, ერბოში მოშუშეთ, სამი კვერცხის გული აურიეთ, მოაყარეთ პილპილი, მარილი, დამბალი და გაწურული ბუღკი, ეს სულ ერ-

თად აურიეთ და გოჭი გატენეთ, მუცელი გაუკერეთ და შეწვით შამფურზე ან ფეხში, თან ზემოდან მარილწყალი ფრთით წაუსვით, რომ კარგად დაწითლდეს. გატენა შეიძლება კიდევ მოხარშული ბრინჯით ან უგრეხელით (გრეჩიხით).

მასალად საჭიროა: გოჭი—ერთი, გულ-ღვიძლი, კვერცხი—სამი, ერბო—ერთი ან ორი კოვზი, ბუდეკი—ერთი, პილპილი, მარილი.

425. კატლეტი ხორცისა. ორ გირვანქა-ნახევარი რბილი ძროხის ან ცხვრის ხორცი წვრილად დასვერით, გარეცხეთ, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დანით დაკეპეთ, ძარღვები გამოაცალეთ, ორი თავი ხახვიც შიგ ჩააჭერით, რძეში ან წყალში დამბალი თეთრი პურის გული გაწურული შიგ ჩაატანეთ, მარილი პილპილი; თუ ხორცის საკეპავში გაატარებთ, ორჯერ უნდა გაატაროთ, რომ ძარღვები გამოაცალოთ და თუ დანით, მაშინ ძალიან დაკეპეთ; ერთი ან ორი კვერცხი ჩაახალეთ და ძალიან მოურიეთ. მერე აიღეთ თითო-თითო პატარ-პატარა გუნდები და დააკეთეთ კატლეტები, დანაყილ სუხარში ამოავლეთ, ტაფაში ერბო ჩააგდეთ; ერბო როცა ძალიან გაცხელდეს, კატლეტები თითო-თითო ტაფაში ჩააწყდეთ და ისე მოწვით ორივე მხრით. ვისაც სურს სიმწავეს ჩააყოლებს.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ორ გირვანქა-ნახევარი, ერბო—გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ორი, პური—ნახევარი, სუხარი, პილპილი, მარილი.

426. კატლეთი ხორცისა დაბეგვილი (ატბივნი).
ძროხის ან ცხვრის საკატლეთე ნაჭერი ხორცი დასკე-
რით ნაჭრებად ისე, რომ თითო ძვალს ხორცი ჰქონ-
დეს. ეს ხორცი ძვალს ჩააფხიკეთ და თუ ცოტა ხორ-
ცი აქვს, სხვა რბილი ხორცი მიუმატეთ; დაბეგვით, პილ-
პილი, მარილი მოაყარეთ. თითო დაბეგვილი ნაჭერი
ფქვილში ამოავლეთ, ტაფაში ერბო ჩააგდეთ და მო-
ხრაკეთ ორივე მხარეს.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი ან ოთხი გირვანქა,
ფქვილი — ორი კოვზი, ერბო — ოთხი კოვზი, პილპილი,
მარილი.

427. კატლეთი სხვანაირად. როგორც ზემოდ
არის აწერილი, დაბეგვილი კატლეთი ისე გააკეთეთ,
ოღონდ როცა მოხრაკავთ, ქვაბში ჩაალაგეთ, დაასხით
ნახევარი სტაქანი ღვინო, სტაქან-ნახევარი ხორცის წვე-
ნი, დახურეთ თავი და წყნარად იდუღოს. მერე ჩახოხ-
ბეთ: ხახვი ათი თავი გაფცქვენით, ჩაყარეთ ქვაბში,
დაასხით ხორცის წვენი, ერთი კოვზი ერბო, მოხარ-
შეთ ამაში. როცა კარგად მოიხარშოს, ის კატლეთი
შიგ ჩააწყეთ და რამოდენჯერმე წამოადუღეთ.

428. ხორცი დაკეპილი კარტოფილით. კართო-
ფილი მოხარშეთ, გაფცქვენით, გახეხეთ კარტოფილის
გასახეხში ან საცერში, ხუთი თავი ხახვი წვრილად დას-
კერით, მოშუშეთ, ერბოში და კარტოფილში აურიეთ.
ხორცი ისე დაკეპეთ, როგორც კატლეთისთვის; ტაფაზე

დაასხით ერბო და ეს დაკეპილი ხორცი ზედ დადეთ, შუაგულში ჩაუდეთ ეს კარტოფილი, თავი გადმოუკეცეთ, სუხარი მოაყარეთ, ფეხში შედგით. ხანდისხან თავისი წვენი ზევიდან დაასხით, რომ მშრალი არ იყოს.

მასალად საჭიროა: ხორცი რბილი — ორი გირვანქა, კარტოფილი — ათი, კვერცხი — ორი, ხახვი — ხუთი თავი, ერბო — სამი სტოლის კოფში, სუხარი, პილპილი, მარილი.

429. პუდინგი ხორცისა. სამი გირვანქა რბილი ხორცი გარეცხეთ, წვრილად დასჭერით, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, სამი თავი ხახვი შიგ ჩააყოლეთ, მერე მოშუშეთ ერბოში; სამი კვერცხი, პილპილი, მარილი ხორცში აურიეთ, ქვაბს ერბო წაუსვით, მოაყარეთ, შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კვერცხი — სამი, ერბო, ფქვილი, ხახვი — სამი თავი, პილპილი, მარილი.

430. ხორცის ზრაზი. სამი გირვანქი რბილი ხორცი გარეცხეთ, დასჭერით ოთხი თითის სიპტყედ და ერთი თითის სისქედ დაბეგვეთ, მარილი, პილპილი მოაყარეთ, ერთი საათი ისე დადგით. წვრილად დაკეპილი ხახვი, ნახევარი თეთრი პურის გული, ან ბულკის გული, ცოტა მოხარშული სოკო, ერთი კვერცხი ჩაახალეთ და კარგად მოურიეთ, მარილი მოაყარეთ; მერე იმ დამზადებულ ხორცში თითო-თითო ნაჭერი ცოტ-

ცოტა ჩადეთ და ძაფი დაახვიეთ; ერთი კვერცხი გათ-
ქვიფეთ, თითო-თითო შეხვეული ხორცი ამოავლეთ
კვერცხში და ფქვილში, ქვაბში ცოტა ერბო ჩააგდეთ,
ჩააწყეთ შიგ, ნელ ცეცხლზე წყნარ-წყნარა ადუღეთ;
ხანდისხან ქვაბი შეანძრიეთ, რომ ყველა მხრიდან და-
წითლდეს. ორი სტაქანი ხორცის წვენი დაასხით და
კარგად ადუღეთ, და თუ არეყანი (სმეტანა) არის,
იმასაც დაასხამთ; როცა მზად იქნება, მიიტანთ. ზრახ-
ში ვისაც სურს, უგრეხელს (გრეჩიხა) მოხარშამს ან
ბრინჯს და იმას ჩასდებს გულში.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კვერცხი—
ოთხი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ბუდე ან ზური—ნახევარი,
წვენი—ოთხი სტაქანი, სოკო—ხუთი ან ექვსი, მარილი,
პილპილი.

431. ჭაჭა ცხვრის ან ხბოსი გატენილი. ცხვრის
ან ხბოს შიგანური, ნახევარი გირვანქა ღუმე გარეცხეთ
და მოხარშეთ; მერე წმინდად დაკეპეთ, შიგ აურიეთ
ნახევარი დამბალი თეთრი პურის გული, მარილი, პილ-
პილი, ხახვი ერბოში მოშუშული; სამი უმი კვერ-
ცხი; ჭაჭა ჩაფინეთ ქვაბში და ეს დაკეპილი მასალა
შიგ ჩადეთ. გარს შემოახვიეთ, რომ არ გამოცვივდეს,
შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა: ცხვრის—ჭაჭა ერთი, ცხვრის ან
ხბოს შიგანური, ღუმე—ნახევარი გირვანქა, პურის გული—
ნახევარი, ხახვი—ხუთი თავი, კვერცხი—სამი, პილპილი,
მარილი.

432. კურდღელი შემწვარი. ქვაბში ერთი სტოლის კოვზი ერბო ჩაადეთ, ჩაყარეთ ორი სტოლის კოვზი ფქვილი; როცა ფქვილი დაიშუშოს, შიგ ჩააყარეთ დაქრილ-გარეცხილი კურდღელი, და როცა კურდღელი დაწითლდეს, სტაქან-ნახევარი წითელი ღვინო, ნახევარი სტაქანი წყალი დაასხით, მარილი, ბაჭარი, ხუთი თავი ხახვი, კარგად მოშუშული, ჩააყარეთ და ადუღეთ, მანამ მზად იქნება.

კურდღელი—ერთი, ღვინო წითელი—სტაქან-ნახევარი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი—ხუთი თავი, მარილი, ბაჭარი, წყალი—ნახევარი სტაქანი.

433. კურდღელი შემწვარი არეჟანით (სმეტანით). კურდღელი აქა-იქ დაჩვრიტეთ, შიგ ღორის ქონის პატარ-პატარა ნაჭრები ჩაულაგეთ; ტაფაზე ერბო დაასხით და ფეჩში შედგით ან ცეცხლზე შეწვით, მარილ-წყალი წაუსვით ფრთით და თან თავისი წვენი ზევინდან კოვზით დაასხით. ნახევრად რომ შეიწოს, დასკერით ნაჭრებად, ქვაბში ჩააწყეთ, არეჟანი (სმეტანი) დაასხით. მიტანის დროს, თავისი წვენიც ზედ დაასხით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კურდღელი—ერთი, არეჟანი—ნახევარი ჩაის სტაქანი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი.

434. შემწვარი ინდოური ან ქათამი. გაბტყენი-

ლი, გამოშიგნული ინდოური ან ქათამი, გარეცხეთ, მოაყარეთ მარილი, ტაფაზე დაასხით ცოტა ერბო, დააღეთ ინდოური, გარს შემოუწყეთ გაფცქვნილი გრძელი ბადრიჯანი, ხახვი, კარტოფილი, პამიდორი, ფეჩუნი შედგით. ერთ მხარეს რომ შეიწოს, ახლა მეორე მხარეს გადააბრუნეთ. თავისივე წვენი ზემოდან დაასხით ხოლმე, რომ ძალიან არ გახმეს.

მასალად საჭიროა: ინდოური ან ქათამი—ერთი, კარტოფილი—ერთი გირფანქა, ერბო—ერთი კოვზი, ბადრიჯანი გრძელი—ათხი, წითელი ბადრიჯანი—ხუთი, მარილი.

435. შემწვარი ბატი ვაშლით. დაკლული, გაბტყვნილი და გამოშიგნული ბატი ერთი დღე-ღამე შეინახით, მერე გარეცხეთ; რაც მეტი ქონი ჰქონდეს, გამოაცალეთ, შიგნით და გარედ მარილი კარგად წაუსვით; წვრილი ვაშლი გაფცქვენით, წვრილად დასჭერით და მუცელი გაუტენეთ. ოთხი თავი ხახვი ძალიან წვრილად დასჭერით, ბატი დადეთ ტაფაზე და ეს ხახვი ბატს ძირში ჩააყარეთ, თან ცოტ-ცოტა ხორცის წვენი დაასხით, სანამ თავის წვენს გაუშვებს; მერე თავისი წვენი დაასხით ზევიდან, რომ შეწვაში არ გახმეს ძალიან. ბატი დასჭერით, წვენში ერთი კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, ხორცის წვენი დაასხით, ადუღეთ და დაკრილ ბატს დაასხით. დიდრონი ცალკე შემწვარი ვაშლები შემოუწყეთ და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ბატი—ერთი, ვაშლი—წვრილი თორმეტი, ვაშლი დიდრონი—რვა, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი—ათხი თავი, მარილი,

436. ვარია შემწვარი. ოთხი ან ორი ვარია და-
კალით, ნახევარი საათით ცივ წყალში ჩაღეთ, მერე
თბილ წყალში გაბტყვენით, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ,
მარილი მოაყარეთ; სამ კოვზ კარაქში ან ერბოში სტა-
ქან-ნახევარი დანაყილი სუხარი, ორი კვერცხის გათქვე-
ფილი გული, ხუთი ან ექვსი სტოლის კოვზი წვრილად
დაჭრილი კამა და ოხრახუში, მარილი, ეს ერთად მო-
შუშეთ ერბოში, მუცელში ჩაუღეთ და შეწვით. ან ამ
ნაირად შეწვით ვარიები: გირვანქის მეოთხედი ერბო ჩაა-
სხით ქვაბში, როცა ძალიან ადუღდეს ერბო, ვარიები
ჩააწყეთ და შეწვით. ერბოში მოშუშული სუხარი დაას-
ხით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ვარია—ოთხი ან ოთხი, კვერცხის
გული—ოთხი, ერბო—სამი კოვზი, სუხარი დანაყილი სტა-
ქან-ნახევარი, კამა და ოხრახუში—ექვსი სტოლის კოვზი.

437. შემწვარი ღაღლა (берач). ღაღლას გა-
მოშიგნა არ უნდა, მარტო გაბტყვენით, გარეცხეთ,
მარილი მოაყარეთ, შემოუწყეთ გირვანქის მეოთხედი
ქონი, შეახვიეთ ქონით გაპოხილ ქაღალდში, მაგარი
ძაფი დაახვიეთ და შამფურზე შეწვით, ხანდისხან კი
ერბო წაუსვით. როდესაც ღაღლები მზად იქმნება,
ქაღალდი შემოაძრეთ და ლანგარზე დააწყეთ. ღაღ-
ლებს თავები არ უნდა დაეჭრას. შეიძლება ტაფაშიაც
შეიწვას ფეჩხი.

მასალად საჭიროა: ღაღლა—ექვსი, ერბო — ოთხი ან სამი
კოვზი, ქონი — გირვანქის მეოთხედი.

438. შემწვარი ღაღღები საწებელათი. ღაღღები გაბტყვენით, გამოშიგნეთ, შეწვით შამფურზედ ან ქვაბში ორი სამი კოვზი ერბოთი; შიგნეულობა წმინდად დაკეპეთ, დანარჩენ ერბოში მოხრაკეთ ნახევარი თავი დაკეპილი ხახვით და ნახევარ კოვზ ფქვილით, ჩააყარეთ რვა მარცვალი ბაჰარი, ოთხი მარცვალი დანაყილი პილპილი, მარილი, ნახევარი ლიმონი ჩააწურეთ. შეიძლება მიუმატოთ ორი კოვზი სმეტანა. ყველა ეს გახსენით ერთ სტაქან ბულიონში, აადუღეთ და დაასხით ღაღღებს.

შასაჯად საჭირთა: ღაღღა ექესი, ერბო ორი ან სამი კოვზი, ბაჰარი — ხუთი მარცვალი, ზღუზილი, ფქვილი — ერთი კოვზი, სმეტანა — ორი კოვზი, ლიმონი — ნახევარი, ხახვი — ნახევარი თავი.

439. მწყრების შეწვა. მწყრები წმინდად გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და ააგეთ შამფურზე, მარილი მოაყარეთ და ცეცხლზე გააფიცხეთ, გაცხელების შემდეგ წმინდა ფქვილი მოაყარეთ, შემდეგ წყნარ-წყნარად ატრიალეთ და თანაც ფქვილი აყარეთ, მანამ მწყერი ფქვილში სულ არ ამოიგანგლოს. შეწითლდეს თუ არა, ეყოფა შეწვა.

შასაჯად საჭირთა: მწერი, ფქვილი და მარილი.

440. მწყრები საწებელათი. ქვაბის ძირს წაუსვით ერთი კოვზი ერბო, მოაწყეთ გირვანქის ერთი მეოთხედი პტყლად დაკრილი ქონის ნაჭრები, ნახევარი გირვანქა პტყლად დაკრილი ხბოს ხორცი, ცოტაოდენი

პტყლად დაკეპილი ოხრახუში, ერთი თავი დაკეპილი ხახვი, მარილი მოაყარეთ, დაასხით ერთი რიუმკა თეთრი ან წითელი ღვინო, ერთი სტაქანი ბულიონი, შემდეგ ჩააწყეთ გაპტყვნილი მწყრები, ქვაბს თავი მაგრა დაჰხურეთ და დადგით ნელ ცეცხლზე; როდესაც მწყრები ამოალაგოთ ლანგარზე, საწებელას მოხადეთ სიმსუქნე, გაწურეთ და დაასხით მწყრებს. შეიძლება მართოთ მოხარშული ერბოიანი ბრინჯიც.

441. პამიდორი გატენილი ხორციტ. მწიფე და მაგარს პამიდორს ცოტა თავი ამოაჭერით, თესლები ამოაცალეთ და გატენეთ მოშუშული ხორციტ. ჩააწყეთ ცხელ ერბოში და მოხრაკეთ, მერე ქვაბში ჩააწყეთ ისე-კი რომ ხორცი არ გამოსცვივდეს, დაასხით ცოტა ხორცის წვენი, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, დაასხით არეყანი ჭ რამოდენჯერმე აადულეთ, თავისავე წვენი დაასხით.

მასალად საჭიროა: ხორცი რბილი — ორი გირვანქა, ერბო — სამი სტოლის კოვზი, პამიდორი — ათი ან თორმეტი; ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, არეყანი — ნახევარი სტაქანი, წვენი — ნახევარი სტაქანი.

442. კაბაჭკი (გოგრიხ მსგავსია). ათი პატარა კაბაჭკი გაფცქვენით, გული გამოაცალეთ, წააყარეთ მარილი; ორი გირვანქა რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან დანით დაკეპეთ, შიგ ჩაატანეთ ორი თავი ხახვი; მერე ეს ხორცი ცოტათი მოშუშეთ ერბოში და კოშტები გაშალეთ, ნახევარი დამბალი თეთ-

რი პურის გული, მარილი, პილპილი, ერთად აურიეთ და როცა ხორცი გაცივდეს, ეს კაბაჭკები ამ ხორცით თითო თითო გატენეთ; პურის მაგივრად შეიძლება მოხარშული ბრინჯი უყოთ, ტაფაზე დაასხით ერბო და ზედ დააწყეთ კაბაჭკები; ორივე მხარეს შეწვით. ამას მოუშადეთ სოუსი: ის გული, რომელიც გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცოტა წყალი, უყავით მარილი და მოხარშეთ, მერე გაწურეთ; ამ გაწურულში ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ცოტა ხორცის წვენი დაასხით და ადუღეთ; ამ ადუღებულში ჩააწყეთ კაბაჭკები და წყნარ-წყნარ იდუღოს, მანამ მზად იქნება; მიტანის დროს ცოტა ოხრა-ხუში მოაყარეთ, ან კიდევ პამიდორის სოუსში ჩააწყობთ, როგორც ქართულ ბადრიჯანს.

შასლად საჭიროა: კაბაჭკა—ათი, ხორცი—ორი გიგანქა, პურის გული—ნახევარი, ოხრახუში, ხახვი—ორი თავი, ერბო—ნახევარი სტაქანი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, პილპილი, მარილი.

443. ტვინის გაკეთება (ძროხის ან ხბოსი). ტვინი ჩადეთ ცივ წყალში, კარგად გარეცხეთ, რომ სისხლი არ შეჰყვეს; მერე მარილ-წყალში ჩადეთ ერთი საათი და ფერფლი, რაცა აქვს, სულ ააძრეთ. მარილ-წყალი აადუღეთ, სამი დაფნის ფოთოლი, სამი სტოლის კოვზი ძმარი, ბაპარი, ჩადეთ ტვინი და მოხარშეთ; მერე ამოიღეთ, დადეთ რომ გაცივდეს; თუ ფერფლი კიდევ აქვს ააცალეთ, დასჭერით, თითო ნაჭერი გათ-

ქვეფილ კვერცხში ამოავლეთ, სუხარი მოაყარეთ, ერ-
ბო დაასხით, ტაფაზე გააცხელეთ, ტვინი ჩააწყეთ და
მოწვით ორივე მხარეს.

მასალად საჭიროა: ტვინი—ორი, კვერცხი—ორი, ძმ-
ა—სამი სტოლის კოვზი, ერბო—ნახევარი სტაქანი, სუ-
ხარი, მარილი.

444. ტვინის კატლეტი. მარილ-წყალში ჩაასხით
სამი სტოლის კოვზი ძმარი, ჩააყარეთ ბაჭარი, დაფნის
ფოთოლი; ორი ხბოს ტვინი გარეცხეთ, მოხარშეთ,
ფერფლი ააცალეთ, საცერში გახეხეთ, ნახევარი თეთრი
პურის გული დააღებთ, გაწურეთ და ესეც შიგ აური-
ერთ, პილპილი, მარილი; ორი თავი ხახვი წვრილად
დასჭერით, ერბოში მოშუშეთ, ორი კვერცხი შიგ უყა-
ვით და აურიეთ, კატლეტები გააკეთეთ, თითო-თითო
კატლეტი ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში, სუხარში
და შეწვით.

მასალად საჭიროა: ტვინი—ორი ხბოსი, კვერცხი—სა-
მი, ერბო, სუხარი, ძმარი—სამი სტოლის კოვზი, ხახვი—
ორი თავი, პილპილი, მარილი.

445. ენა ძროხის. ერთი ენა გარეცხეთ, ჩადეთ
ქვაბში, წყალი დაასხით, ორი თავი ხახვი, მწვანეულო-
ბის ძირები, სტაფილო, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, მა-
რილი, ჩააყარეთ, მოხარშეთ; როცა ენა მოიხარშოს,
ამოიღეთ, გაფხიკეთ, ტყავი გააცალეთ და ისევ ჩადეთ
თავის წვენში; მიტანის დროს დასჭერით პტყლად და

მრგვლად, ცალ გვერდზე დაუწყეთ კარტოფილის პიურე, გაროხის სოუსი ან პამიდორისა.

მასალად საჭიროა: ენა—ერთი, ღაფნას ფოთოლი, ხახვი—ორი თავი, სტაფილთა—ერთი, მწვანეულობის ძირები, ბაჭარი, მარილი.

446. ენა ძროხის კაპორციით. ენა მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით არის აწერილი; ერთი კოვზი ერბო ჩადეთ ქვაბში, როცა კარგად გაცხელდეს, ერთი კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, და როცა ფქვილი დაწითლდეს, ერთი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ჩააყარეთ, ქვაბს თავი დახურეთ, რომ თავის ორთქლში მოიშუშოს და თან ცოტ-ცოტა ხორცის წვენი დაასხით; როცა ხახვი მოიშუშება, ერთი სტოლის კოვზი კაპორცი ჩააყარეთ, ცოტა ძმარი უყავით, მარილი ჩააყარეთ, წამოადუღეთ. ენა დასქერით, შიგ ჩააწყეთ და კიდევ წამოადუღეთ.

მასალად საჭიროა: ენა—ერთი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, კაპორცი—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი თავი, ძმარი, მარილი.

447. ენა ძროხისა შემწვარი. ენა მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით არის ნათქვამი; როცა ტყავს გააცლით, ენა დაჩხვლიტეთ ან პატარად გაუჭერით და შიგ ახალი ღორის ქონები ჩაულაგეთ, მოაყარეთ მარილი, პილპილი; ქვაბში ერთი სტოლის კოვზი ერბო ჩაასხით, ძალიან გააცხელეთ და ეს ენა შიგ ჩადეთ, დახურეთ ქვაბს

თავი და შეწვით; როცა შეიწოს, ნახევარი სტაქანი ხორცის წვენი დაასხით, ნახევარი სტაქანი არეყანი (სმეტანა), წამოადუღეთ. როცა ენა მოიხარშება, პტყლად დასკერით.

მასჯად საჭიროა: ენა—ერთი, ღირის ქონი—ახალი, არეყანი—ნახევარი სტაქანი, წვენი—ნახევარი სტაქანი, მწვანეუფობის ძირები, ჰილხილი, მარხილი.

448. ერბოლის და ფქვილის მომზადება თეთრ საწებელასათვის. ერთი გირვანქა კარაქი ადუღეთ, დადგით; ძირში რო დაილექოს, ქვაბში გადაწურეთ, ადუღებულ ერბოში თან ურიეთ და თან ორი სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, რამდენჯერმე გადმოადუღეთ, ჩაასხით ქაშანურ ქილაში, ცივად შეინახეთ და როცა მოგინდეთ, თეთრ საწებელად იხმარეთ; ექვსი კაციისთვის საწებელად ერთი ან ორი კოვზი მოუნდება.

449. სოუსისთვის ფქვილის დამზადება. ერთი გირვანქა კარაქი გაადნეთ; როცა დაილექოს, წმინდა ერბო გადაწურეთ, ადუღეთ; ამ ადუღებულ ერბოში ორი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტათი ჩაყარეთ და თან ურიეთ; რამოდენჯერმე რომ წამოდუღდეს, გადმოიღეთ, ნელ-თბილი ქაშანურ ქილაში ჩაასხით; ცივ ალაგას შეინახეთ. როცა დაგჭირდებათ, იხმარეთ ცოტ-ცოტა.

მასჯად საჭიროა: კარაქი—ერთი გირვანქა, ფქვილი—ორი სტაქანი.

450. სოუსისთვის ფქვილის მოშუშვა. სტაქან-ნახევარი მშრალი და წმინდა ფქვილი ჩაყარეთ პატარა ტაფაში, შედგით ნელ ცეცხლზე, ურიეთ მანამ მოწითლდეს; მერე გადმოდგით და თან კიდევ ურიეთ, მანამ გაცივდება; ჩაყარეთ ქაშანურ ქილაში და როცა დაჭირდებათ იხმარებთ ცოტ-ცოტას.

451. სოუსი თეთრი. ქვაბში ჩაადგეთ გირვანქის მეოთხედი კარგი ერბო, ცეცხლზე დადგით, ჩააყარეთ ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ცოტა წყალი დაჰკარით, მარილი უყავით, ძალიან მოურიეთ, არ აადულოთ კი; მერე გადმოიღეთ, ცოტა ძმარი ან ლიმონის წვენი ჩაასხით, ერთი ან ორი კვერცხის გული და ძალიან მოურიეთ; ვისაც სურს, წვრილად დაჭრილ ოხრახუშს მოაყრის.

მასჯად საჭიროა: ერბო—გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ერთი ან ორი, ძმარი გემოზე ან ლიმონის წვენი, ოხრახუში, მარილი.

452. სოუსი გაროხის. გაროხი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ცოტა წყალი დაასხით, ერბო ორი სტოლის კოვზი ჩაასხით, ცოტა მარილი და შაქარი ჩააყარეთ, დადგით ნელ ცეცხლზე და ხარშეთ; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი შიგ ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ; როცა მოიხარშოს, გადმოიღეთ. ახალი მწვანე გაროხიც ასე უნდა მოიხარშოს.

მასჯად საჭიროა: გაროხი—ნახევარი სტაქანი, ერ-

ზო — ზრდი სტოლის კოვზი, ფქვილი — ერთი კოვზი, შაქარი — გემოზე, მარილი.

453. სოუსი ხარდლის (ხრენის). მოხარშულ ხორციან ან თევზთან ხუთი სტოლის კოვზი დაფხეკილი ხარდალი, ნახევარი სტაქანი არეყანი (სმეტანა), ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი ხორცის წვენი, ესენი სულ ერთად წამოადუღეთ; ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ და ნელ-ნელა ჩაასხით, მერე ისევ შედვით ცეცხლზე და გააცხელეთ, არ აადუღოთ კი, მოურიეთ კარგად.

მასალად საჭიროა: ხარდალი — ხუთი სტოლის კოვზი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, არეყანი — ნახევარი სტაქანი, კვერცხის გული — ორი, წვენი — ერთი სტაქანი.

454. სოუსი ხახვის. რვა თავი ხახვი წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი სტოლის კოვზი ხორცის წვენი; ამ წვენში კარგად მოხარშეთ; ორი ნატეხი შაქარი დაასველეთ, ტაფაზე დადეთ; როცა დაწითლდეს, ერთი სტოლის კოვზი წყალი დაასხით და აადუღეთ; ერთი სტოლის კოვზი მოშუშული ფქვილი, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ეს ხახვი სულ ერთად აურიეთ და საცერში გახეხეთ; ძმარი და ცოტა შაქარი უყავით და ისევ ერთად წამოადუღეთ.

მასალად საჭიროა: ხახვი — რვა თავი, ერბო — ორი კოვზი, ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი — ოთხი ნაჭერი.

455. სოუსი წითელი. ნახევარი სტაქანი ფქვილი მოწუშეთ კოვზ-ნახევარ ერბოში; ზედ დაასხით ორი სტაქანი ხორცის წვენი. ერთი ჩაის კოვზი ფქვილი, შაქარი დააყარეთ ტაფაზე. როცა კარგად დაწითლდეს, ნახევარი სტაქანი ხორცის წვენი დაასხით და ესეც შიგ ჩაასხით, კარგად მოურიეთ, ადუღეთ; ერთი ლიმონი შიგ ჩააწურეთ, თუ შაქარი აკლდეს, ცოტა მოუმატეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, ერბო—კოვზ-ნახევარი, ლიმონი—ერთი, წვენი—ორ სტაქან-ნახევარი, შაქარი—ერთი ჩაის კოვზი.

456. სოუსი თეთრი მოხარშულ ინდოურთან, ხბოსთან, ქათმთან ან თევზთან. კოვზ-ნახევარი ერბო გააცხელეთ, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი; როცა დაწითლდეს, დაასხით სამი სტაქანი ინდოურის ნახარში ან ხბოს ნახარში, ან ქათმის ან თევზის, რომელიც იხარშება და ორი საათი ადუღეთ, მერე გაწურეთ; ერთი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) დაასხით. ვისაც სურს, წვრილად დაჭრილ ოხრაბუშს მოაყრის.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, არეყანი—ერთი სტაქანი, ერბო—კოვზ-ნახევარი, წვენი—სამი სტაქანი.

457. სოუსი თეთრი ყვავილა კომბოსტოსთვის (ცვეტნოი). ერთი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, მოურიეთ, არ დაწითლდეს კი; ნახევარი სტაქანი რძე ცოტ-ცოტა-

თი დაახლოებით, თან მოურიეთ, რომ ზმურტლები გაიშა-
ლოს, მარილი ჩააყარეთ; ერთი კვერცხის გული გათ-
ქვიფეთ და ჩაახლოებით, ერთი ლიმონის წვენიც შიგ ჩაა-
წურეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი,
ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი,
კვერცხის გული—ერთი, ლიმონი—ერთი.

458. სოუსი წითელი ბადრიჯნის (პამიდორის).
გააცხელეთ ერთი სტოლის კოვზი ერბო ან ზეთი, ჩაა-
ყარეთ კოვზ-ნახევარი ფქვილი, დააწითლეთ. მერე ზედ
დაახლოებით ნახევარი სტაქანი გაწურული წითელი ბადრი-
ჯნის წვენი, ნახევარი სტაქანი ხორცის წვენი, ცოტა
შაქარი და წყნარად იდულოს; როცა გასქელდეს, ცოტა
მარილი და პილპილი უყავით.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—კოვზ-ნახევარი, ერბო ან
ზეთი—ერთი სტოლის კოვზი, ბადრიჯნის წვენი—ნახევარი
სტაქანი, ხორცის წვენი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ერთი
ჩაის კოვზი, პილპილი, მარილი.

**459. სოუსი ქიშმიშით ენისთვის ან ფხებების-
თვის.** ერთი სავსე სტოლის კოვზი ფქვილი კოვზ-ნახე-
ვარ ერბოში მოშუშეთ, ხორცის წვენი დაახლოებით და
კარგად გახსენით; ორი ნატეხი შაქარი დაწვით, დაახ-
ლოებით წყალი და აადუღეთ, მერე გაწურეთ; ნახევარი
სტაქანი ქიშმიში დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ და შიგ

ჩააყარეთ, ერთი ღიმონი ჩააწურეთ ან თეთრი ძმარი, სამი ნატეხი შაქარი ჩააგდეთ და კიდევ აადუღეთ.

მასწავლად საჭიროა: ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, ქიშმიში — ნახევარი სტაქანი, ჯიმონი — ერთი ან ძმარი, ერბო — ერთ-ნახევარი კოვზი, შაქარი — ხუთი ნატეხი.

460. სოუსი სოკოსი. ხუთი ან ექვსი სოკო კარგად გარეცხეთ, დაასხით წყალი და იმდენი ადუღეთ, მანამ სოკო მოიხარშოს. სოკო ამოიღეთ, დასჭერით წვრილად; ერთი სტოლის კოვზ ერბოში მოშუშეთ ნახევარი სტოლის კოვზი ფქვილი, თან ამ სოკოს წვენი დაასხით გაწურული, იმდენი მოურიეთ, მანამ ზმურტლები გაიშალოს, ჩააყარეთ მარილი, პილპილი და ის დაჭრილი სოკო, და ერთად აადუღეთ, მანამ გასქელდება.

სოკო — ხუთი ან ექვსი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი — ნახევარი სტოლის კოვზი, პილპილი, შაქარი.

461. სოუსი კარტოფლის (პიურე), — ა. რამდენიმე კარტოფილი გაფცქვენით, მარილ-წყალში მოხარშეთ, წყალი გადაწურეთ და გახეხეთ კარტოფილის გასახეხში, საცერში ან კიდევ ქვაბში, ხის კოვზით კარგად გასრისეთ; ცოტა ერბო ჩაასხით ქვაბში და ეს გახეხილი კარტოფილი შიგ ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ, თან ცხელი რძე დაასხით და წამოადუღეთ; არც ძალიან სქელი იყოს არც თხელი. თუ თხელი მოვიდეს, რამოდენჯერმე კიდევ წამოადუღეთ და თუ სქელია, რძე დაუმატეთ. ცოტა შაქარი და მარილი უყავით.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი — ათი დეკ, რძე — ერთი სტაქანი, შაქარი — ერთი ჩაის კოვზი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, მარილი.

462. სოუსი კარტოფილის (პიურე), — ბ. ათი კარტოფილი გაფცქვენით, მარილ-წყალში მოხარშეთ, ცხელ-ცხელი დასრისეთ ხის კოვზით ან მრგვალი ხით; დადგით ცეცხლზე და ცხელი რძე დაასხით, თან ურიეთ, ცოტა შაქარი ჩააყარეთ, წამოადუღეთ.

463. სოუსი მიწივასლასი (ზემლენოი გრუში). მიწივასლა ექვსი ან შვიდი, ყვავილა კომბოსტო (ცვეტნოი), სატაცური, სტაფილო და რაც ამნაირი მწვანეულობა იშოვება, მარილ-წყალში მოხარშეთ, გადაწურეთ და საცერში გახეხეთ; მერე ცოტა ფქვილი რძეში გახსენით და დაასხით, ერთი სტოლის კოვზი ერბო უყავით, წამოადუღეთ.

მასალად საჭიროა: მიწივასლა — ექვსი, რძე — ნახევარი სტაქანი, ფქვილი — ცოტა, კომბოსტო ყვავილა, სატაცური, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, სტაფილო.

464. სოუსი. სამი სტაფილო, ნახევარი გაფცქენილი კარხალი, ოთხი თავი დაჭრილი ხახვი, პრასა, ნიახური ზ სამი კარტოფილი ჩაყარეთ ქვაბში; ბაჭარი ხუთი მარცვალი, ორი დაფნის ფოთოლი, მარილი, დაასხით ძალიან ცოტა წყალი და თავის ორთქლში იხარშოს; როცა კარგად მოიხარშოს, საცერში გახეხეთ, ერთ

სტაქან ღვინოში ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩაა-
ყარეთ, მოურიეთ და ზედ დაასხით, მერე აადუღეთ,
რომ გასქელდეს; შემწვარ ხორცს ან კატლეტს დაასხით.

მასალად საჭიროა: სტაფილთ—სამი ძირი, ღვინო—
ერთი სტაქანი, კარტოფილი—სამი, ბაჭყალი, დაფნის ფოთო-
ლი, ჭარხალი—ნახევარი, ხახვი—ათხი თავი, ზედასა, ნია-
ხური, მარილი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი.

**465. სოუსი პროვანსის მოხარშულ თევზეულ-
თან.** ერთ ჩაის კოვზ მდოგვს (გარჩიცას) ცოტ-ცოტა
ზეთი დაასხით და ძალიან მოლესეთ ისე, რომ გასქელ-
დეს; მარილი და ერთი ლიმონის წვენი უყავით, ერთი
კვერცხის გულიც ჩააყოლეთ და კიდევ ძალიან მოლე-
სეთ, ცოტა შექარიც ჩააყარეთ; თუ ლიმონი არ არის,
თეთრი ძმარი დაასხით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ერთი, ლიმონი —ერთი,
მდოგვი—ერთი კოვზი, ზეთი —ერთი ჩაის კოვზი, მარილი.

466. სოუსი ნიგვზის თევზეულთან. ნახევარ
სტაქან წმინდად დანაყილ ნიგოზს დაასხით ერთი სტა-
ქანი ძმარი (თუ ძმარი ცხარეა, წყალი დაუმატეთ)
და მოურიეთ; ერთ ჩაის კოვზ გაკეთებულ მდოგვს
(გარჩიცას) ცოტ-ცოტა ზეთი დაასხით, თან ლესეთ, ორი
ჩაის კოვზი შექარი, მარილი ჩააყარეთ და დაასხით ნი-
გოზს, თან კარგად მოურიეთ.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი—ნახევარი სტაქანი დასა-

უილი, ძმაჲ—ერთი სტაქანი, ზეთი—ერთი ჩაის კოვზი, მდოგვი—ერთი ჩაის კოვზი, შაქარი—ორი ჩაის კოვზი.

467. სოუსი ისპანახის. ისპანახი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მარილ-წყალში მოხარშეთ; თუშფალანგში წამოყარეთ, კოვზი დააჭირეთ, რომ მეტი წყალი გაუვიდეს; დაკეპეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, თავის ორთქლში იშუშოს, სამი სტოლის კოვზი ერბო უყავით. ისპანახიც ასე უნდა მოიხარშოს.

მასაღად საჭიროა: ისპანახი—ორი გირვანქა, ერბო—სამი კოვზი, მარილი.

468. სოუსი ჭარხლის. შემწვარი ქარხალი წვრილად დასკერით, ცხელ ერბოში ჩაყარეთ და მოშუშეთ, მერე დაასხით ძმარი, არეყანი (სმეტანა), მარილი, წყნარ-წყნარა ადუღეთ, მანამ მოიხარშება.

მასაღად საჭიროა: ჭარხალი—ერთი თუ დიდია, ერბო—მოსაშუშად, არეყანი (სმეტანა)—ნახევარი სტაქანი, მარილი.

469. სოუსი სოკოსი. ათი ან რვა სოკო გარეცხეთ და დაალბეთ, კოვზ-ნახევარი ფქვილი მოშუშეთ კოვზ-ნახევარ ერბოში, ამას ზედ დაასხით ორი სტაქანი ხორცის წვენი; ის დამბალი სოკო წვრილად დასკერით და ჩააყარეთ; სოკოს წვენიც გაწურეთ და ისიც ზედ დაასხით. ორი თავი ხახვი წვრილად დასკერით, მარილი, რამდენიმე მარცვალი ბაჭარი, კოვზ-ნახევარი ერბო,—

ესენი სულ ერთად აადულეთ, მანამ სოკო მოიხარშება და გასქელდება.

მასაღად საჭიროა: სოკო—ათი ან ოცა, ერბო—სამი სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი თავი, ფქვილი—კოვზ-ნახევარი, წვენი ხორცის—ორი სტაქანი, ბაჭყალი, მარილი.

470. მაიონეზი ინდოურისა. ერთი ინდოური გამო-
შიგნეთ, გარეცხეთ, თავ-ფეხები და ფრთები მოაჭერით,
ინდოური კი გასქერით შუაში ხერხემლის სისწვრივ,
ფრთხილად გამოარჩიეთ ძვლები; ეს თავ-ფეხი ძვლები
დადგით ცეცხლზე, რომ მოიხარშოს მწვანეულობის ძი-
რეულებით, ქაფი მოხადეთ. მერე ეს ინდოური გატე-
ნეთ ამნაირად: სამი მეოთხედი გირვანქის ხბოს ხორ-
ცი ან მეორე ინდოურის სუკები წვრილად დასქერით,
დაკეპეთ წმინდად, შიგ ჩაატანეთ ორი თავი მოშუშუ-
ლი ხახვი, ნახევარი თეთრი პურის გული რძეში დამ-
ბალი და გაწურული, ნახევარი სტოლის კოვზი ერბო,
ცოტა ბაჭყალი, მარილი, ორი კვერცხი და ესენი ყვე-
ლა კარგად აურიეთ ერმანეთში; ეს ინდოური გატენეთ
და გაკერეთ, ჩაღეთ სალფეტკში, მაგრა შემოახვიეთ
კანაფი, ჩაღეთ ზევით აწერილ თავ-ფეხის წვენში და
სამი საათი ხარშეთ. მერე ამოიღეთ, გააციეთ და ზემო-
დან დაადეთ რამე, რომ გაპტყელდეს. მიტანის დროს
დასქერით პტყლად და თხლად, ზევიდან დაასხით
ლასპინგი ან სხვა თეთრი სოუსი.

მასაღად საჭიროა: ხორცი ხბოსი—სამი გირვანქა ან
ინდოურის სუკი, კვერცხი—ორი, ერბო—ნახევარი სტოლის

კოფში, ზურის გული — ნახევარი ზურის, ხახვი — ორი თავი, ბაჭარი, მარილი.

471. საცივი (ხოლოდეც). კარგად გაკეთებული ხბოს თავ-ფეხი ჩადეთ ქვაბში; ისე მოხარშეთ, რომ არ ჩაიშალოს; მერე ამოიღეთ თავ-ფეხი, წვენი გაწურეთ, ჩაასხით ისევ ქვაბში ნახევარი ჩაის სტაქანი თეთრი ძმარი, სტაფილო, ხახვი, მწვანეულობის ძირები, ბაჭარი; ესენი ჩააყარეთ და ადუღეთ; დუღილში რვა კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ და ჩაასხით, რამდენჯერმე ძირიდან ამოურიეთ, მერე გადმოიღეთ, ცოტ-ცოტა ცივი წყალი დაჰკარით, რომ ჩაწმდეს; სალფეტ-კში გაწურეთ, თუ წმინდა არ არის, კიდევ განიმეორეთ კვერცხის ცილით გაწმენდა; შემწვარი ხბოს ხორცი, შემწვარი ქათმის ხორცი, ერთი გაფცქვნილი ლიმონი დასქერით, თესლები კი არ შეაყოლოთ, ფორმაში ცოტა ჩაასხით ნელ-თბილი ეს გაწურული წვენი; ზევიდან დააყარეთ დაჭრილი ხორცეული და ლიმონი, ისე რომ ერთი პირი წვენი იყოს, ერთი პირი ხორცეული, სულ ასე გაამსეთ ფორმა და გააციეთ. მიტანის დროს ფორმა ჩადგით ცხელ წყალში ცოტა ხანს, რომ ადვილად გამოიღოთ ფორმიდან. ამნაირად გაკეთებული საცივი გაკეთდება ხბოს, ცხვრის თავ-ფეხიდან, ფრინვლიდან, სხვა და სხვა თევზეულიდან.

მასალად საჭიროა: ხბოს — თავ-ფეხი, ქათამი — ნახევარი, ხორცი ხბოსი — ერთი გირვანქა, კვერცხი — ოცრა, ლიმონი, ძმარი — ერთი ჩაის სტაქანი ან ნახევარი, მწვანეულობის ძირი, სტაფილო, ბაჭარი, მარილი.

472. გოჭი თეთრი სოუსით. გოჭი კარგად გარეცხეთ, დასქერით, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დაასხით, რომ კარგად დაჰფაროს; მწვანეულობის ძირეულობა, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, მარილი ჩააყარეთ. დუღილში ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს გადმოღვით. მანამ მოუშადეთ სოუსი ასე: ერთ კოვზ-ნახევარი ერბო, სტაქნის სამი მეოთხედი ფქვილი, სამი სტაქანი გოჭის ნახარში წვენი დაასხით, კარგად მოურიეთ და ადუღეთ, დუღილში მოურიეთ. მერე გადმოიღეთ და საცერში გაატარეთ, ერთი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) დაასხით, ერთი ლიმონი ჩააწვეთეთ, მოხარშული გოჭი სხვა ქვაბში ჩააწყეთ და დაასხით სოუსი, ერთი ორი წამოადუღეთ; ვისაც სურს ცოტა შაქარს უზამს.

მასალად საჭიროა: გოჭი—ერთი ან ზამდენიმე გიგანქა, არეჟანი—ერთი სტაქანი, მწვანეულობის ძირი, ერბო—ერთ კოვზ-ნახევარი, ჯიმონი—ერთი, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, ფქვილი — სამი მეოთხედი სტაქნისა, შაქილი.

473. გოჭი მოხარშული არეჟანით და ხარდლით (ხრენით). გოჭი მოხარშეთ ისე, როგორც ზემოთ არის აწერილი, დაასხით ხარდლის სოუსი. ექვსი კოვზი დაფხეკილი ხარდალი, ერთი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) ერთი კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი ხორცის წვენი. ეს ერთად აადუღეთ, ორი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ და ჩაასხით, ჩქარ ჩქარა მოურიეთ და გოჭთან მიიტანეთ.

მასწავლად საჭიროა: გოჭი—ერთი, ერბო—ერთი
კოფი, წვენი—ერთი სტაქანი, ხაზდადი დაფხეკილი—ერთი
კოფი, არეჟანი—ერთი სტაქანი, კვერცხი—ორი.

474. ლასპინგი. ექვსი ხბოს ფეხი ან ერთი მო-
ზრდილი ხბოს თავი კარგად გაწმენდილი, გარეცხილი
მოხარშეთ; ხორცი გამოაცალეთ, კვერცხსა და სუხარში
ამოავლეთ, შეწვით. რაც ძვლები დარჩება, დაკუწეთ,
ისევ იმ წვენში ჩაყარეთ და მიუმატეთ ხორცი, ქათმის
ან ინდოურის ძვლები, ან კიდევ რისაც საცივი (მაი-
ონეზი) კეთდება, იმის ძვლები და ხორცი; რაც უფრო
დიდხანს იხარშება, იმდენად უფრო გემრიელია. ორი
თავი ხახვი, ორი ძირი სტაფილო, ერთი ძირი ოხრა-
ხუში, ერთი ძირი ნიახური, ორი დაფნის ფოთოლი,
ოცი ბაჭარი, მარილი, ესენი სულ ჩააყარეთ და კარ-
გად ჩაიხარშოს, ქვაბი გადმოდგით და, როცა გაგრილ-
დება, რასაც ქონს მოიგდებს, იმას მოხდით; ნახევარი
ჩაის სტაქანი თეთრი ძმარი ჩაასხით ან ლიმონის წვენი,
იმდენი სიმჟავე მიეცით, რომ გემო კარგი ჰქონდეს;
ან სამი კვერცხი გატეხეთ და ნაჭუჭიანად შიგ ჩაადეთ,
მერე ისევ ცეცხლზე შედგით და ნელ ცეცხლზედ იხარ-
შოს, ხშირად და წყნარად მოურიეთ; ქვაბს თავი დახუ-
რეთ, როცა ლასპინგი დაიწმინდება, სალფეტკში გაწუ-
რეთ და აადუღეთ. დაწმენდილი ლასპინგი ოთხი ჩაის
სტაქანი უნდა გამოვიდეს და, თუ ნაკლებია, ადუღე-
ბული წყალი მიუმატეთ. ვისაც უნდა რომ წითელი
ფერი ჰქონდეს, წითელი წებოთი (ჟელატინით) შედე-

ბეთ ან ორი ნატეხი შაქარი დაწვით და ის აურიეთ. თუ წმინდა ფერი არა აქვს, ისევ ჩაასხით ქვაბში და ერთი კვერცხის ცილა ჩააგდეთ, მერე კიდევ საღებუტკში გაწურეთ, თეფშებზე დაასხით და დადგით ყინულზე ან ცივ ალაგას, რომ გაიყინოს.

მასალად საჭიროა: ხბოს ფეხები—ექვსი ან ერთი თავი, ქათმის ან ინდოურის ძვლები, ქათმის ან ინდოურის ხორცი, ღაფნის ფოთოლი—ორი, კვერცხი—სამი, მწვანე ულობის ძირები, ბაჭარი—ორი მარცვალა, ძმარი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ორი ნატეხი, სტაფილღ—ორი ძირი, ხახვი—ორი თავი, მარილი.

475. მაიონეზი ლასპინგის. ქვაბში ჩაასხით ლასპინგი, ყინულზე ან ცივ ალაგას ააქაფეთ მართულით; თქვეფაში ცოტ-ცოტა ჩაასხით კარგი ზეთი და ცოტ-ცოტა თეთრი ძმარი; მანამ უნდა სთქვიფოთ, სანამ ლასპინგი გათეთრდება, სოუსსავით გასქელდება და გაიყინება. ბლუდზე დააწყეთ ფრინგლის ან სხვა შემწვარი დაჭრილი ხორცი, ან თევზი, ზევიდან დაასხით ეს გათქვეფილი ლასპინგი და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—შემწვარი ფრინგლის ან თევზის, ზეთი, ძმარი.

476. შემწვარი თევზი, კუტუმი ან ფარგა (სუდაკი). სამი გირვანქა თევზი (ერთ-ერთი ამათგანი) გაფხიკეთ, გარეცხეთ, დასკერით, მარილი მოაყარეთ, თითო-თითო ნაჭერი ფქვილში ამოავლეთ, ტაფაზე და-

ასხით კარგი ზეთი და შეწვით ორივე მხარეს, მერე ეს შემწვარი თევზი ღრმა ჭურჭელში ჩააყარეთ. ექვსი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით, ზეთში მოშუშეთ, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, ნახევარი ჩაის სტაქანი პამიდორის (ან ტომატის) წვენი, ერთ-ნახევარი ადუღებული ჩაის სტაქანი წყალი, ერთი სტოლის კოვზი ძმარი, ორი დაფნის ფოთოლი, სამი ან ოთხი მარცვალი ბაჭარი, ესენი სულ ერთად რამდენჯერმე წამოადუღეთ და ამ თევზს დაასხით. ასე მომზადებული თევზი ღიდ ხანს შეინახება.

მასაჟად საჭიროა: თევზი რძეული — სამი გირვანქა, ზეთი — ოც მთუნდება, პამიდორის წვენი (ტომატი), ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, მარილი — ერთი ჩაის კოვზი, ხახვი — ექვსი თავი, ძმარი — ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი — ერთი სტოლის კოვზი, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, წყალი — სტაქან-ნახევარი.

477. თევზი ფარგა ან კუტუმი პიკულოთ. სამი ან ოთხი გირვანქა თევზი გაფხიკეთ, გარეცხეთ, დასჭერით ნაჭრებად, მარილი, პილპილი მოაყარეთ. სამი თავი ხავი მოშუშეთ ზეთში; ეს თევზი შიგ ჩააწყეთ, ზეთი დაასხით, სამი სტოლის კოვზი პიკულო, ერთი ჩაის სტაქანი მოდუღებული წითელი ბადრიჯნის წვენი (პამიდორის) დაასხით, ქვავს თავი დახურეთ და წყნარ-წყნარა ადუღეთ, სანამ თევზი მოიხარშება.

მასაჟად საჭიროა: თევზი — სამი გირვანქა, პამიდორის

წვენი—ერთი ჩაის სტაქანი, პიკუღი—სამი სტოლის კოვზი, ზეთი, ხახვი—სამი თავი, მარილი, პილპილი.

478. თევზის გუფთა (ტევტელი). ერთ-ერთი თევზთაგანი, რომელიც იშოვება, ტყავი და ფხა გამოაცალეთ, გარეცხეთ, წვრილად დასქერით, ხორცის საკებავში გაატარეთ, ან დაკვბეთ, შიგ ჩაატანეთ დამბალი და გაწურული თეთრი პური, სამი თავი ხახვი ჩააკვბეთ, პილპილი, მარილი უყავით, ერთად აურიეთ. გააკეთეთ პატარ-პატარა გუფთები, ფქვილში ამოავლეთ და შეწვით ზეთში ან ერბოში; ზევიდან პამიდორის ან ტომატის წვეწვს დაასხამთ. ცოტას ხანს ფეჩში შესდგამთ, თუ პამიდორის წვეწვი მჟავაა, ცოტა შაქარს უზამთ.

მას ჯალდ საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, ზუკი—თეთრი ნახევარი, ხახვი—სამი თავი, შაქარი, მარილი, პილპილი, პამიდორის წვეწვი (ან ტომატის), ზეთი ან ერბო, ფქვილი.

479. თილიმა. ზუთხი თუ შესანახად ანუ თილიმად გნებავთ, ასე მოუმზადეთ ძმარი: ჩაასხით ქოთანში ერთი ხელადა ძმარი, შიგ ჩააყოლეთ: ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათი დაფნის ფოთოლი, ოცი ილის გული, ოცი მარცვალი მიხაკი, ათი მარცვალი ზაჰარი და ერთი სტოლის კოვზი მარილი. ყველა ეს წამოადუღეთ ერთად, გააციეთ, ზუთხი ჩააწყეთ ქილაში და ეს გაციებული ძმარი ზედ დაასხით, ისე რომ დაჰფაროს, ასე მომზადებული ზუთხი დიდ ხანს შეინახება.

480. შჩუკა ან სხვა თევზი გატენილი. ერთი თევზი გაფხიკეთ, გარეცხეთ და კისრიდან ფრთხილად ტყავი ააძრეთ, რაც რბილი ნაჭრები აქვს, ფხიდან გამოაცალეთ. ორი თავი ხახვი, ნახევარი თეთრი პურის გული რძეში დამბალი და გაწურული ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან ძალიან კარგად დაკეპეთ, ნახევარი ჯავზი დანაყილი, ერთი სტოლის კოვზი კარაქი, ან ერბო აურიეთ კარგად, მარილი მოაყარეთ. მერე ეს ტყავი გატენეთ, თავი პატარა ჩხირებით მიაბით, ზედ ძაფი შემოახვიეთ; ტაფაზე დაასხით ერბო, ცოტა წყალი დაასხით, შედგით ფეჩში. როცა შეიწოს, ნახევარი სტაქანი არეჟანი დაასხით და შედგით კიდევ ფეჩში. როცა ადუღდეს, გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: თევზი—ერთი, ერბო—შესაწვავად, კარაქი—ერთი სტოლის კოვზი ან ერბო, ხახვი—ორი თავი, პურის გული—ნახევარი პურის, ჯავზი—ნახევარი, არეჟანი, (სმეტანა)—ნახევარი სტაქანი, მარილი.

481. შემწვარი თევზი. ოთხი გირვანქა ფარგა (სუდაკი) გაფხიკეთ, დასჭერით, გარეცხეთ, ჩააწყეთ ქვაბში: ერთი პირი რომ თევზი ჩაღოთ მეორე პირი დაფხეკილი ხარდალი (ხრენი) მოაყარეთ ზედ; ერთი კოვზი ერბო მოასხით ან ზეთი; რამდენი პირი თევზი ჩააწყოთ, იმდენი ხარდალი და მარილი მოაყარეთ და ერბო ან ზეთი მოასხით. ასე ჩააწყეთ სულ ქვაბში; მერე ზევიდან ერთი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) ან პამიდორის წვენი დაასხით, თავი დახურეთ და ერთი საათი ადუღეთ. ხში-

რად გააქანტყარეთ, რომ ძირზე არ მიიწოს; მიტანის დროს მწვანილი დააჭერით.

მასალად საჭიროა: თევზი—თხა გირვანქა, ხაზდადი დაფხეკილი, ერბო—ჩაფ მოუნდება ან ზეთი, აკეჟანი ან ზამიდლორის წვენი, მწვანილი, მარილი.

482. შემწვარი თევზი-კამბალა (ცალთვალა). სამი გირვანქა კამბალა დასჭერით ნაჭერ-ნაჭერ, მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ტაფაზე დაასხით ზეთი, ძალიან გააცხელეთ; ეს თევზი დააწყეთ და ორივე მხარეს შეწვიით; მჟაუნა, ხახვი და მწვანეულობა წვრილად დასჭერით; მჟაუნა, ხახვი მეტობით უყავით და მოშუშეთ ზეთში. როცა მწვანილი კარგად ჩაითუთქოს, ქვაბში ცოტა ზეთი ჩაასხით და ერთი პირი თევზი, ერთი პირი მოშუშული მწვანილი ჩააწყეთ სულ; ზევიდან დაასხით ერთი ჩაის სტაქანი ზამიდლორის წვენი, ქვაბს თავი დახურეთ, შედგით ფეხში ოცი წამი ან თხუთმეტი.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, ზამიდლორის წვენი—ერთი სტაქანი, მჟაუნა, ხახვი, მწვანეულობა, პილპილი, მარილი.

483. თევზის კატლეტი. დიდრონ თევზიდან—თართიდან (ბელუგიდან) უფრო გაკეთდება კატლეტი. თევზი გარეცხეთ, წვრილად დასჭერით, ფხები გამოაცალეთ, მარილი მოაყარეთ, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დაკეპეთ. ნახევარი თეთრი პურის გული დამბალი, გაწურული ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ორი კვერცხი,

ცოტა დანაყილი ჯავზი, დანაყილი ცოტა ბაჭარი, კარგად აურიეთ და კატლეტი გააკეთეთ. ერბო ან ზეთი დაასხით ტაფაზე და მოწვით. რომელიმე სოუსი გაუკეთეთ.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, კვერცხი—ორი, ზური—ნახევარი, ჯავზი—დანაყილი ცოტა, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ბაჭარი, მარილი.

484. კვერცხის კატლეტი. ათი კვერცხი მაგრად მოხარშეთ, გაფცქვენით, წმინდად დაკეპეთ, მარილი მოაყარეთ. ერთ სტაქან რძეში ფქვილი ჩაყარეთ, სქლად მოხარშეთ, გააციეთ, კვერცხში აურიეთ წმინდად დაკეპილი კამა და ჩააყარეთ, მერე გუნდებად დააკეთეთ, გათქვეფილ კვერცხში ამოავლეთ, სუხარში გააგორ-გამოაგორეთ, გააკეთეთ კატლეტები და კიდევ სუხარში ამოავლეთ. ტაფაზე დაასხით ერბო; რომ აღუღდეს, კატლეტები ჩააწყეთ, მოწვით ორივე მხარეს. ამ კატლეტებს გაუკეთეთ ისპანახის ან გაროხის სოუსი.

მასალად საჭიროა: კვერცი—ათი, ერბო—მოსაწვავად, რძე—ერთი სტაქანი, ფქვილი—რაც მოუნდება, ისპანახი ან გაროხი, კამა, მარილი.

485. ბრინჯის კატლეტი. სტაქან-ნახევარი ბრინჯი დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ, ერთ ბოთლ რძეში ან წყალში მოხარშეთ; როცა გაცივდება, სამი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით. ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ამდენივე შაქარი, ერთი სტოლის კოვზი ერბო—ესენი

ერთად კარგად აურიეთ და კატლეტები გააკეთეთ, მოხრაკეთ ერბოში.

მასალად საჭიროა: ბრინჯი—სტაქან ნახევარი, კვერცხი—სამი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, რძე—ერთი ბოთლი, შაქარი—ერთი ჩაის კოვზი, სუხარი, მარილი.

486. კარტოფილის კატლეტი. ოციოდე კარტოფილი გარეცხეთ, ცივ წყალში ჩაყარეთ, მოხარშეთ, გაფცქვენით; კარტოფილის გასახეხში ან საცერში გახეხეთ, ოთხი კვერცხი ჩაახალეთ, ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, მარილი და აურიეთ, მერე კატლეტი გააკეთეთ, ზევიდან კვერცხი წაუსვით, სუხარი მოაყარეთ და შეწვით. სოკოს სოუსით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ოციოდე, კვერცხი—ხუთი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, ერბო—ნახევარი გიგანქა, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, სუხარი დანაჟილი, მარილი.

487. კარტოფილი არეჟანით (სმეტანით.) კარტოფილი გარეცხეთ, გაფცქვენით და თავის ორთქლში მოხარშეთ. კარტოფილის გასახეხში ან საცერში გახეხეთ, შიგ აურიეთ სამი სტოლის კოვზი ერბო, ორი სტოლის კოვზი არეჟანი, ცოტა ჯავზი, მარილი, ოთხი კვერცხის გული, ორი ცილა ძალიან აქაფებული და გააკეთეთ პატარ-პატარა მრგვალი კვერები; ერბოში ორივე მხარეს მოწვით, სოუსი გაუკეთეთ და ისე მიიტანეთ, ოხრახუში მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—თხუთშეტი, ერბო —
სამი სტოლის კოვზი, ერბო—მოსაწვავი, არეჟანი—ორი
სტოლის კოვზი, ჯაფსი—ცოტა, კვერცხი—ათხი.

488. კარტოფილი არეჟანით (სმეტანით). ორი
თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ერბოში მოშუშეთ,
მოხარშული და გაფცქვნილი კარტოფილი ჩაყარეთ ამ
მოშუშულ ხახვში, სტაქან-ნახევარი არეჟანი დაასხით;
სამი კვერცხი გათქვიფეთ და ზედ დაასხით, მარილი
ჩააყარეთ, ორი კოვზი დაფხეკილი ყველი და დანაყი-
ლი სუხარი ჩააყარეთ, ცოტა ერბო დაასხით, შედგით
ფეხში; რომ დაწითლდეს, მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ათი, არეჟანი—სტა-
ქან-ნახევარი, კვერცხის გული—სამი, ყველი—ორი სტო-
ლის კოვზი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი
თავი, სუხარი, მარილი.

489. კარტოფილი მარილით. კარტოფილი გარე-
ცხეთ, მარილ-წყალში მოხარშეთ (ძალიან არ მოხარ-
შოთ), მერე გაფცქვენით, ქვაბში ჩაყარეთ, მარილი
მოაყარეთ, თავი დახურეთ, ათი წამი კიდევ ცეცხლზე
შედგით, ხანდისხან ქვაბი გაანძრიეთ, რომ არ მიიწოს;
მიტანის დროს ძალიან გააცხელეთ ერბო ან ზეთი და
დაასხით; ოხრაბუში ან კამა მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ათიოდუ, ერბო ან
ზეთი, მარილი, მწვანილი.

490. კარტოფილი მდოგვით (გარჩიცით). კარტოფილი გაფცქვენით, წვრილად დასქერით, მარილ-წყალში მოხარშეთ, გადაწურეთ, ერბოში ან ზეთში ჩაყარეთ და მოშუშეთ; როცა დაწითლდეს, ერთი ჩაის კოვზი მდოგვი გახსენით ცოტა წყალში, ჩაასხით, კარგად მოურიეთ, კამა ან ოხრახუში დააქერით მიტანის დროს.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ათი, ერბო ან ზეთი, მდოგვი—ერთი ჩაის კოვზი, მარილი.

491. ყვავილა (ცვეტნოი) კომბოსტო,—ა. კომბოსტოს შოაცალეთ ფოთლები, გარეცხეთ, ჩაყარეთ მდულარე მარილ-წყალში და გათუთქეთ; ცხრილზე ამოიღეთ, რომ დაიწუროს. ქვაბში ჩაასხით ორი ან სამი სტოლის კოვზი ერბო, გააცხელეთ, კომბოსტო შიგ ჩააყარეთ, ცხლად დადგით. მოუმზადეთ ერბოში მოშუშული სუხარი. მიტანის დროს ამასაც მიიტანთ ან ზევიდან დაასხამთ.

მასალად საჭიროა: კომბოსტო — ერთი, ერბო—ჩაფ მოუნდება, სუხარი, მარილი.

492. ყვავილა კომბოსტო,—ბ. ერთ მოზდილ თავ კომბოსტოს გააცალეთ ფოთლები, გარეცხეთ, მდულარე მარილ-წყალში ჩადეთ, მოხარშეთ, ამოიღეთ ცხრილზე, გააციეთ. მერე თავები ახლო-ახლო მოუწიეთ ისე, რომ ერთ მთელ თავს ჰგვანდეს. თეთრი სოუსი დაასხით თავზე და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კომბოსტო — ერთი, მარილი.

493. თალგამი (რეპა). თალგამი გაფცქვენით, დასკერით მრგვლად, ერბო დაასხით ტაფაზე, თალგამი ჩააწყეთ და შეწვით ორივე მხარეს. მიტანის დროს თეთრი სოუსი დაასხით.

მასალად საჭიროა: თალგამი — ერთი, ერბო.

494. სატაცური სუხრით. სატაცურს მოამტვრით რაც ხველი ძირები აქვს, გარეცხეთ და კონებად შეკარით, მარილ-წყალში მოხარშეთ. საცერზე ამოიღეთ და კონები დაშალეთ, რომ დაიწუროს; სალფეტკი გადააფარეთ, რომ არ გაცივდეს. ბლუდი გაათბეთ, სალფეტკიც გაათბეთ, გაუშალეთ, სატაცური დააწყეთ, მეორე პირი სალფეტკისა გადააფარეთ და ისე მიიტანეთ. ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი სუხარი მოშუშეთ ერბოში, სატაცურთან მიიტანეთ. სატაცური ისეთ დროს მოხარშეთ, რომ მიტანის დრო იყოს.

მასალად საჭიროა: სატაცური — სამი ან ოთხი გირფანქა, სუხარი — ხუთი ან ექვსი, ერბო — ნახევარი გირფანქა.

495. არტიშოკი. ათი, ან რამდენიც გნებავთ, არტიშოკი მოიღეთ, მწვეტი წვერები დააჭერით, მარილი მოაყარეთ, ქვაბში ჩააწყეთ და იმდენი წყალი დაასხით, რომ წვერები წყალში არა ჰქონდეს, მარილი ჩააყარეთ წყალში, დადგით ცეცხლზე და მოხარშეთ. ერთი ფოთოლი გამოადრეთ, თუ ადვილად მოშორდა, მოხარშულია და თუ ძნელად — სჩანს, კიდევ აკლია

მოხარშვა, ამოღების დროს კოვზით ბუსუსები ამოაცალეთ შუაგულიდან და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ატეშოკი — ათი, მარდი.

496. ისპანახი ბრინჯით. გირვანქის მესამედი ბრინჯი გაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ რძეში ისე, რომ არ ჩაიხარშოს; სამი სტოლის კოვზი დაფხეკილი ყველი, სამი კვერცხი ძალიან გათქვეფილი აურიეთ ბრინჯში; სამი გირვანქა დარჩეული, გარეცხილი და წვრილად დაჭრილი ისპანახი მოშუშეთ ერბოში, ქვაბის თავს წაუსვით ერბო, მოაყარეთ სუნხარი და ნახევარი საათი შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა: ისპანახი — სამი გირვანქა, ბრინჯი — გირვანქის მესამედი, ერბო — რაც მოუნდება, ყველი — სამი სტოლის კოვზი, კვერცხი — სამი, სუნხარი.

497. მაკარონი მოხარშული. ერთი ან ორი გირვანქა მაკარონი ჩაყარეთ ადულებულ მარილ-წყალში და მოხარშეთ, წამოყარეთ თუშფალანგზე ან საცერზე; როცა დაიწკრიტება, ბლუდზე დაყარეთ, ცხელი ერბო დაასხით ან კარაქი, დაფხეკილი ყველი მოაყარეთ და ისე მიიტანეთ, ცხლად კი.

მასალად საჭიროა: მაკარონი — ერთი გირვანქა, ერბო ან კარაქი — სამი სტოლის კოვზი, ყველი დაფხეკილი, მარდი.

498. მაკარონი არეუანით (სმეტანით). ერთი

გირვანქა მაკარონი აღუღებულ| მარილ-წყალში ჩაყარეთ, მოხარშეთ, წამოყარეთ თუშ ფალანგზე. სამი ან ორი კვერცხი გათქვიფეთ, ნახევარი სტაქანი არეყანი, ოთხი სტოლის კოვზი დაფხეკილი ყველი, ერთი კოვზი ერბო, ყველა ეს იმ მაკარონს დაასხით, აურიეთ; პატარა ქვაბს ან ფორმას წაუსვით ერბო, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, მაკარონი ჩადეთ ქვაბში ან ფორმაში, ზევიდანაც სუხარი დააყარეთ, შედგით ფეხში; როცა დაწითლდეს გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: მაკარონი — ერთი გირვანქა, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, კვერცხი — სამი, არეყანი — ნახევარი სტაქანი, სუხარი, მარილი.

499. პუდინგი ბრინჯისა. ერთი ჩაის სტაქანი ბრინჯი, ან ორი სტაქანი, გაარჩიეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და იმდენი წყალი დაასხით, რომ ბრინჯი დაჰფაროს, როცა ბრინჯი ნახევრად მოიხარშება, საწურავში გადაწურეთ და ზედ ციკა წყალი გადაავლეთ. როცა კარგად გაიწუროს, ისევ ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი სტაქანი რძე, სამი სტოლის კოვზი ერბო, ნახევარი ჩაის სტაქანი შაქარი და კიდევ მოხარშეთ. მერე გადმოიღეთ, გააციეთ, ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, ცილა ცალკე გათქვიფეთ, როცა კარგად აქაფდეს, ესეც შიგ ჩაასხით, აურიეთ; ქვაბს ან ფორმას ერბო წაუსვით, მოაყარეთ სუხარი, შედგით ფეხში, როცა გამოცხვეს, გამოიღეთ. ამასთან მიიტანთ მურაბას, შაქარს, ან საბიონს გაუკეთებთ.

ბრინჯი—თრი სტაქანი, ზძე—სამი სტაქანი, კვერცხი—
ოთხი, სუხარი, ერბო—სამი სტოლის კოვზი, ერბო—ქვა-
ბს წასასმელად.

500. პუდინგი ღომის ან მანი კრუპისა. სამ
სტაქან ადუღებულ რძეში ჩაყარეთ მანი კრუპა, ან
კარგად გარეცხილი ღომი, ნახევარ სტაქანი, ცოტა
ვანილი ან ლიმონის ცედრა და მოხარშეთ. როცა გას-
ქელდეს, გადმოიღეთ და გააციეთ; ოთხი კვერცხის გუ-
ლი, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ცილა კარგად გათ-
ქვეფილი ერთად აურიეთ. ქვაბს ან ფორმას წაუსვით
ერბო, მოაყარეთ სუხარი, ან მანი კრუპა, ნახევარი
საათი შედგით ფეჩში. ამასთან მიიტანთ მურაბას ან
შაქარს.

მასალად საჭიროა: კრუპა ან ღომი—ნახევარი ჩაის
სტაქანი, ზძე—სამი ჩაის სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, ვა-
ნილი—ცოტა, ერბო—ორი კოვზი, სუხარი დასაყიდი.

501. საბიონი პუდინგებისთვის,—ა. შვიდ კვერ-
ცხის გულს დააყარეთ ერთი ჩაის სტაქანი შაქარი და
კარგად გათქვიფეთ. როცა გათეთრდეს, კვერცხის გუ-
ლი ზედ დაასხით, ორ-ნახევარი ჩაის სტაქანი ღვინო,
ნახევარი ლიმონის წვენი და ლიმონის ქერქის ანა-
ფხეკი (ცედრა); ესენი სულ ჩაასხით ქვაბში, დადგით
ცეცხლზე, იმდენი თქვიფეთ მართულით, მანამ ზევით
ამოიწევს და ქაფად იქცევა.

მასალად საჭიროა: კვერცხის გული—შვიდი, ღვინო

თეთრი—თრ-ნახევარი სტაქანი, ლიმონის ნახევარის წვენი და ქერქი (ტყეღა), შაქარი ფხვნილი—ერთი ჩაის სტაქანი.

502. საბიონი პუდინგებისთვის, — ბ. ერთი ჩაის სტაქანი თეთრი ღვინო, ორი კვერცხის გული, ორი სტოლის კოვზი ფხვნილი შაქარი, მართულით კარგად ააქაფეთ, დადგით ცეცხლზე; როცა კვერცხი ამოიწვეს და აქაფდება, გადმოიღეთ და დაასხით პუდინგს.

მასალად საჭიროა: ღვინო თეთრი—ერთი ჩაის სტაქანი, შაქარი—თრ ჩაის კოვზი, კვერცხის გული—თრ.

503. პუდინგი თეთრი პურისა. ნახევარი გირვანქა გამხმარი თეთრი პურის გული დაფხიკეთ და ერთი თეთრი პურიც დაფშვენით, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი რძე ზედ დაასხით, აურიეთ და დადგით ცეცხლთან; ცოტა ხანს შემდეგ შვიდი კვერცხის შული დაასხით და შიგ ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი დაფხვნილი შაქარი, სტაქანს რომ აკლდეს მესამედი ქიშმიში და ერთი კოვზი ერბო, აურიეთ ერთად და შემდეგ შვიდი კვერცხის ცილა ცალკე კარგად გათქვიფეთ და ერთი ბლუდის ტოლად სალფეტკზე მოასხით და შიგ ჩადეთ ეს დამზადებული მასალა; ერთი თითის ტოლი კი მეტი დაადეთ და შეკარით ძაფით მაგრად ეს სალფეტკი. შემდეგ ადულებულ მარილ-წყალში ჩადეთ და ადუღეთ საათ ნახევარი, სალფეტკს წვერები ჯობზე მიუბით, რომ ქვაბს არ მიეკაროს და არ დაიწოს, ადულებული წყალი დაუმატეთ ხოლმე, რომ არ

დაიშროს; შემდეგ ამოიღეთ სალფეტკი და დადეთ თუშფალანგზე, რომ წყალი სულ გავიდეს, მერე ამოიღეთ. თუ გენებებათ ასე დამზადებული მასალა ჩაღეთ ფორმაში და ფჩში გამოაცხეთ. ზევით აწერილი საბიონი გაუკეთეთ.

მასალად საჭიროა: ზუკის გუდი—ნახევარი გირვანქა, კვერცხი—შვიდი, ზუკი—ერთი დაფშვნილი, რძე—ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი, შაქარი—სტაქნის მეოთხედი, ქიშიში—სტაქნის მესამედი, მარილი.

504. პეროგებისა და პირაშკებისთვის ხორცის მომზადება (ფარში). სამი გირვანქა რბილი ხორცი, ან რამდენიც მოუნდება პეროგს ან პირაშკს, გარეცხეთ, წვრილად დასჭერით, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დაკეპეთ; სამი კარგი მოზდილი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით და მოშუშეთ ერბოში, არ დაწითლდეს კი; მერე ეს დაკეპილი ხორციც ჩააყარეთ და ერთად მოშუშეთ ერბოში, შემდეგ გადმოიღეთ, კოვზით გაშალეთ, რომ კუმშები გაიშალოს. როცა გაცივდეს, მაშინ ჩაღეთ მომზადებულ ცომში.

505. პეროგისათვის ცომი. ხუთ სტაქანზე წყალში ფქვილი ჩაყარეთ, გათქვიფეთ კარგად, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, მოზილეთ ჩვილი ცომი; როცა კარგად დაზილოთ, გაათხელეთ, ერთი თითის სისქედ; ერთი გირვანქა კარაქი ჩაღეთ ჯამში, კარგად დაზილეთ, მერე სალფეტკში ჩაღეთ და

ხელი მაგრა მოუჭირეთ, თუ წყალი რამა აქვს გამოვი-
დეს; მერე ეს კარაქი დაადეთ ამ გათხელებულ ცომს,
პირები შემოუკეცეთ, ისე რომ კარაქი არა ჩანდეს; მე-
რე კიდევ გაათხელეთ ერთი თითის სისქედ, სალფეტკი
დაათარეთ, ცივ ალაგას დადგით ათი წუთით, შემდეგ
სამად გადაკეცეთ, კიდევ გაათხელეთ ისევ ერთი თითის
სისქედ. სამჯერ უნდა გაიმეორათ ასე გათხელება;
მეოთხედ ცომი ორად გასჭერით, ცომი გაათხელეთ;
რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, გათხელებული
ცომი დაადეთ; მომზადებული პეროგისტვის ხორცი ან
რაც გნებავთ ჩადეთ. სამი მაგრად მოხარშული კვერცხი
დაჭრილი მოაყარეთ, მერე გათხელებული ცომი ზევი-
დან დაათარეთ; პირები შემოუკეცეთ, ზევიდან ერთი
ვათქვეფილი კვერცხის გული წაუსვით და შედგით
ფეჩში.

მასალად საჭიროა: წყალი—ხუთი სტაქანი, კარაქი—
ერთი გირვანქა, კვერცხი—ოთხი, ფქვილი—ოთხი გირვანქა,
შაქარი—ერთი სტოლის კოფი, ხორცი წბილი—სამი გირ-
ვანქა, ხახვი—სამი თავი, მარცდი—ერთი ჩაის კოფი, ზილ-
ზილი—ცოტა.

505. პეროგისტვის ცომი. ექვსი კვერცხი გათქვი-
ფეთ; სამი სტაქანი ფქვილიდან ცომი მოზილეთ, გათ-
ხელეთ, ერბო ან კარაქი წაუსვით, ცომი გადმოკეცეთ
და მაგრა დაზევბეთ, ახლა ხელმეორედ განიმეორეთ
ესე: რამდენჯერმე გაათხელეთ, დაკეცეთ, ერბო წაუს-
ვით და ისევ გაათხელეთ. ამას მოუმზადეთ გულში ჩა-

სადებად: ორი ვარია ასო-ასო დასჭერთ, მოშუშეთ ერბოში; ერთი გირვანქა რბილი უმი ხორცი დაკეპეთ, სამი თავი შემწვარი ხახვი შიგ ჩააკეპეთ და ესეც მოშუშეთ; ხორცი კოვზით გაშალეთ, რომ კუმშები გაიშალოს; სამი მაგრად მოხარშული კვერცხი დასჭერთ, გათხელებული ცომი დადეთ რამე ჭურჭელზე და ეს დამზადებული ვარია და ხორცი შიგ ჩადეთ, მოხარშული კვერცხი მოაყარეთ, ცომი გადმოაფარეთ, ნაპირები შემოუკეცეთ, ზევიდან კვერცხის გული წაუსვით და შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, ვარია—ორი, ხაჭაპური—ერთი გირვანქა, ფქვილი—სამი სტაქანი, კვერცხი მონახრშული—სამი, კარაქი ან ერბო—ნახევარი გირვანქა, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

507. პირაშკისათვის ცომი. გირვანქის მეოთხედი ძროხის ფილტვის ქონი წვრილად დასჭერთ, ჩაყარეთ ფილში და ფილთაქვით დანაყეთ (ფილთაქვა ცხელ წყალში გააცხელეთ ხოლმე და ისე ნაყეთ); შემდეგ ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, შიგ ფქვილი აურიეთ და ცომი მოზილეთ; მერე მრგვალი ხით გაათხელეთ და აიღეთ იმ დანაყილი ქონიდან, ჩადეთ ცომში, გადაჰკეცეთ და დაზეპეთ მაგრა იმ მრგვალის ხითა და ახლა კიდევ გაათხელეთ და ჩადეთ ქონი, დაზეპეთ კარგად. ხუთჯერ ექვსჯერ ასე უნდა გადაჰკეცოთ, ქონი ჩადოთ და დაზეპოთ; შემდეგ გაათხელეთ ლავაშივით, ჩადეთ დამზადებული ხორცი გუნდ-გუნდად, ცომი გადაკეცეთ და

მოსკერით პატარ-პატარა პირაშკები, მერე ფრთით ზემოდან კვერცხი მოუსვით, ფეხში შედგით და გამოაცხეთ.

გირვანქის ნახევარი უმი რბილი ხორცი, ძალიან წვრილად დაკეპეთ, ორი თავი შემწვარი ხახვი თან შეაკეპეთ, აურიეთ რძეში ანუ წყალში დამბალი თეთრი პურის გული, ორი უმი კვერცხი და ესენი ცოტათი მოშუშეთ ერთს კოვზს ერბოში, შემდეგ ჩაღეთ ზემოდ დამზადებულს ცომში და როგორც დაგვიწერია, გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ნახევარი გირვანქა, ქონი — გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ოთხი, ერბო—ერთი კოვზი, ფქვილი, ხახვი—ორი თავი, მარილი.

508. პეროგისტვის მოხარშული ცომი. ოთხი სტოლის კოვზი წყალი, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ნახევარი ლიმონის ქერქი (ცედრა) შედგით ცეცხლზე როცა ადუღდეს, ექვსი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი ჩააყარეთ, ძალიან აურიეთ და გადმოდგით ცეცხლიდან; როცა ცომი გაცივდება, კვერცხი იმდენი ჩაახალეთ, რასაც ცომი აიზელს, კარგად დაზილეთ, თუ ფქვილი ნაკლები იქნება, ზელაში უმატეთ და გაათხელეთ. გააკეთეთ პეროგი, რითაც გნებავთ გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ექვსი სტოლის კოვზი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, კვერცხი—რაც მოუნდება, წყა-

დი — მთხი სტოლის კოვზი, შაქარი — ერთი სტოლის კოვზი, მარცხი ცოტა.

509. პეროგი ხაშით. დილით რვა საათზე ორი გირვანქა ცომი კანდიტერის ან ფურნისა მოზილეთ ნახევარ გირვანქა ერბოში და ხუთ კვერცხში; გირვანქა-ნახევარი ფქვილი ჩააყარეთ (ფქვილი ფიცარზე მოსაყრელად ცოტა მოანარჩუნეთ, დადგით რომ გაფუვდეს. მანამ სამი თავი ხახვი წვრილად დასჭერიო, ერბოში მოშუშეთ, ორ გირვანქა-ნახევარი ხორცი საკებავში გაატარეთ, ესეც ხახვში მოშუშეთ, გააციეთ, რაზედაც გამოაცხოთ ერბო წაუსვით, ცომი ორად გასჭერიო, გაათხელეთ, დადეთ და მომზადებული ხორცი დააყარეთ, მაგრა მოხარშული კვერცხი მოაყარეთ, გაათხლებული ცომი ზევიდან გადააფარეთ, პირები შემოუკეცეთ, კვერცხი წაუსვით, დადგით, რომ გაფუვდეს; მერე შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ცომი — ორი გირვანქა, ფქვილი — გირვანქა-ნახევარი, ხახვი — სამი თავი, კვერცხი — ოთხი, ერბო — ერთი გირვანქა, ხორცი — ორ გირვანქა-ნახევარი.

510. პეროგისთვის და პეროშკებისთვის ცომი. ერთი ჩაის სტაქანი მაწონი ან არეჟანი (სმეტანა), ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი ჩაის კოვზი სოდა, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ორი გირვანქა ფქვილი მოილეთ, მოზილეთ თხელი ცომი, გაათხელეთ, რაზედაც უნდა გამოაცხოთ,

წაუსვით ერბო, ცომი ორად გასკერით, გაათხელეთ, დადეთ და შიგ ჩადეთ მოშუშული ხორცი; ზევიდან და-
ადეთ მეორე გათხელებული ცომი, პირები შემოუკე-
ცეთ, ზევიდან წაუსვით ერთი გათქვეფილი კვერცხის
გული და შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა: მსწონი ან ატყუანი—ერთი სტაქანი,
შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—ორი გირვანქა,
ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი—ნახევარი ჩაის კოვ-
ზი, სოდა—სავსე ჩაის კოვზი, ხორცი—გირვანქა-ნახევარი.

511. პეროგისტვის ან პერაშკისტვის ცომი.
გირვანქა-ნახევარი ფქვილი დაყარეთ სუფთა ფიცარზე,
შუა გული ცარიელი დაანარჩუნეთ; ორი კვერცხი
გათქვიფეთ ერთ ჩაის სტაქან წყალში, მარილი ჩააყა-
რეთ ერთი ჩაის კოვზი და ამ შუა გულში ჩაასხით
ერთი სტოლის კოვზი გამდნარი ერბო და შაქარი; რაც
ამ კვერცხმა და წყალმა ფქვილი აიზილოს, იმისი ცომი
მოხილეთ. იმდენი ზილეთ, მანამ ხელზე და ფიცარზე
აღარ ეკვრებოდეს; მერე გაათხელეთ და პეროგი ან
პერაშკი გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ხორ-
ცი—გირვანქა-ნახევარი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი,
კვერცხი—ორი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, წყალი—ერთი
ჩაის სტაქანი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი.

**512. პეროგისტვის ან პირაშკისტვის ცომი ხა-
შით (დროჟით).** სტაქან-ნახევარ თბილ რძეში ან წყალ-
ში გახსენით დროჟი, ფქვილი მოუკიდეთ, კარგად
გათქვიფეთ, თბილ ალაგას დადგით; როცა ცომი

გაფუვდება, კიდევ კარგად გათქვიფეთ ორი კოვზი ერ-
ბო, ორი კვერცხი, ცოტა მარილი და მაგარი ცომი
მოზილეთ. იმდენი უნდა ზილოთ, მანამ ხელიდან მოგ-
ცილდებათ, დახურეთ, თბილად დადგით. როცა გაფუვ-
დეს, ცომი გაათხელეთ, ორივე ხელით გაჭიმეთ. რაზე-
დაც გამოაცხოთ, ერბო წაუსვით, ერთი პირი ცომი
დაადეთ და მომზადებული მასალა ჩადეთ შიგ; მეორე
პირი გადმოკეცეთ, გადმოათარეთ, პირები შემოუკეცეთ,
ზევიდან კვერცხის გული წაუსვით, დანაყილი სუხარი
მოაყარეთ, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: რძე ან წყალი—სტაქან-ნახევარი,
ფქვილი—ორი გირვანქა, ხორცი—ორი გირვანქა, კვერცხი—
ორი, ერბო—ორი კოვზი, სუხარი, ღრეჭი, მარილი.

513. პირაშკისთვის ცომი ხაშით (დროჟით).

ხმელი დროჟი გახსენით ერთ სტაქან თბილ რძეში ან
წყალში, ფქვილი მოუკიდეთ, კარგად გათქვიფეთ, თბი-
ლად დადგით. როცა გაფუვდება, ჩააყარეთ მარილი,
სამი კვერცხას გული, ერთი კოვზი ერბო, მოზილეთ
ცომი, სტოლზე მოაყარეთ ფქვილი, ცომი დასქერით
პტყლად, გულში მოშუშული ხორცი ჩაუდეთ, სტოლზე
დააწყეთ, გადაათარეთ, როცა აფუვდეს ერბო-წასმულზე
დააწყეთ, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: რძე ან წყალი—ერთი სტაქანი,
ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ღრეჭი დახლეჩვებით—(სამი
კაზეიკის), ერბო—ორი კოვზი, ხორცი—ორი გირვანქა,
მარილი.

514. პირაშკი კარტოფილის. კარტოფილი გარე-
ცხეთ, გაფცქვენით, მარილ-წყალში მოხარშეთ, წყალი
გადაწურეთ და კარტოფილი გახეხეთ საცერში, ან კარ-
ტოფილის გასახეხში; ჩააყარეთ ფქვილი, მოზილეთ ამის
ცომი, გაათხელეთ, ერბო წაუსვით, დასქერით პატარ-
პატარა ცომები, შიგ ჩადეთ დაკეპილი ხორცი ან რაც
გნებავთ, პირები შემოუკეცეთ, ზევიდან წაუსვით გათ-
ქვეფილი კვერცხის გული და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი — ათი, ფქვილი — ნახე-
ვარი გირვანქა, ერბო — ორი სტაფის კოვზი, კვერცხი —
ერთი, ხორცი — გირვანქა-ნახევარი.

515. პეროგი სამარხო ორაგულით. დილით რვა
საათზე ორი გირვანქა ცომი ფურნის ან კანდიტერისა
მოზილეთ ნახევარ გირვანქა კარგ ზეთში და გირვან-
ქა-ნახევარ ფქვილში; ცოტა კი მოანარჩუნეთ ფიცარზე
მოსაყრელად; დადგით გაფუვდეს. რვა თავი ხახვი წვრი-
ლად დასქერით და მოშუშეთ; სამი გირვანქა წვრილად
დაჭრილი კომბოსტო ჩააყარეთ ხახვში და ახლა კიდევ
ერთად მოშუშეთ, ისე რომ უმი არ იყოს; ნახევარი
გირვანქა ზეთი ხახვს და კომბოსტოს მოშუშვაში უნდა;
სანამ კომბოსტო მოიშუშება და გაცივდება, მანამ გაფუ-
ებული ცომი ორად გასქერით, გაათხელეთ, რაზედაც
უნდა გამოაცხოთ, ზეთი წაუსვით, ეს გათხელებული
ცომი დაუფინეთ, მერე მოშუშული კომბოსტო დააყა-
რეთ, გაასწორეთ. ვისაც სურს მოხარშულ ორაგულს

მოაწყობს, — ორავლით უფრო გემრიელია; მეორე გათხელებული ცომი ზევიდან გადაფარეთ, პირები შემოუკეცეთ, ზევიდან ნელთბილი წყალი წაუსვით, შედგით ფეხში გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ცომი — ორი გირვანქა, ფქვილი — გირვანქა-ნახევარი, ორავლი — გირვანქა-ნახევარი ან ორი, კომბოსტო — სამი გირვანქა, ზეთი — ერთი გირვანქა, ხახვი — რვა თავი.

516. ვარენიკი ხაჭოსი (ტვაროგის), — ა. ერთი ჩაის სტაქან წყალში ერთი კვერცხი გათქვიფეთ, ერთი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ და მოზილეთ ცომი; ეს ცომი ძალიან გაათხელეთ; ორი გირვანქა ხაჭო საცერში გახეხეთ, სამი კვერცხი აურიეთ; ეს გათქვეფილი ცომი პატარ-პატარად დასჭერით მრგვლად, ზედ ცოტ-ცოტა ხაჭო დაწყეთ, პირები შემოუკეცეთ მაგრად, რომ არ დაიშალოს; რამდენიც დაამზადოთ, საცერზე დააწყეთ; აღუღებული მარილ-წყალი მზად უნდა გქონდეთ, ეს დამზადებული ვარენიკები წყალში ჩაყარეთ; როცა მოითივტივებს, მოხარშულია, ქაფქირით ამოიღეთ. ცხელი ერბო და არეჟანი (სმეტანა) მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ერთი გირვანქა, ხაჭო — ორი გირვანქა, კვერცხი — სამი, წყალი — ერთი ჩაის სტაქანი, ჯიქი, ერბო, მარილი — ნახევარი ჩაის კოვზი.

517. ვარენიკი ხაჭოსი, — ბ. გირვანქა-ნახევარი ხა-საცერში გახეხეთ, სამი კვერცხი, სამი სტოლის კოვზი

ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, ცოტა მარი-
ლი, ერთად აურიეთ. წყალი აადუღეთ, სტოლის კოვ-
ზით ცოტ-ცოტა აიღეთ ხაჭო და ამ მდულარეში ჩაუ-
შვით; როცა ხაჭო მოიხარშება, ზევით მოიტივტივებს,
ქაფქირით ამოიღეთ და ერბო-წასმულ პატარა ქვაბში
ჩააწყეთ. როცა სულ ასე მოხარშოთ და ქვაბში ჩა-
აწყოთ, ხაჭოს ზევიდან დაასხით სამი სტოლის კოვზი
ერბო, ერთი ჩაის სტაქანი არეყანი (სმეტანა), ან ტკბი-
ლი მაწონი, შედგით ფეხში. როცა შეწითლდეს, მზად
არის. ამასთან მიიტანეთ შაქარი დარიჩინით, წმინდად
დანაყილი.

მასალად საჭიროა: ხაჭო—გირგანქა-ნახევარი, კვერ-
ცხი—სამი, ჰრეყანი—ერთი სტაქანი, შაქარი—დარიჩინით,
ფქვილი—სამი სტოლის კოვზი, მარილი.

518. გარენიკი ალუბლისა. ცომი მოზილეთ
ისე, როგორც ზემოდ არის აწერილი, და გაათხელეთ.
ალუბალი დაჩურჩეთ, წვენი ცალკე შეინახეთ, დაჩურ-
ჩულ ალუბალს ცოტა შაქარი მოაყარეთ, ცომი დას-
ქერით პატარ-პატარა მრგვალ ნაჭრებად; ეს დაჩურჩუ-
ლი ალუბალი ჩადეთ თითო-თითო ცომში, პირები
გადმოუკეცეთ, საცერზე დააწყეთ. მარილ-წყალში მო-
ხარშეთ. გნებამთ არეყნით, გნებამთ ალუბლის წვენით
მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ერთი გირგანქა, ალუ-

ბაღი—ორი გირვანქა, არეყანი (სმეტანა)—ან აღუბლის წვე-
ნი, შაქარი—ორი სტოლის კოვზი.

519. ბლინი,—ა. ერთი ჩაის სტაქანი ცხელი რძე, ერთი ამდენივე მდულარე წყალი ჩაასხით ქვაბში. ორი ჩაის სტაქანი თეთრი ფქვილი, ორი ჩაის სტაქანი უგრეხელას (გრეჩისის) ფქვილი ცოტ-ცოტათი ჩაყარეთ და თან თქვიფეთ, რომ ზმურტლები გაიშალოს; ქვაბს თავი დახურეთ. გირვანქის მეოთხედი ხაში (დროჟი) გახსენით ერთ სტაქან-ნახევარ თბილ რძეში; როცა ქვაბის ცომი გაგრილდეს, ესეც შიგ ჩაასხით, კარგად მოურიეთ და თბილად დადგით, რომ გაფუვდეს, როცა გაფუვდება, მაშინ ჩაასხით ხუთი გათქვეფილი კვერცხის გული, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ისევ თბილად დადგით; როცა კიდევ გაფუვდება, გამოცხობის დროს, ცილა ძალიან ააქაფეთ და შიგ ჩაასხით. პატარა სკავრადები ძალიან გააცხელეთ, მარილი მოაყარეთ, გადაწმინდეთ, კიდევ გააცხელეთ, ფრთით ან ბამბით ბლომად ერბო წაუსვით, ჩამჩით ამოიღეთ, ნუ აურევთ კი ცომს, დაასხით სკავრადას, გადასწიეთ, რომ სკავრადა დაჰფაროს; როცა გამოცხვება სკავრადას მოსცილდება, გადააბრუნთ ახლა მეორე მხარეს გამოაცხეთ, სკავრადას ერბო წაუსვით, რამდენიც გამოაცხოთ ზედ დააწყეთ. თბილად დადგით, რომ არ გაცივდეს. ბლინებთან მიიტანთ ცხელ ერბოს, არეყანს (სმეტანას), დაფხეკილ ყველს, ხიზილალას და სხვას, რაც გნებამთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ორი და ნახევარი ჩაის სტა.

ქანი, წყალი—ერთი სტაქანი, ფქვილი უგრეხელის (გრეჩი-
ხის)—ორი სტაქანი, ფქვილი თეთრი—ორი სტაქანი, ერ-
ბო—ორი სტაქანის კოვზი, კვერცხი—ხუთი, მარილი—ერ-
თი ჩაის კოვზი, ერბო—სჭაფრადანე წასასმელად.

520. ბლინი,—ბ. ქვაბში ჩაყარეთ ორი სტაქანი
უგრეხელის ფქვილი, ერთი სტაქანი წყალი დაასხით,
აურიეთ კარგად. ოთხი სტაქანი მდულარე რძე დაასხით,
კარგად გათქვიფეთ; როცა გაგრილდეს, გირვანქის მეო-
თხედი დროჟი ჩაასხით, აურიეთ; იმ ღამეს თბილ ალა-
გას დადგით, მეორე დღეს დილით ჩააყარეთ ორი სტა-
ქანი ფქვილი, ნახევარი გირვანქა ერბო, მარილი, ოთ-
ხი კვერცხი ერთ სტაქან რძეში გათქვიფეთ და შიგ
ჩაასხით, დადგით თბილად. როცა გაფუფუნდეს, გამოაცხეთ,
მორევით კი არ მოურიოთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი თეთრი—ორი სტაქანი,
ფქვილი უგრეხელის—ორი სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, რძე—
ხუთი სტაქანი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, დროჟი, მარილი.

521. ბლინი,—გ. სამი ჩაის სტაქანი ნელ-თბილი
რძე ჩაასხით ქვაბში, ოთხი ჩაის სტაქანი თეთრი ფქვი-
ლი, ორი ჩაის სტაქანი უგრეხელის (გრეჩიხის) ფქვილი,
ცოტა-ცოტაობით ჩააყარეთ, თან თქვიფეთ ზმურტლები
გაიშალოს, ერთი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ, გირ-
ვანქის მეოთხედი დროჟი გახსენით ნელ-თბილ ერთ
სტაქან რძეში და ჩაასხით, მოურიეთ; ექვსი კვერცხის
გული გათქვიფეთ, ესეც შიგ ჩაასხით, კარგად გათქვი-

ფეთ, თბილ ალაგას დადგით, რომ კარგად გაფუფუნდეს; გამოცხოვის დროს ცილა ძალიან ააქაფეთ და ჩაასხით, ძირიდან ამოურიეთ, ნუკი გასთქვიფამთ, და გამოაცხეთ.

მასაღად საჭიროა: რძე—თხი სტაქანი, ფქვილი თეთრი—თხი სტაქანი, ფქვილი უგრეხელის—თხი სტაქანი, ღრუჭი—გირვანქის მეოთხედი, ერბო—მოსაწვავად, კვერცხი—ექვსი.

522. ბლინი სახელდახელო მაწვნით. სამი გირვანქა ფქვილი, ათი კვერცხის გული, ნახევარ გირვანქა ერბო ჩაასხით ქვაბში, კარგად გათქვიფეთ, მაწონი ჩაასხით, მოურიეთ, ასე დადგით, მანამ გამოაცხოვთ. გამოცხოვის დროს კვერცხის ცილა ძალიან ააქაფეთ, ჩაასხით და გამოაცხეთ.

მასაღად საჭიროა: ფქვილი თეთრი—სამი გირვანქა, კვერცხი—ათი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, მაწონი—რად მთუნდება.

523. ბლინი სახელდახელო უდროჟოდ. სამი ჩაის სტაქანი რძე ჩაასხით ქვაბში, სამი კვერცხის გული ჩაახალეთ და გათქვიფეთ; ორი ჩაის სტაქანი ფქვილი, ერთი ჩაის სტაქანი უგრეხელის (გრეჩის) ფქვილი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, კარგად გათქვიფეთ კვერცხის ცილა, კარგად ააქაფეთ და ჩაასხით. როცა გამოცხოვას დაიწყებთ, ერთი ჩაის კოვზი, სავსე კი არ იყოს, კისლატა გახსენით წყალში, ჩაასხით, ერთი კარგა სავსე ჩაის კოვზი სოდაც გახსენით წყალში, ესეც ჩაასხით და მაშინვე დაიწყეთ გამოცხოვა.

მასალად საჭიროა: ფქვილი უგრესელის—ერთი სტაქანი, ფქვილი თეთრი—ორი სტაქანი, ერბო გამოსაცხობად, კის-
ლატა—ჩაის კოფის აკლდეს, სოდა—სავსე ჩაის კოფში,
მარილი—ერთი ჩაის კოფში.

524. ბლინჩიკი,—ა. ხუთი კვერცხის გული გათ-
ქვიფეთ, სამ ჩაის სტაქან რძეში ორი ჩაის სტაქანი ფქვი-
ლი ჩააყარეთ, კარგად გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, სკავ-
რადას დააყარეთ მარილი, ძალიან გააცხელეთ და გადა-
წმინდეთ. კიდევ გააცხელეთ, ერბო წაუსვით, ჩამჩით
ამოიღეთ ცომი, დაასხით სკავრადას, აქეთ-იქით გადას-
წიეთ, რომ ამ ცომმა სკავრადა დაჰფაროს; როცა გამო-
ცხვება, სკავრადას ასცილდებთ, გადააბრუნეთ, მეორე
მხარეს მოწვით; რამდენსაც შესწომთ, თითო-თითო ოთ-
ხად შეკეცეთ და ცხლად დადგით. მიტანის დროს მურა-
ბას, ან დანაყილ შაქარს დარიჩინით არეულს მიიტანთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ხუთი, რძე—სამი სტა-
ქანი, ფქვილი—ორი სტაქანი, ერბო შესაწვავად, შაქარი და-
რიჩინით, მარილი.

525. ბლინჩიკი,—ბ. სამი კვერცხი გათქვიფეთ,
ნახევარი გირვანქა ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, სამი
სტაქანი რძე დაასხით, მოურიეთ, მარილი ჩააყარეთ,
გამოაცხეთ ისე, როგორც ზემოდ სწერია. ამნაირ გამო-
მცხვარ ბლინჩიკებს პირაშკებათაც ხმარობენ, ოღონდ
მაშინ ძალიან არ უნდა შეწოთ, რადგან მეორედაც უნ-
და შეიწოს. მოშუშულ ხორცს ან მოშუშულ კომბოს-
ტოს ჩააწყობთ ბლინჩიკში, თითო-თითოს დაახვევთ,

გრძლად დააწყობთ ერბო-წასმულ ტაფაზე, შესდგამთ ფეხში ან ცეცხლზე შესწომთ.

მასაღად საჭიროა: კვერცხი — სამი, ფქვილი — ნახევარი გირვანქა, რძე — სამი სტაქანი, ერბო — რაც მოუნდება

526. ბლინჩიკი ხაჭოსი (ტვაროგის). ბლინჩიკები ისე გამოაცხეთ, როგორც ზევით არის აწერილი; ორი გირვანქა ხაჭო გახეხეთ საცერში, ორი კვერცხი და ორი სტოლის კოვზი ფხვნილი შაქარი გათქვიფეთ, ცოტა ვანილი, ერთი სტოლის კოვზი დარჩეული გარეცხილი ზირიშკი (კორინკი) ამ ხაჭოში აურიეთ. თითო კოვზი ხაჭო ჩადეთ თითო ბლინჩიკში, შეხვიეთ, სკავრადას მოაყარეთ შაქარი, ზედ დააწყეთ, ზევიდანაც მოაყარეთ შაქარი და ფეხში შედგით ათი წამი; ამასთან მიიტანთ არეჟანს (სმეტანას) და შაქარს.

მასაღად საჭიროა: ხაჭო — ორი გირვანქა, კვერცხი — ორი, ვანილი — ცოტა, ზირიშკი — ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი — ორი სტოლის კოვზი, არეჟანი.

527. ბლინჩიკი ვაშლით. ბლინჩიკები ისე გამოაცხეთ, როგორც ზემოდ არის აწერილი. ერბო წაუსვით ქვაბს, ბლინჩიკები ჩადეთ ქვაბში, ზედ დააყარეთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ვაშლი და ერბო დაადეთ; ზედ მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და დარიჩინი, სულ ასე ჩააწყეთ ქვაბში: ერთი პირი ბლინჩიკი, მეორე პირი ვაშლი, შაქარი და დარიჩინი, შედგით ფეხში; ქერქი რომ დაუწითლდება, ფრთხილად ამოიღეთ ქვაბიდან.

მასაჲად საჭიროა: ვაშლი—შვიდიოდე ან მეტი, შაქარი, ღარიბინი, ერბო—რაც მოუნდება.

528. პონჩიკი მოხარშული. ერთ-ნახევარი ჩაის სტაქანი მდულარე წყალი ჩაასხით ქვაბში ან რამე ჭურჭელში, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ორი ჩაის სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, ძალიან გათქვიფეთ; როცა ცომი გაცივდეს, ოთხი კვერცხი ჩაახალეთ, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი, ლიმონის ქერქი (ცედრა), ცოტა ვანილი, ან წმინდად დანაყილი ღარიბინი. ესენი სულ კარგად აურიეთ; პატარა ქვაბში ჩაასხით ერბო, როცა ერბო დუღილს დაიწყებს, კოვზი დაასველეთ ერბოში, ამოიღეთ პატარ-პატარა ცომები და ჩააყარეთ ამ ადუღებულ ერბოში. როცა ცომი ზევით მოიტვიტოვებს, მაშინ ამოიღეთ, საცერზე დააწყეთ: რაც მეტი ერბო აქვს დაიწკრიტოს, ბლუდზე დააწყეთ, შაქარი მოაყარეთ.

მასაჲად საჭიროა: ფქვილი—ორი სტაქანი, შაქარი—ორი სტოლის კოვზი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, ვანილი ან ღარიბინი, ლიმონის—ქერქი (ცედრა), ერბო მასაჲად, წყალი—ერთ-ნახევარი ჩაის სტაქანი.

529. ალაღი დროჟით. ერთ ბოთლ რძეში სამი კვერცხი გათქვიფეთ, ორი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, თან სთქვიფეთ; ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ცოტა დროჟი უყავით, დადგით თბილად, რომ გაფუვდეს კიდევ მოურიეთ. პატარა ქვაბში ერბო გა-

ადნეთ. როცა ერბო აღუღდეს, კოვზი ერბოში დაასვე-
ლეთ და ცომი ცოტ-ცოტა ამოიღეთ, ჩააგდეთ აღუღე-
ბულ ერბოში, რამდენიც ჩაეტიოს, თან ქვაბი ანძრიეთ.
რომ ორივე მხარეს გაწითლდეს. რამდენიც შეიწოს,
იმდენი ამოიღეთ, შაქარი და დარეჩინი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ერთი ბოთლი, ფქვილი—
თხრის სტაქანი, ერბო—რვა მთუნდება, შაქარი—რვა მთუნ-
დება, ღრუჭი, დარიჩინი.

530. ალაღი მოხარშული. ერთ ბოთლ აღუღე-
ბულ რძეში ორი ჩაის სტაქანი ფქვილი ჩაყარეთ, ერ-
თი სტოლის კოვზი ერბო, ცოტა მარილი და ცეც-
ხლზე იდგეს; იმდენი ხანს მოურიეთ, სანამ ცომი ქვებს
გარშემო მოსცილდებოდა, მერე გადმოიღეთ ქვაბი და
გააციეთ, ხუთი კვერცხის გული თითო-თითოთი ჩა-
ხალეთ, თან კარგად მოურიეთ; შაქარი, ილი, დარი-
ჩინი, ესენი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, კვერცხის ცილა და-
ლიან ააქაფეთ, ჩაასხით. ტაფაზე დაასხით ერბო, როცა
აღუღდეს, კოვზი დაასველეთ ერბოში, ცომი ცოტ-
ცოტა ამოიღეთ, ტაფაზე დადეთ, მოწვით ორივე მხა-
რეს.

მასალად საჭიროა: რძე—ერთი ბოთლი, ფქვილი—
თხრის ჩაის სტაქანი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, კვერ-
ცხი—ხუთი, შაქარი, ილი ან დარიჩინი.

531 ბურბუშელა (ხვოროსტ),—ა. სტაქან-ნახევარ
რძეში ერთ სტაქანზე ცოტა მეტი ფქვილი, ორი კოვზი

ფხვნილი შაქარი, ცოტა დანაყილი გაცრილი დარიჩინი ჩაყარეთ, კარგად გათქვიფეთ, ოთხი კვერცხის გული ჩაახალეთ; ამდენივე ცილა კარგად გათქვიფეთ, ჩაასხით ცოტა რომი და თხელი ცომი კარგად გათქვიფეთ. ტაფაში ჩაასხით ერბო, შედგით ცეცხლზე; როცა დუღილი დაიწყოს, სუფთა ძაბრში ჩაასხით ცომი და ძაბრის ძირიდან ჩაუშვით ტაფაში, თან აქეთ-იქით მიატარ-მოატარეთ ძაბრი, რომ სხვადასხვა სახის ბურბუშელა გამოვიდეს. ერთი მხარე რომ შეიწოს, მეორე მხარეს გადააბრუნეთ; შემწვარი ბურბუშელა საცერზე დააწყეთ, ცხელ-ცხელზე დანაყილი შაქარი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: რძე — სტაქან-ნახევარი, კვერცხი ოთხი, დარიჩინი ცოტა, ფქვილი — ერთ სტაქანზე ცოტა მეტი, შაქარი — ორი სტოლის კოვზი, ერბო — ერთი გიგანქა, რომი ცოტა.

532. ბურბუშელა (ხვოროსტ), — ბ. ორი კვერცხი გათქვიფეთ, შიგ ჩაასხით ექვსი სტოლის კოვზი წყალი, კოვზ-ნახევარი არაყი, კარგად გათქვიფეთ, შიგ ჩაყარეთ ორ-ნახევარი ჩაის სტაქანი ფქვილი, სამი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი, მოზილეთ მაგარი ცომი, მერე ძალიან გაათხელეთ, დასქერით ზოლებად სიგძეზე, თვითეულ ზოლს შუა გული გაუჭერით ორად, ისე კი რომ ბოლომდინ არ გასკრათ, ერთმანეთში გახლართეთ ან შუა გული გაუჭერით და ბოლოები გაუხლართეთ, ან ჩაის სტაქნით მოსქერით, მრგვლად, სამი პირი ერთმანეთზე დააწყეთ ფოთლებსავით, შემოაჭერით

ისე კი, შუაში პატარა ალაგი დარჩეს, რომ ერთმანეთს არ გადაშორდეს; ტაფაზე დაასხით ერბო; როცა ერბო კარგად გაცხელდება, ეს დამზადებული ცომი ჩაუშვით ამ ერბოში და შეწვით. როცა გამოცხვეს და შეწით-
ლდეს, მეორე მხარეს გადააბრუნეთ; ამოალაგეთ, დანა-
ყილი და გაცრილი შაქარი მოაყარეთ. ვისაც სურს,
შეიძლება ნახევარი ბატის ქონს ან ახალ ღორის
ქონში შეწოს.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ორ სტაქან-ნახევარი, წყა-
ლი — ექვსი სტოლის კოვზი, შაქარი — სამი სტოლის კოვზი,
ზაფხი — კოვზ-ნახევარი, კვერცხი — ორი, ერბო — რაც მოუნ-
დება.

533. პონჩიკი დროჟით. გირვანქის მეოთხედი
ხმელი დროჟი გახსენით ერთ ჩაის სტაქან ნელ-თბილ
რძეში, ერთი ჩაის სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, კარგად
მოურიეთ, თბილად დადგით გაფუვდეს; როცა გაფუვ-
დება, ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ ორ სტოლის
კოვზ დანაყილ შაქარში, ერთი ჩაის სტაქანი ფქვილი
კიდევ ჩააყარეთ, ერთი ჩაის კოვზი წმინდად დანაყილი
დარიჩინი, ან ლიმონის ანაფხეკი ქერქი (ცედრა); ესე-
ნი სულ იმ დროჟში აურიეთ, დაზილეთ, დადგით კი-
დევ თბილად გაფუვდეს. მეორედ როცა გაფუვდება,
ფიცარს ფქვილი მოაყარეთ, ეს ცომი წამოაგდეთ და
დაასველეთ ერბოში, მოსკერით პატარა გუნდები, გაა-
თხელეთ მრგვლად, შიგ ჩადეთ რომელიმე უკურკო
მურაბა უწვენოდ და დაამრგვალეთ; რაც ცომია სულ
ასე გააკეთეთ. სკავრადას ან სინს მოაყარეთ ფქვილი,

ზედ დააწყეთ ეს გუნდები, დადგით თბილ ალაგას ნახევარ საათს, პატარა ქვაბში ჩაასხით ერბო, იმდენი გუნდი ჩაადგეთ, რამდენიც ჩაეტიოს, ნელ ცეცხლზე მოწვით. როცა დაწითლდეს, ამოიღეთ საცერზე, შემდეგ გადაიღეთ ბლუდზე, მოაყარეთ დარიჩინი ან ვანილ-ნარევი შაქარი.

მასალად საჭიროა: ღრუყი—გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი—ერთი სტაქანი, შაქარი—დარიჩინ-ნარევი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, კვერცხი—ოთხი, მურაბა—რაც მოუნდება, ერბო მოსაწვავად.

534. ვაფლი. ნახევარი სტაქანი გადამდნარი ერბო გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; მერე ოთხ კვერცხის გულში ნაჭერი დანაყილი შაქარი ჩაყარეთ და გათქვიფეთ გათეთრდეს, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი ფქვილი აურიეთ ერთ სტაქან რძეში და გათქვიფეთ; შემდეგ რვა კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს, მერე ცოტ-ცოტა ზედ დაასხით და თანა თქვიფეთ, შემდეგ სულ ყველა ერთად აურიეთ და გათქვიფეთ, მერე ვაფლის ფორმა გააცხელეთ, შიგ ჩაასხით ოთხი სტოლის კოვზი და შეწვით.

მასალად საჭიროა: ერბო—ნახევარი სტაქანი, რძე—ერთი სტაქანი, შაქარი—ხუთი ნაჭერი, კვერცხი—ოთხი, ფქვილი—ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი.

535. ვაფლი უუმშვენიერესი. აიღეთ სამი მეოთხედი სტაქანი გამდნარი ერბო, ოდნავ თბილი, ხუთი

კვერცხის გული, ექვსი ჩაის კოვზი ფხვნილი შაქარი, ყველა ერთად თქვიფეთ, ვიდრე არ გათეთრდება; მერე ჩაასხით სამი მეოთხედი სტაქანი ნაღები, კარგად აურიეთ, ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, კიდევ კარგად გათქვიფეთ. როდესაც გამოსაცხობად მოამზადდით, ჩაღეთ შიგ ხუთი კვერცხის გათქვიფილი ცილა, ამოურიეთ, მხოლოდ ცილა არ გაქნათ.

მასალად საჭიროა: ერბო—სამი მეოთხედი სტაქანი, ნაღები—სამი მეოთხედი სტაქანი, კვერცხი—ხუთი, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ექვსი ჩაის კოვზი.

536. ვაშლის პეროგი (ვოზდუშნი). შვიდი მოზდილი ვაშლი გარეცხეთ, დააწყეთ ტაფაზე ან სკავრადაზე; ძირში ცოტა წყალი შეუყენეთ, შედგით ფეჩში. როცა შეიწოს, საცერზე გახეხეთ, გემოზე შაქარი უყავით, ჩაყარეთ ქვაბში, შუშეთ სანამ გასქელდეს; შვიდი კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ ისე, რომ სქელ ქაფად იქცეს; მერე ცოტ-ცოტა ცხელ-ცხელი ვაშლი უმატეთ, თან სთქვიფეთ, მანამ კარგად გაითქვიფება. მერე დაასხით სინზე ან ქვაბის თავზე, ზევიდან მოაყარეთ დანაყილი შაქარი, შედგით ფეჩში თხუთმეტი ან ოცი წამი. ამასთან მიიტანეთ რძე.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—შვიდი, რძე, შაქარი—გემოზე, კვერცხი—შვიდი.

537. ვაშლის პიროგი ხვეული (ვერტუტა). ერთ ჩაის სტაქან წყალში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, ნახე-

ვარი ჩაის კოვზი, მარლი ჩაყარეთ და ერთ გირვანქა ფქვილიდან მოზილეთ ცომი; გაშალეთ სუფთა სუფრა, მოაყარეთ ფქვილი, ეს ცომი ძალიან გაათხელეთ; მერე თან ეს ცომი ხელით წყნარ-წყნარად გაჭიმეთ, ისე კი რომ არ გაიგლიჯოს; მანამ დამზადებული უნდა გქონდეთ ცხრა ან რვა ვაშლი გაფცქვნილი, ძალიან თხლად და წვრილად დაჭრილი, ნახევარი ჩაის სტაქანი ფხვნილი შაქარი, ერთი ჩაის სტაქანი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი გაცრილი დარიჩინი; ამ გათხელებულ ცომს წაუსვით ერბო ან კარგი ზეთი; ეს ვაშლი, ნიგოზი, შაქარი, დარიჩინი სულ ამ ცომს მოაყარეთ; მერე წყნარა ასწიეთ სუფრის პირი და ცომის პირი ხელში დაიჭირეთ და გადაახვიეთ ირიბად ერთმანეთს ოთხი თითის სიპტყედ; რაზედაც გამოაცხოვთ, წაუსვით ერბო ან ზეთი, დაადეთ ეს ცომი ზევიდან, წაუსვით გათქვეფილი კვერცხის გული, მოაყარეთ შაქარი, შედგით ფეხში. როცა გამოცხვეს, თბილი დასკერით. შეიძლება მარტო ვაშლის ან ნიგოზის გამოცხვეს.

მასაღად საჭიროა: ვაშლი—ცხრა, ნიგოზი—ერთი სტაქანი, კვერცხი—სამი, დარიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი—ნახევარ სტაქანი, ფქვილი—ერთი გირვანქა, წყალი—ერთი სტაქანი, მარლი—ნახევარი ჩაის კოვზი.

538. ვაშლის კამპოტი. ვაშლები გაფცქვენით და დასკერით: დიდი ოთხად, პატარა ორად, გულები გამოაცალეთ, მოხარშეთ შაქარ-წყალში, ამოიღეთ, ვაშლს

გაუყარეთ მიხაკები, წვენი გაწურეთ, ჩააყარეთ ნახევარ სტაქანი შაქარი, მერე დაასხით ერთი სტაქანი თავი ღვინო, ჩააყარეთ ღიმონის ცედრა, ნახევარი ღიმონის წვენი ჩაასხით, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ, მანამ ორი სტაქანიღა დარჩება; შემდეგ ვაშლი დააწყეთ ბლუდზე, ზედ მოაყარეთ დანაყილი დარიჩინი და, როდესაც გაცივდეს, მაშინ მიართვიით.

მასჯად საჭიროა: ვაშლი — თორმეტი, შაქარი — ნახევარ სტაქანი, მიხაკი — ხუთი მარცვალი, ღვინო თეთრი — ერთი სტაქანი, დარიჩინი, ღიმონი — ნახევარი.

539. ვაშლის შარლოტი. გამხმარ ბულკს ქერქი შემოაცალეთ, დასჭერით ნაჭრებად, ერთ სტაქან რძეში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, და ეს დაჭრილი ბულკი კარგად დაალბეთ ამ რძეში, ქვაბს ან ფორმას ბლომად ერბო წაუსვით და შემოუწყეთ ეს დამბალი ბულკი ძირში გვერდებში. მერე ვაშლი გაფცქვენით, წვრილად და თხლად დასჭერით, ჩაყარეთ და ფხვნილი შაქარი მოაყარეთ, ერთი პირი ვაშლი მეორე პირი შაქარი, თან ცოტ-ცოტა დანაყილი დარიჩინი ჩააყარეთ; სულ ასე გაავსეთ ქვაბი თუ ფორმა, ზევიდანაც დააფარეთ დამბალი ბულკი, თავი დახურეთ და შედგით ფიქში.

მასჯად საჭიროა, ვაშლი — ათი ან მეტი, ბულკი — ერთ-ნახევარი, კვერცხი — ორი, დარიჩინი — ორი სტოლის კოფი, რძე — ერთი სტაქანი, შაქარი — ნახევარი.

540. ვაშლის შარლოტა. ათი ან თხუთმეტი ვაშ-

და გული გამოუღეთ. დასკერით პატარა ნაქრებად, ჩაყარეთ ცოტა წყალში და ხარშეთ, ვიდრე მზად იქნება; ამოიღეთ საწურავზე, რომ წყალი ჩამოიწუროს, აურიეთ შიგ ერთი ან ერთ-ნახევარი სტაქანი ნაღები ან რძე, ჩაღეთ ორი ან სამი ნაქერი შაქარი, ერთი კოვზი კარაქი, ვისაც უნდა, ერთი კოვზი ფქვილი, ააღულეთ, მიიტანეთ. ან აიღეთ ორი გირვანქა გოგრა გაფცქვნილი, დასკერით პატარა ნაქრებად, მოხარშეთ ნახევარ ბოთლს რძეში და საცერში გასრისეთ. ნახევარი გირვანქა ბრინჯი დაასველეთ ცივ წყალში, წყალი გადუღვარეთ და ახალი დაასხით, ერთხელ წამოაღულეთ, გაწურეთ და ცივი წყალი გადაავლეთ; დაასხით ნახევარი ბოთლი რძე, მოხარშეთ, აურიეთ გოგრას, ჩაღეთ კარაქი და შაქარი, შედგით ფეჩში, რომ შეწითლდეს.

543. ფაფა მუავე—ვაშლისა. ექვსი ან რვა დიდი თურაშაული ვაშლი წმინდად დასკერით, ერთი ნატეხი ღარიჩინი ჩააყოლეთ, კარგად მოხარშეთ და საცერში გაწურეთ; ხუთ სტაქან ამისთანა სითხეში აურიეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, დააწურეთ ორი ლიმონი, ააღულეთ, ჩაასხით ერთი სტაქანი წყალში გარეული ფქვილი და სხვ.

მასაჟად საჭიროა: ექვსი ან რვა ვაშლი, ღარიჩინი, ნახევარი ლიმონი, ნახევარი ან ერთი სტაქანი შაქარი, ერთი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი, ცაღკე მოყვარეთ შაქარი და დასხით ნაღები.

544. მუავე ფაფა-პეროენი გათქვეფილი ნაღე-

ბით, ტორტის მსგავსი. მოხარშეთ მოცხრის სქელი ფაფა, დაასხით რგვალ ტაბაკზე (ბლუდზე), ან პტყელ ყალიბში ჩაასხით, გააციეთ და შემდეგ გადაიღეთ ტაბაკზე. სუფრაზე მიტანის წინად ზედ მოასხით გათქვეფილი ნაღები შაქრით ესე ერთ-ნახევარი დიდი სტაქანი ან ორი შუათანა, ზევიდან ბისკვიტებით მორთეთ, აქ-იქ შოკოლადით შეასწორეთ.

545. ფაფა მუავე მოცხარისა, უოლისა, მაყვლისა, ალუბლისა, ან ქლიავისა. ამ რომელიმე ხილს დაასხით წყალი, აადუღეთ, კოვზით დაქცულით, გაწურეთ; ხუთ სტაქან ამისთანა წვეწვში ჩაყარეთ მგოთხედი ან ნახევარი გირვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, აადუღეთ, ჩაასხით ერთ სტაქან ცივ წყალში გახსნილი ფქვილი და სხვ.

მასალად საჭიროა: უოლი დარჩეული—ორ-ნახევარი სტაქანი, მოცხარი—ან ოთხი ან ხუთი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი ან ერთი სტაქანი, კარტოფილის ფქვილი კაცრი—ერთი სტაქანი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ცალკე მიიტანეთ შაქარი და ნაღები.

ყველა ეს მუავე ფაფები უნდა მომზადდეს თიხის ქურქელში ან მურაბის ტასტში.

546. ფაფა მუავე—სიმინდის ფქვილისა. ხუთი სტაქანი რძე აადუღეთ, ჩაასხით შიგ ნახევარი სტაქანი სიმინდის ფქვილი ერთ სტაქან ცივ წყალში არეული,

ცოტა მარტილი უყავით, ჩააყარეთ ოთხი სტოლის კოვზი შაქრის ნაფხვენი, თან ურიეთ და თან ერთხელ-ორჯელ გადმოადულეთ.

547. ფაფა მუავე—ძრიელ გემრიელი, კრუჟოვნიკისა. კრუჟოვნიკი დაარჩიეთ ცხრა სტაქნამდის, ჩაყარეთ მურაბის -ტაფაში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ კრუჟოვნიკი დაფაროს. ჩააყარეთ ერთი ან ორი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, უყავით ნახევარი გოჯი ვანილი, დადგით ცეცხლზე და კარგა დიდი ხანი ადულეთ, რომ კრუჟოვნიკი მოიხარშოს; მალ-მალ მოურიეთ, რომ ძირზედ არ მიიწოს. ბოლო დროს ერთი სტოლის კოვზი კარტოფილის ფქვილი აურიეთ მესამედ სტაქან ცივ წყალში, ჩაასხით კრუჟოვნიკში, აურიეთ, გადმოადულეთ, გადმოასხით ლანგარზე, გააციეთ და მიიტანეთ სუფრაზე; თან მიაყოლეთ შაქრის ნაფხვენი და ნაღები ან ნუშის რძე.

მასალად საჭიროა: კრუჟოვნიკი—სამი გირვანქა, შაქარი—ნახევარი ან ერთ-ნახევარი გირვანქა, ვანილი—ნახევარი გოჯი, კარტოფილის ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი შაქარი და ნაღები.

548. ფაფა მუავე—ძლიერ გემრიელი, რძის და ხორბლის ან სიმინდის ფქვილისა. სამი კვერცხის გულისა და სამი კოვზი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ჩაასხით შიგ სამი სავსე კოვზი ხორბლის ან სიმინდის ფქვილი ნახევარ სტაქან რძეში გახსნილი, ისე რომ ეს სითხე სმეტანის სისქე იყოს, აადულეთ ერთ

ბოთლიდან დანარჩენი რძე, ამ რძეში ნელ-ნელა ჩაასხით ის სითხე, ადუღეთ, სანამ გასქელდება, გადმოდგით, ჩააყარეთ ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან ვანილი, ცოტათი გაანელეთ, უყავით სამი კვერცხის თეთრად გათქვეფილი ცილა, აურიეთ, თუნუქის ფორმა ცივი წყლით გაავსეთ, წყალი გადაღვარეთ და სველ ფორმაში ჩაასხით ეს ფაფა, გააციეთ და მიაერთეთ ნაღებით ან რძით.

549. ფაფა ნაღებიანი მანანისა. აიღეთ სამი ბოთლი კარგი ნაღები, ჩაასხით თიხის ქოთანში (каменная кастрюля), დადგით ცეცხლისპირას, როდესაც ქაფი მოიგდოს, მოხადეთ და გადაიღეთ ცალკე როდესაც ნაღები დანახევრდეს, შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა მანანა, ერთი ჩაის ფინჯანი შაქარი, ოთხი გირვანქა მანანა, ოთხი გირვანქა ხელათ გათქვეფილი კარაქი და მონახადი ნაღების ქაფი ყველა ერთმანეთში აურიეთ და წამოადუღეთ. მიტანის ნახევარი საათის წინ შედგით ფეხში, რომ შეწითლდეს. უნდა ეცადნეთ, რომ ქაფი არ დაიწვას.

მასაღად საჭიროა: ნაღები — სამი ბოთლი, მანანა — ერთი და მეოთხედი სტაქანი, შაქარი — ერთი სტაქანი, კარაქი — მეოთხედი გირვანქა.

550. ფელამუში ვაშლისა. აიღეთ ვაშლები, შეწვით რკინის თაბახზე და გაატარეთ საცერში, მერე აიღეთ რამდენი სტაქანიც გნებავდეთ, ჩაასხით თიხის ჯამში, აურიეთ, მინამ თეთრს ფერს არ მიიღებს; ორ სტაქან ვაშლის ცომზედ აიღეთ ერთი სტაქანი თაფლი,

აურიეთ ერთი მეორეში, მინამ არ გათეთრდეს. გადაასხით ისეთ ქაღალდებში, რომლებიც სხვადასხვა ფორმას მისცემს ვაშლის ცომს. მერე შედგით ფეხში გასაშრობად, გამოიღეთ იქიდან, მოაშორეთ ქაღალდი და ჩაღეთ ბანკაში.

551. ფელამუში შაქრიანი ვაშლისა. აიღეთ საუკეთესო ვაშლები, ჩააწყეთ ქოთანში და შედგით გახურებულ ფეხში; როცა ვაშლები შეიწვება და დარბილდება, ქოთანი იდგეს ფეხში და იქიდან ცოტ-ცოტა ამოიღეთ ვაშლები და გაატარეთ საცერში ხის კოვზით. მერე გაიგეთ, ვაშლის ცომი რამდენი სტაქანი გამოვა; ორ სტაქან ვაშლის ცომს მოანდომეთ ერთი სტაქანი შაქარი, მერე ურიეთ იმდენ ხანს, მინამ არ გათერდეს, რომ უფრო თეთრი გამოვიდეს, ორ სტაქან შაქარს და უმატეთ ერთიდან სამი კვერცხის ცილა და აურ-დაურიეთ. — როდესაც ცომი გათეთრდება, ჩაასხით ფორმებში, რომელნიც შიგნით ქაღალდებით უნდა იყვნენ შეფენილი, მერე შედგით ფეხში და იდგეს იქ დღე და ღამე. როდესაც ცომი გაშრება, ფორმა გამოიღეთ ფეხიდან და დადგით ფანჯარასთან გასაციებლად, მერე გადმოალაგეთ ფორმიდან და დააწყეთ ფიცარზე, შემდეგ ისევ ფეხში შედგით, რომ სრულიად გაშრეს.

552. კისელი, — ა. კისელი კეთდება ღვინისა, სხვადასხვა ხილის წვენისა, და რძისა. ნახევარი ბოთლი კარგი ღვინო, ნახევარი ბოთლი წყალი, ერთი

სტაქანი ფხვნილი შაქარი აადუღეთ, ნახევარი სტაქანი გაცრილი კართოფილის ფქვილი გახსენით ცივ წყალში, კარგად მოურიეთ, ზმურტლები გაიშალოს, მერე ამ მდულარეში ჩაუშვით და თან ჩქარ-ჩქარა მოურიეთ, წყნარ-წყნარა იდულოს, როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, ბლუდზე დაასხით, გაცივდეს: ვისაც სქელი კისელი არ უყვარს, ფქვილს ნაკლებს ჩააყრის.

მასალად საჭიროა: ღვინო—ნახევარი ბოთლი, შაქარი ფხვნილი—ერთი სტაქანი, წყალი—ნახევარი ბოთლი, ფქვილი კართოფლის—ნახევარი სტაქანი.

553. კისელი რძისა. ხუთ სტაქან რძეში ნახევარი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩაგდეთ, აადუღეთ. ერთი სტაქანი გაცრილი კართოფილის ფქვილი გახსენით ერთ სტაქან ცივ წყალში, კარგად მოურიეთ, ზმურტლები გაიშალოს, შემდეგ ჩაუშვით ადუღებულ რძეში, და თან ჩქარ-ჩქარა ურიეთ, ზმურტლები გაიშალოს, ხუთი ექვსი წამი იდულოს; გადმოიღეთ, ბლუდზე დაასხით ან, თუ გნებამთ, ფორმას ცივი წყალი გამოავლეთ, ჩაასხით და გაციეთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ხუთი სტაქანი, ფქვილი კართოფლის—ერთი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი სტაქანი, წყალი—ერთი სტაქანი.

554. კისელი, — ბ. მოცხარის, ჟოლის, მაყვლის, ალუბლის. ორი გირვანქა ამ რომელიმე ხილს დაასხით

წყალი, კარგად ადუღეთ, კოვზით დაქცლიტეთ, გაწურეთ. ხუთ სტაქან ამ ხილის წვენიში ჩაყარეთ ერთი სტაქანი შაქარი, ან თქვენ გემოზე უყავით შაქარი, ადუღეთ, ნახევარი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი გახსენით ერთ სტაქან ცივ წყალში, კარგად გათქვიფეთ და მდულარეში ჩაუშვით, ჩქარ-ჩქარა ურიეთ; ბლუდზე დაასხით გაცივდეს.

მასალად საჭიროა: ხილი რამდენიმე— ორი გირვანქა, ხილის წვენი—ხუთი სტაქანი, ფქვილი კარტოფილის—ნახევარი სტაქანი.

555. კისელი ვაშლისა. რვა ან შვიდი თურაშაული ვაშლი გარეცხეთ, წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ მურაბის ტასტში, შვიდი სტაქანი წყალი დაასხით, ნახევარი ლიმონის ქერქი (ცედრა), ერთი ჯოხი დარიჩინი, შედგით ცეცხლზე. ვაშლი მოხარშეთ, საცერში გაწურეთ; ხუთ სტაქან ვაშლის წვენიში ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩაყარეთ, ერთი ლიმონი ჩააწვეთეთ, შედგით ცეცხლზე, ადუღეთ; ერთ სტაქან ცივ წყალში გახსენით ნახევარი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი და მდულარეში ჩაუშვით, ჩქარ-ჩქარა მოურიეთ. გადმოიღეთ, გააციეთ.

ვაშლი—რვა ან შვიდი, ვაშლის წვენი—ხუთი სტაქანი, შაქარი—ერთი სტაქანი, ფქვილი კარტოფილის—ნახევარი სტაქანი.

ტორტის და ჰეროგის გამოცხოება (შენიშვნა)

ტორტის და ჰეროგის გამოცხოებაში ყურადღება უნდა მიაქციოთ კარაქს. თუ კარაქით აცხოვრებთ, კარგად უნდა გარეცხოვთ, ცივ ალაგას ან ყინულზე დადგათ ზ იმდენი ურიოთ, სანამ კარგად გაითქვიფება, თუ გამდნარი არ არი კარაქი მაშინ ნელ ცეცხლზე დადგით, რომ გადნეს, ქაფი მოხადეთ; ცოტა ხანს დადგით, ხაქო მარილს სანამ ჩასძირამს. მერე გასწურეთ, ცივ ალაგას ან ყინულზე დასდგით, თან ურიეთ, მანამ კარგად გასქელდება. როცა კვერცხის გულს შაქრით გასფქვეფამთ-ერბოში აურიეთ, მერე ჩააყარეთ ფქვილი და თუ კვერცხის ცილით აკეთებთ,—ცილა კარგად გასთქვიფეთ. ფქვილ და ცილას ცოტ-ცოტას ჩაასხამთ, ქვემოდან ზემოდ ამოურევთ, ყველა მასალა ახალი უნდა იყოს, ფქვილი პირველი ხარისხისა კრუპჩატკისა მშრალი. შაქარი ძალიან დანაყილი და გაცრილი. ფეჩ-ზედაც არის დამოკიდებული კარგის გამოცხოება, იმისთვის ჯერ ქაღალდი შედეთ ფეჩში, თუ მაშინვე გაყვითლდა და დაიწო, ფეჩი ცხელია და თუ ქაღალდი ნელ-ნელა გაყვითლდა, ფეჩი კარგია; ფორმას უნდა წაუსვათ ერბო, დანაყილი და გაცრილი სუხარი უნდა მოაყაროთ ძირზე და გვერდებზე ან ფქვილი ნახევრამდის უნდა მოაყაროთ, რომ ცომმა აიწიოს. ფეჩში სიფრთხილით შედგით, არას მიაჩუათ და არც ალაგი უცვალოთ თუ დაინძრა, შეიძლება ცომი დაეცეს, აღარ აიწიოს და კუტი გამოვიდეს.

556. ტორტი კაროლევსკი. თვრამეტი კვერცხის გული კარგად, გათქვიფეთ ერთი გირვანქა დანაყილი გაცრილი შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა), ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი გაცრილი ღარიბინი და ჯავზი ნახევარი გირვანქა გამდნარი კარაქი ან ერბო. კარგად გათქვეფილი. გირვანქა მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი, გირვანქის მეოთხედი ფქვილი კრუპჩატკა, აურიეთ კარგად, თორმეტი კვერცხის ცილა ძალიან გათქვეფილი; ფორმას, ან რაშიაც გამოაცხოვებთ, წაუსვით ერბო, სუხარი მოაყარეთ და შედგით ფეჩში.

მასაჟად სჭირდება: კვერცხი—თვრამეტი, შაქარი — ერთი გირვანქა, ლიმონი — ერთი ცედრა, ერბო — ნახევარ გირვანქა, ფქვილი კარტოფილის — გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი კრუპჩატკა — გირვანქის მეოთხედი, სუხარი.

მოსართავად უკეთებენ გლახურს ამნაირად: ერთ კვერცხის ცილაში ორ კოვზ—დანაყილ და გაცრილ შაქარს ჩაჰყრიტ, ძალიან მოღვსამთ, ერთი ჩაის კოვზი ლიმონის წვენი ჩაასხით და იმდენი ლესეთ, მანამ გათეთრდეს და გასქელდეს; გამომცხვარ ტორტს თავზე წაუსვით ქაღალდი დაასოროსოლეთ, შიგ ჩაასხით და ცოტ-ცოტა ხელის მოჭერით გამოუშვით; დააჭრელეთ როგორც გინდათ, და ცოტა ხნით ფეჩში შესდგით რომ გავრეს.

557. ტორტი იტალიანური. თხუთმეტი კვერცხის გული, ერთი გირვანქა შაქარი კარგად გათქვიფეთ, ნახევარი გირვანქა კრუპჩატკის ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ; თხუთმეტი კვერცხის ცილა კარგად გათქვი-

ფეთ და დაასხით, სიფრთხილით ქვევიდომ ზევით ამო-
ურიეთ, სამად გაჰყავით, ერბო-წასმულ ქალაღლით
ფორმაში ან სხვაში ჩადეთ, გამოაცხეთ, როცა გამო-
ცხვეს გამოიღეთ, ქალაღლი შემოაცალეთ, როცა გა-
ცივდეს, ერთი ერთმანეთზე დააწყეთ, თავზე შოკოლა-
დის გლაზური წაუსვით. გლაზური ასე გააკეთეთ: ნა-
ხევარი გირვანქა შოკოლადი დაფხიკეთ, ნახევარ სტა-
ქან რძეში ჩაყარეთ, ნახევარი გირვანქა შაქარი, ორი
კოვზი ფქვილი მოადუღეთ, მოურიეთ, რომ არ მიი-
წოს და გამომცხვარ ტორტს წაუსვით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—თხუთმეტი, შაქარი—ექ-
თი გირვანქა, ფქვილი კრუზჩატკა.

558. ტორტი ნალბისა. ექვსი კვერცხის გული გა-
თქვიფეთ, შიგ ჩააყარეთ სტაქან-ნახევარი შაქარი, ძალი-
ან გათქვიფეთ; სამი სტაქანი კარგი სქელი უმი ნაღები
კარგად გათქვიფეთ ისე, რომ აქაფდეს და ერთად აუ-
რიეთ. ილი ან ვანილი, ნახევარი სტაქანი ფქვილი,
ესეც შიგ ჩააყარეთ, ექვსი კვერცხის ცილაც ძალიან
ააქაფეთ, შიგ ჩაასხით, მოურიეთ. რაზედაც გამოაცხობთ,
ერბო წაუსვით და ორად გამოაცხეთ ფეჩში, მერე სა-
ცერზე გადმოაგდეთ და ერთმანეთზე დააწყეთ. შუაში
მურაბა ჩადეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, ვანილი ან ილი,
ნაღები—სამი სტაქანი, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—
სტაქან-ნახევარი.

559. **ტორტი შოკოლადის.** ერთი გირვანქა ნუში გაფცქვენით, ცოტათი გაახმეთ, წმინდად დანაყეთ. ოცდაათხი კვერცხის გულს ჩააყარეთ სამი მეოთხედი გირვანქისა შაქარი, კარგად გათქვიფეთ. ერთი გირვანქა შოკოლადი დაფხიკეთ, სამი ჩაის კოვზი დარიჩინი ან ვანილი ჩააყარეთ, აურიეთ. თორმეტი კვერცხის ცილა კარგად ააქაფეთ, ესეც შიგ ჩაასხით, ქვემოდან ზემოდ ამოურიეთ. ფორმას ერბო წაუსვით, ჩაასხით, ფეხში შედგით.

მასალად საჭიროა: შოკოლადი—ერთი გირვანქა, ნუში—ერთი გირვანქა, დარიჩინი—ან ვანილი, კვერცხი—ოცდაათხი, ერბო.

560. **ტორტი წაბლისა.** ოცდა ათი მსხვილი წაბლი ან კიდე მეტი შეწვით, გაარჩიეთ, გახეხეთ. ექვსი კვერცხი ცილიან-გულიანად გათქვიფეთ, ნახევარ გირვანქა შაქარი, ოთხი კვერცხის გულიც შიგ ჩაახალეთ უცილოდ, ნახევარი გირვანქა კარაქი გათქვიფეთ, კვერცხში აურიეთ, ერთი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა), ორი სტოლის კოვზი კარტოფილის ფქვილი, ეს წაბლი ერთად კარგად აურიეთ ცომი ორად გაყავით, სკავრადას ან ქვაბის თავს წაუსვით ერბო, ცომი დადეთ, გაასწორეთ, წაუსვით ალუბლის ან სხვა მურაბა. მეორე ცომი ზემოდან დააფარეთ, კვერცხის გული წაუსვით, შაქარი მოაყარეთ, შედგით ფეხში ნახევარი საათი, ფეხი ცხელი არ იყოს.

მასალად საჭიროა: წაბლი—ოცდა-ათი, კვერცხი—ათი,

ფქვილი კარტოფილის—ორი კოვზი, შაქარი—ნახევარი გირვანქა, კარაქი—ნახევარი გირვანქა, მურაბა.

561. **ტორტი სუხრისა.** ერთი ჩაის სტაქანი საშუალოდ დანაყილ გაცრილ შავი პურის სუხარს, ან ისე სუხარს, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი დაუმატეთ; ათი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ ერთ სტაქან ფხვნილ შაქარში, სუხარს დაასხით, მოურიეთ; ათი კვერცხის ცილაც გათქვიფეთ და ესეც დაასხით, მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხოვებთ ერბო წაუსვით, ზედ დაასხით, შედგით ფქში, ოცი წამის შემდეგ გამოიღეთ. ამის თავის მოსახატად პატარა ქვაბში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ფხვნილი შაქარი; ორი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი სტაქანი რძე ჩაასხით, ცოტა ვანილი ჩააგდეთ, შედგით ცეცხლზე და სულ რევით თქვიფეთ, მანამ გასქელდება; მერე ნახევარი გირვანქა კარაქი კოვზით კარგად გახსენით, შიგ ჩადეთ, მოურიეთ, ქაღალდის ძაბრი გააკეთეთ, შიგ ჩაასხით და თავი მოუხატეთ როგორც გინდათ ისე.

მასალად საჭიროა: სუხარი—ჩაის სტაქანის შუაგული, რძე—ერთი სტაქანი, შაქარი—სტაქან ნახევარი, ვანილი—ცოტა, ფქვილი—ორი სტოლის კოვზი, კვერცხი—ათი, კარაქი—ნახევარი გირვანქა.

562. **ტორტი ნუშისა.** ერთი სტაქანი ნუში, ათი მარცვალ მწარე ნუში გაფცქვენით, დანაყეთ, ერთი კვერცხის გული ჩააგდეთ ნაყვანში. სტაქანს შუაგული

აკლდეს შაქარი, აურიეთ და თან რვა კვერცხის გული თითო-თითოთი დაუმატეთ, თან თქვიფეთ; ერთი ლიმონის ქერქი (ცედრა), სტაქანს ერთი თითის დადება აკლდეს ფქვილი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ. ოთხი კვერცხის ცილა ძალიან ააქაფეთ და ჩაასხით. ერბო მოუსვით რაზედაც გამოაცხოვებთ და შედგით ფეხში; როცა გამოცხვეს, საცერზე დადეთ.

მასალად საჭიროა: ნუში — ერთი სტაქანი, ნუში მწარე — ათი მარცვალი, შაქარი — სტაქანს მეოთხედი აკლდეს, ფქვილი სტაქანს — მეოთხედი აკლდე, კვერცხი — რვა, ცედრა — ერთი ლიმონისა.

563. ტორტი ნიგვზისა, — ა. ორ გირვანქა დანაყილ ნიგოზში ნახევარი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ. შვიდი კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ და აურიეთ, მერე ცეცხლზე დადგით ადუღდეს; ხშირად ურიეთ, რომ ძირზე არ მიიწოს, გადმოიღეთ; როცა გაცივდეს, ფორმაში ჩაასხით, ნელ ფეხში შედგით, რომ გამოშრეს გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი — ორი გირვანქა, შაქარი — ნახევარი გირვანქა, კვერცხის ცილა — შვიდი.

564. ტორტი ნიგვზისა, — ბ. ცხრა კვერცხის გულში ერთი გირვანქა დანაყილი შაქარი კარგად გათქვიფეთ; ერთი გირვანქა დანაყილი ნიგოზი, ნახევარი ჩაის სტაქანი ფქვილი აურიეთ სულ ერთმანეთში; ცხრა კვერცხის ცილა კარგად აქაფებულიც შიგ აურიეთ. რაზედაც გა-

მოაცხოვროთ, ერბო წაუსვით ზედ, დაასხით, შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი — ერთი გირვანქა, ფქვილი — ნახევარი ჩაის სტაქანი, შაქარი — ერთი გირვანქა, კვერცხი — ცხრა, ერბო წასასმელად.

565 ტორტი. ერთი გირვანქა ერბო გააღწეთ, იმდენი თქვიფეთ, სანამ ერბო გათეთრდეს; თორმეტი კვერცხის გულში ჩაყარეთ ერთი გირვანქა შაქარი და ძალიან გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს. შიგ ჩააყარეთ დანაყილი ილის გული, ვანილი, ან ჯავზი და ერთი სტაქანი ფქვილიც ჩააყარეთ და კარგად აურიეთ, კვერცხის ცილაც სულ ძალიან გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, მოურიეთ. ეს ორად გაყავით, რაზედაც გამოაცხოვროთ, ერბო წაუსვით, შედგით ფეხში, რომ გამოცხვეს, შუაში ალუბლის ან სხვა რამ მურაბა ჩაუდეთ, თავი მოურთეთ.

მასალად საჭიროა: ერბო — ერთი გირვანქა, შაქარი — ერთი გირვანქა, კვერცხი — თორმეტი, ფქვილი — ერთი სტაქანი, ვანილი, ილი ან ჯავზი, მურაბა რამეა.

566. ტორტი კარტოფილის ფქვილისა. თორმეტი კვერცხი გათქვიფეთ ჩაის სტაქნის სამ მეოთხედ დანაყილ შაქარში, სამ მეოთხედი ჩაის სტაქნის დანაყილი ნუში, ჩაის სტაქნის სამ მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი, ეს სულ ერთად კარგად აურიეთ, რაზედაც გამოაცხოვროთ წაუსვით ერბო, დაასხით ზედ, შედგით ფეხში.

მასჯლად საჭიროა: ნუში—სტაქნის სამი მეოთხედი, ფქვილი კარტოფილის—ჩაის სტაქნის—სამ მეოთხედი, კვერცხი—თოხმეტი, შაქარი—სტაქნის სამი მეოთხედი.

567. ტორტი ნიგოზისა,—გ. ოცი კვერცხის გული ერთ გირვანქა შაქარში კარგად გათქვიფეთ, წმინდად დანაყილი ნიგოზი და ერთი მუჭა ფქვილი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ. ოცი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ ისე, რომ სულ თეთრად იქცეს, შიგ ჩაასხით და ქვემოდან ზემოდ ამოურიეთ, გემოსთვის ცოტა რომი ჩაასხით. რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, დაასხით და ფეჩში შედგით; როცა გამოცხვეს, თავი მოურთეთ მურაბით ან შოკოლადით..

მასჯლად საჭიროა: კვერცხი—ოცი, შაქარი—ერთი გირვანქა, მურაბა ან შოკოლადი, ნიგოზი—ოცი კაკლის, ფქვილი—ერთი მუჭა, რომი—ერთი სტოლის კოფი, ერბო—წასასმელად.

568. ქაში გურიევის. რძეში მოხარშეთ მანი კრუპის სქელი ქაში; შიგ ჩააყარეთ წმინდად დანაყილი ნიგოზი, შაქარი გემოზე უყავით, კარგად მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, ორად გაყავით და ფეჩში გამოაცხეთ, თავი მურაბით ან ცუკატით მოურთეთ. ერთმანეთზე და აწყეთდა ისე მიიტანეთ.

მასჯლად საჭიროა: მანი კრუპა, რძე, შაქარი, ნიგოზი, ერბო წასასმელად.

569. მაზურეკი. სამი სტაქანი ქიშმიში დაარჩიეთ, გარეცხეთ, სალფეტკზე დაყარეთ, რომ გაშრეს; სამი სტაქანი ნიგოზი წმინდად დასქერით; რვა კვერცხის გულს ორი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; ქიშმიში ჩააყარეთ და კარგად მოურიეთ; სამი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტაობით ჩააყარეთ, თან ურიეთ. რვა კვერცხის ცილა ააქაფეთ ისე, რომ გათეთრდეს. ესეც შიგ ჩაასხით, და ქვეშიდან ზემოდ ამოურიეთ. რაზედაც გამოაცხოთ, ერბო წუსვით, დაასხით, თავი გაუსწორეთ, შაქარი მოაყარეთ, შედგით ფეხში, გამოაცხეთ, თბილი დასქერით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—რვა, ფქვილი—სამი სტაქანი, ერბო—წასასმელად, ნიგოზი—სამი გირვანქა, ქაშმიში—სამი ჩაის სტაქანი, შაქარი—ორი ჩაის სტაქანი.

570. ბისკვიტი,—ა. ორი სტაქანი გამდნარი ერბო იმდენი ლესეთ, სანამ გათეთრდეს; ათი კვერცხი, ორი სტაქანი შაქარი, ერთი გირვანქა ფქვილი, ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, აურიეთ ერთმანეთში კარგად. ერთ ან ორ კვერცხს რომ ჩაახლით, თან ცოტა შაქარი და ფქვილი ჩააყარეთ, ფქვილი და შაქარი ერთბაშად არ ჩააყაროთ. რამდენი კვერცხი ჩაახალოთ, იმდენი ფქვილი და შაქარი ჩააყოლეთ და თან აზილეთ, სანამ სულ ათ კვერცხს და ამ შაქარ ფქვილს აზელავთ. რაზედაც გამოაცხოთ, წაუსვით ერბო, დაასხით და ფეხში შედგით. როცა გამოაცხვეს, ნელ-თბილი დასქერით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ათი, ერბო—ორი ჩაის

სტაქანი, შაქარი—ორი ჩაის სტაქანი, ფქვილი—ერთი გირფანქა.

571. ბისკვიტი,—ბ. ექვსი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ, გირვანქის სამ მეოთხედ შაქარში ერთი გირვანქა კარტოფილის ფქვილი ჩააყარეთ, ორი ცილა კარგად გათქვიფეთ და აურიეთ, რაშიაც გამოაცხოვით, ერბო წაუსვით, ჩაახით, შედგით ნელ ფეხში. როცა გამოცხვება ნელ-თბილი დასჭერით, თუ გსურთ, მურაბა წაუსვით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, შაქარი—გირვანქის სამი მეოთხედი, ფქვილი კარტოფილის—ერთი გირვანქა, ერბო წასასმელად, მურაბა.

572. ბისკვიტი ნიგვზის. გირვანქის მეოთხედ ნიგოზს მდულარე წყალი დაახით, ფერფლი გადასცილდეს, შემდეგ დანაყეთ; ნაყვაში ცოტ-ცოტა კვერცხის გული, ორი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ და ეს სულ ერთად კარგად მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხოვით, მოაყარეთ ფქვილი, შედგით ფეხში, როცა გამოცხვეს ნელ-თბილი დასჭერით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, ნიგოზი—გირვანქის მეოთხედი, შაქარი—გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოფი.

573. ბისკვიტის ტორტი. თორმეტი კვერცხის გული ძალიან გათქვიფეთ ერთ სტაქან დანაყილ შაქარში,

სტაქნის სამი მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი და ნახევარი სტაქანი ფქვილი ჩაყარეთ გათქვეფილ კვერცხის გულში, კარგად მოურიეთ; თორმეტი ცილა კარგად გათქვიფეთ ისე, რომ თოვლსავით გახდეს, შიგ ჩაასხით ორი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა) ან ხუთი წვეთი ლიმონის ზეთი ჩააყოლეთ, მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხობთ, ქაღალდს ერბო წაუსვით, დადეთ ზედ და სულ დაასხით, შედგით ფეხში, თუ გნებავთ თავი მოურთეთ.

შასაღად საჭიროა: კვერცხა—თორმეტი, შაქარი—ერთი სტაქანი, ერბო წასასმელად, ფქვილი კარტოფილის—სტაქნის სამი მეოთხედი, ფქვილი კრუპჩატკა—ნახევარი სტაქანი, ლიმონის ანაფხეკი ან ზეთი.

574. ბეზე ვაშლის. შეწვით ხუთი დიდი ვაშლი, გახეხეთ საცერში, ჩაყარეთ ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვენები, ერთი კვერცხის ცილა, ორი საათის განმავლობაში მაინც ურიეთ ქვაბში, რომელსაც გარს უნდა ჰქონდეს შემოწყობილი ყინული ან თოვლი; მანამდის ურიეთ, ვიდრე მასალა გათეთრდებოდეს და გასქელდებოდეს, რომ პირდაპირ ჩადებულნი კოვზი არ იქცეოდეს, შემდეგ პიროვნე კოვზით გადაიღეთ ქაღალდზე ან გაავსეთ ამ მასალით ქაღალდის პატარა ყუთები, რომლებსაც სიგრძე ორი ვერშოკი უნდა ჰქონდეს და სიმაღლე და სიგანე ხუთი მერვედი ვერშოკი, შედგით ნელ ფეხში, რომ სულ გამოშრეს; შემდეგ გამოიღეთ, ქაღალდი

შემოაცალეთ, დაალაგეთ ბლუდზე და შედგით ისევ თბილ ფეხში, სადაც უნდა იდგეს მიტანამდის.

575. ბეზე ნუშისა. ერთი მერვედი გირვანქა, ე. ი. სამი მერვედი სტაქანი, ტკბილი ნუში გათქვიფეთ, გაფცქვენით, გააშრეთ, წვრილად დაკეპეთ, აურიეთ ოთხ ან ხუთ გათქვეფილს კვერცხის ცილაში, ჩაყარეთ შიგნახევარი გირვანქა შაქრის წვრილი ნაფხვენები, გამოუშვით ქაღალდის ძაბრში სხვა-და-სხვა ფიგურებად და შედგით ნელ ფეხში.

576. პეროუნი ნუშისა, — ა. ნახევარი გირვანქა ნუში გაფცქვენით, დანაყეთ, ნაყვაში ცოტ-ცოტა ცილა დაასხით, უფრო ადვილად დაინაყება; როცა დანაყავთ, ერთი გირვანქა დანაყილი შაქარი აურიეთ, სამი კვერცხის ცილა ძალიან ააქაფეთ და ნუშში აურიეთ, რაზედაც გამოაცხოვთ, ერბო წაუსვით, კოვზით ნუში აიღეთ, ცოტ-ცოტა დადეთ აქა-იქ, რაც ნუშია სულ დააწყეთ, შედგით ფეხში, გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ნუში — ნახევარი გირვანქა, შაქარი — ერთი გირვანქა, კვერცხის ცილა — ოთხი, ერბო — წასასმელად.

577. პეროუნი ნუშისა, — ბ. ნახევარ გირვანქა შაქარში ოთხი კვერცხის გული აურიეთ, ნახევარი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი გირვანქა კარგი ერბო, ნახევარი თხილის გულის ოდენა ამონი (აფთიაქში ჰყიდი-

ან), ექვსი წვეთი ლიმონის ზეთი, ესენი სულ ერთად აზილეთ კარგად; რაზედაც გამოაცხობთ—წაუსვით ერ-
ბო, ერთი თითის სისქედ დადეთ, შედგით ფეხში ათი წამი; მანამ ეს გამოცხვება, ნახევარი გირვანქა ნუში გაფცქვენით, წვრილად დასჭერით, ნახევარი გირვანქა დანაყილი შაქარი, ოთხი კვერცხის ცილა, ძალიან გა-
თქვეფილი, ნუშში აურიეთ, გამოიღეთ ფეხიდან და ზე-
ვიდან დაასხით, კიდევ შედგით ფეხში, რომ კარგად გამოშრეს.

მასალად საჭიროა: ნუში—ნახევარი გირვანქა, შაქარი—
ერთი გირვანქა, ლიმონის ზეთი—ექვსი წვეთი, კვერცხი—
ოთხი, ფქვილი—ნახევარი გირვანქა, ამონი—ძალიან ცოტა,
ერბო—ნახევარი გირვანქა.

578. პეროუნი ნუშისა,—გ. ერთი გირვანქა ნუში გაფცქვენით, წვრილად დასჭერით, გირვანქა-ნახევარი ფქვილი, გირვანქა-ნახევარი შაქარი, ორი ჩაის კოვზი ღარიჩინი, ერთი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა), კვერცხის ცილით მოზილეთ სქელი ცომი, გრგვლად და მოგრძოდ თითის სისქედ დაამრგვალეთ, დასჭერით; წმინდა სამთელი წაუსვით, რაზედაც გამოაცხობთ დაა-
წყეთ, შედგით ფეხში, გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ნუში—ერთი გირვანქა, ფქვილი—
გირვანქა-ნახევარი, ლიმონის ქერქი (ცედრა), შაქარი—გირ-
ვანქა-ნახევარი, ღარიჩინი—ორი ჩაის კოვზი, კვერცხის ცი-
ლა—რაც მოუნდება.

579. პეროჟნი. ორი კვერცხი გათქვიფეთ, ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი ფქვილი ჩააყარეთ, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ორი სტოლის კოვზი შაქარი მოზილეთ კარგად, ორად გასჭერით, ცომი გაათხელეთ, ჩაღეთ ფორმაში ან ქვაბის თავში, ზევიდან გათქვიფილი კვერცხი წაუსვით, შაქარი მოაყარეთ, შედგით ფეხში, როცა გამოცხვეს, წაუსვით სქელი მურაბა ან მარმელადი, ერთმანეთზე დააწყეთ, დასჭერით მოგძო ნაჭრებად.

მასალად საჭიროა: ფქვილი— ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი, ერბო— ორი სტოლის კოვზი, კვერცხი— სამი, მურაბა.

580. პეროჟნი ცილისა. ცხრა კვერცხის ცილა ააქაფეთ ისე, რომ თითქოს თეთრი ნაჭრები არისო, ჩააყარეთ ერთი გირვანქა დანაყილი გაცრილი შაქარი, სიფთხილით აურიეთ; რაზედაც გამოაცხობთ, ქალღმერთი დაუფინეთ, სტოლის კოვზით ამოიღეთ ეს ცილა, ჩაის კოვზით ჩამოწმინდეთ, აქა-იქ დააწყეთ; როცა სულ ასე დააწყობთ, ფეხში შედგით, ფეხი არც ცივი არც ცხელი იყოს. ორი საათი თითქმის მოუნდება, რომ გამოშრეს; ფეხი თუ ცივია, ცილა გათხელდება და არ გაშრება, ცილა უნდა იყოს ახალი და ცივი.

მასალად საჭიროა: კვერცხის ცილა— ცხრა, შაქარი— ერთი გირვანქა.

581. პეროჟნი ტრუბუჩკა. ოთხი კოვზი გამდნარი

ერბო გათქვიფეთ მანამ გათეორდეს, თან ჩააყარეთ და-
ნაყილი შაქარი, გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და შიგ
ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ხუთი მარცვალი
დანაყილი ნუში და რვა კოვზი რძე, აურიეთ ერთად
ყოველივე და გამოაცხვეთ—თითო ჯერზე ნახევარი კოვ-
ზი ჩაასხით ფორმაში, პირველად კი ერბო მოუსვით
ფორმასა და მერმე კი აღარ უნდა, თბილ-თბილი დაამრ-
გვალეთ რამდენიც გამოაცხობთ.

მასალად საჭიროა: ერბო—ოთხი კოვზი, რძე—რვა
სტოლის კოვზი, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—სამი
სტოლის კოვზი, ნუში მწაწე—ხუთი მარცვალი.

582. პეროუნი ვანილით ტრუბუჩკა. ოთხ კვერცხს
ერთი სტაქანი შაქარი ჩააყარეთ, ცეცხლზე შედგით და
თქვიფეთ იმდენი, სანამ გათეთრდეს და გასქელდეს, არ
აადუღოთ კი. შიგ ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა ფქვილი,
ცოტა ვანილი, კარგად მოურიეთ, ერბო წაუსვით სინს
ან რაზედაც გამოაცხობთ და ძალიან თხლად დაასხით;
ცომი გაასწორეთ, რომ თანასწორედ გამოცხვეს, შედ-
გით ფეხში და გამოაცხეთ. მანამ ცხელია დასჭერით
მოგრძო ნაჭრებად, დაამრგვალეთ, ნაღები ააქაფეთ, შიგ
ჩადეთ, ან ამასთან მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ნახევარი გირვანქა, შაქარ-
ი—ერთი სტაქანი, ნაღები—რვა მოუნდება, კვერცხი—ოთ-
ხი, ვანილი.

583. პეროუნი ვანილით. ოთხი კვერცხი ცილიან—

გულიანად გათქვიფეთ ნახევარ ჩაის სტაქან შაქარში, ნახევარი გირვანქა ფქვილი, დანაყილი ვანილი, ესენი აურიეთ კარგად. ქვების თავს ან რაზედაც გამოაცხოთ, ერბო წაუსვით, ქაღალდი დაათარეთ და ეს ცომი ზედ დაასხით, შედგით ფეხში; შუა ცხოებაში რომ შევა, გამოიღეთ, ქაღალდიანად დასჭერით—ორი თითის სიბტყედ, გრძლად, ისევ ფეხში შედგით. როცა დაწითლდეს ორივე მხარეს, გამოიღეთ, ქაღალდი შემოაცალეთ.

მასალად საჭიჭია: კვერცხი—თხი, ერბო წასასმელად, შაქარი—ერთი სტაქანი, ფქვალი—ნახევარი გირვანქა.

584. ნაყინვის მომზადება. (შენიშვნა). ნაყინვისთვის საჭიროა ვიწრო და მაღალი ვედრო, ძირ ან გვერდ გახვრეტილი, რომ გამდნარი ყინულის წყალი გავიდეს; ძირში დამტვრეული ყინული უნდა ჩაყაროთ მარილ-მოყრილი და ფორმა ჩადგათ; ვედროში გარშემო ყინული შემოუწყეთ მარილ-მოყრილი, მარილი იმიტომ არის საჭირო, რომ ყინულს დიდხანს ინახავს და ძალე არ დნება; მომზადებული მასალა ყოველთვის უნდა გასწუროთ საცერში და ისე ჩაასხათ ფორმაში, ჯერ ნელ-ნელა უნდა ატრიალოთ; როცა შეატყოთ, რომ ფორმა ძნელად გადადის, მაშინ უნდა ჩქარ-ჩქარა ატრიალოთ, მანამ კარგად გარიყნება. ზოგი ფორმას, რომ შორევა არ უნდა, ტრიალში თვითონვე ურევს, ზოგი კი ტრიალში თვითონ არ მოურევს, ამას კი ზშირად უნდა შორევა, მომზადებული მასალა ჩაასხით ფორმაში, ჩადგით ვედროში და ატრიალეთ, მანამ კარგად

გად გაიყინება; ამოღების დროს კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ და ისე ამოიღეთ, მასალის მიმატება ფორმაზეა დამოკიდებული: ზოგი ფორმაა ექვსი კაცის, ზოგი თორმეტის; ამისთვის საჭიროა გამოანგარიშება და ისე მიმატება მასალისა. ყინული ზაფხულში მეტი უნდა, ზამთარში ნაკლები. ნაყინვი ყველა ხილის წვენიდან გაკეთდება.

585. ნაყინვი (მაროუნი) რძისა. სამი კვერცხი ცილიან-გულიანად ერთ სტაქან ფქვილ შაქარში ისე კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, ოთხი სტაქანი რძე დადგით ცეცხლზე, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩააგდეთ და ადუღეთ; როცა ადუღდეს, ნელ-ნელა ჩამჩით დაასხით ცოტ-ცოტა გათქვეფილ კვერცხს და თან მოურიეთ, რომ არ აიჭრას. როცა რძეს სულ დაასხამთ, ისევ შედგით ცეცხლზე, თან ურიეთ, მანამ გასქელდება. თუ ადუღდა აიჭრება და აღარ ივარგებს, მერე გადმოიღეთ და მორევითვე გაანელეთ; როცა გაანელდეს, საცერში გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში, ჩადგით ვედრაში, ყინული და მარილი შემოაყარეთ, ატრიალეთ წინდაწინ ნელნელა; როცა შეატყუოთ, რომ ფორმა ძნელად გადადის, მაშინ ჩქარ-ჩქარა ატრიალეთ, მანამ მზად იქნება და კარგად მოიყინება. კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ და ისე ამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — სამი, შაქარი — ერთი ჩაის სტაქანი, რძე — ოთხი ჩაის სტაქანი, ვანილი — ათი გიგანქა, ვანილი — ნახევარი გოჯი, მარილი — ოთხი გიგანქა.

586. ნაყინვი რძისა. სამი ჩაის სტაქანი რძეში მოხარშეთ ნახევარი ჯოხი ვანილი, რძე გააციეთ; ექვსი კვერცხის გულში ნახევარი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ, ისე ძალიან გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, რძე დაასხით, თან კარგად მოურიეთ, შეათბეთ და საცერში გაწურეთ, მერე ისევ შედგით ცეცხლზე თან მოურიეთ, არ აადულოთ კი; როცა კარგად გასქელდეს, გადმოიღეთ, თან მოურიეთ, რომ მორევაში გაცივდეს. შემდეგ ისე მოექცით, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა: რძე — სამი ჩაის სტაქანი, შაქარი — ნახევარი გირვანქა, კვერცხის გული — ექვსი, ვანილი — ნახევარი ჯოხი, უინუღი — ათი გირვანქა, მარილი — ოთხი გირვანქა.

587. ნაყინვი (მაროუნი) ყავისა. ოთხ კვერცხის გულში ჩაყარეთ ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი, ისე გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; სამი სტაქანი ნაღები დაასხით, მოურიეთ; სტაქნის მესამედი ახალი დამწვარი დაუფქვავი ყავა ჩაყარეთ, შედგით ცეცხლზე, თან ურიეთ, სანამ გასქელდება; მერე გადმოიღეთ და თავი დახურეთ, ნელ-თბილი საცერში გაწურეთ, ფორმაში ჩაასხით და ისე მოიქცით, როგორც ზემოდ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: კვერცხის გული — ოთხი, შაქარი — ერთი სტაქანი, უინუღი, ვანილი — ერთი გოჯი, ნაღები — სამი სტაქანი, ყავა — სტაქნის მესამედი, მარილი.

588. ნაყინვი (მაროუნი) ყავის. სამ-მეოთხედ სტაქნის დაფქულ ყავას დაასხით სტაქან-ნახევარი წყალი; იმდენი აღულეთ, სანამ ერთი სტაქანი მაგარი ყავა დადგება. ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ სავსე სტაქან შაქარში, აურიეთ ორი სტაქანი ნაღები ან რძე; მერე ყავა დაასხით, კარგად მოურიეთ, შედგით ცეცხლზე, თან თქვიფეთ, სანამ გასქელდეს, გაწურეთ, გააცივდეს, ჩაასხით ფორმაში.

მასალად საჭიროა: ყავა—სამი მეოთხედი სტაქანი; წყალი—სტაქან-ნახევარი, ნაღები ან რძე ორი სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, შაქარი—ერთი სამსე სტაქანი, ვანილი—ნახევარი გოჯი.

589. ნაყინვი (მაროუნი) შოკოლადისა. გირვანქის მეოთხედი შოკოლადი დაფხიკეთ; აურიეთ სამ სტაქან ნაღებში; სამი კვერცხის გული ძალიან გათქვიფეთ, ერთ სავსე სტაქან ფხვნილ შაქარში. ჩაასხით ქვაბში, ცეცხლზე დადგით, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩააგდეთ, თქვიფეთ, როცა გასქელდეს, მორევითვე გაანელეთ, საცერში გაწურეთ, ცივი ჩაასხით ფორმაში და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოთ არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა: შოკოლადი—გირვანქის მეოთხედი, შაქარი—ერთი სავსე სტაქანი, ნაღები ან რძე—სამი სტაქანი, კვერცხი—სამი, ვანილი—ნახევარი გოჯი.

590. ნაყინვი (მაროუნი) ნაღბის (კრემ ბრულე). ოთხი ნატეხი შაქარი დანაყეთ, დაყარეთ სკავრადაზე,

დადგით ცეცხლზე, ერთი ჩაის კოვზი წყალი დაასხით; როცა შაქარი გაწითლდეს, ორი სტოლის კოვზი ნაღები დაასხით, ადუღეთ; სამი სტაქანი ნაღები ჩაასხით ქვაბში, ეს შაქარი დაასხით, ოთხი კვერცხის გული ერთ სტაქან ფხვნილ შაქარში გათქვეფილი ჩაასხით, ნახევარი ჯოხი ვანილი ჩააგდეთ, დადგით ცეცხლზე, ურიეთ, სანამ გასქელდება გაწურეთ; როცა გაცივდეს, ფორმაში ჩაასხით და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოთ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: შაქარი—ოთხი ნატეხი, წყალი—ერთი ჩაის კოვზი, ვანილი—ნახევარი ჯოხი, ნაღები—სამი სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, შაქარი—ერთი სტაქანი.

591. კრემების მომზადება. ყველა კრემისთვის საჭიროა თევზის წებო, ან ხბოს ფეხების წებო, ესე იგი ჟელატინი; თევზის წებო წმინდად დახიეთ, სამი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით, ნელ ცეცხლზე აადუღეთ, ერთი ნატეხი შაქარი ჩააგდეთ და იმდენი ადუღეთ, სანამ ნახევარი სტაქანი დადგება. თხელ ნაქერში გაწურეთ სანამ თბილია, რამდენიმე კოვზი გათქვეფილი ნაღები დაასხით და ხელ მოუშორებლივ ურიეთ ყინულზე, რომ წებო ჩქარა არ გაიყინოს, მანამ დანარჩენი ნაღებიც არ აერევა; თუ კრემს ჟელატინისას აკეთებთ, ზამთარში სამი მისხალი მოუხდება, ზაფხულში—ხუთი; ფორმა უნდა დაასველოთ ცივ წყალში, შაქარი მოაყაროთ და ისე ჩაასხათ; ამოღების დროს ფორმა ცხელ წყალში უნდა აშოავდეთ, გაწმინდოთ და ისე ამოი-

ლოთ. ყინული ხუთი გირვანქა ან ცოტა მეტი მოუხდება.

592. კრემი უმი ნაღებისა. სტაქან - ნახევარი უმი და სქელი ცივი ნაღები ყინულზე გათქვიფეთ ისე, რომ აქაფდეს; ოთხი კვერცხის გული ნახევარ ჩაის სტაქან ფქვილ შაქარში ის კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, ნახევარი სტაქანი თხელი უმი ნაღები ან რძე დაასხით გათქვეფილ კვერცხის გულს, ნელ ცეცხლზე შედგით, თან მოურიეთ, რომ არ ადუღდეს; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, გააციეთ და ამ აქაფებულ ნაღებში აურიეთ; ნახევარი სტაქანი თბილი წებო ჩაასხით, კარგად მოურიეთ; ფორმა ცივ წყალში დაასველეთ, შაქარი მოაყარეთ. ზამთარში ცივ ალაგას დადგით, ზაფხულში ყინულზე.

მასალად საჭიროა: ნაღები სქელი—სტაქან-ნახევარი, ნაღები თხელი ან რძე—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი ჩაის სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, წებო—სამი მისხალი, ვანილი—ნახევარი ჯოხი, ყინული—ხუთი გირვანქა.

593. კრემი ვაშლისა. ოთხი მოზდილი ვაშლი გარეცხეთ, შეწვით, საცერში გახეხეთ; ერთ სტაქან გახეხილ ვაშლში კვერცხის ცილა აურიეთ, ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხენი ჩააყარეთ და ძალიან მოურიეთ, მერე ცივ ალაგას დადგით და ისე თქვიფეთ, სანამ კარგად გათეთრდეს; ერთი სტაქანი უმი ნაღები ყინულზე აქაფეთ, ესეც შიგ ჩაასხით და კარგად გათქვიფეთ; სამი

მისხალი ნელ-თბილი ჟელატინი ან წებო ჩაასხით, ძალიან მოურიეთ, ფორმა დაასველეთ, შაქარი მოაყარეთ, ეს მასალა ჩაასხით; ყინულზე დადგით. ამოღების დროს ცხელ წყალში ამოავლეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ერთი, ვაშლი — ოთხი, შაქარი—ერთი სტაქანი, ნაღები — ერთი სტაქანი, წებო — სამი მისხალი, ყინული — ხუთი გირვანქა.

594. კრემი ყავის ორთქლში მოხარშული. ნახევარ სტაქან ახალ დამწვარ დაუნაყავ ყავას დაასხით სამი სტაქანი აღუღებული რძე, შიგ ვანილი ჩააგდეთ, თავი დახურეთ; როცა გაცივდეს, გაწურეთ; სამი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ ნახევარ სტაქან ფხვნილ შაქარში; ზედ დაასხით ეს გაწურული რძე, კარგად მოურიეთ, მერე ჩაასხით ყავის ფინჯნებში; ქვების თავზე დაასხით აღუღებული წყალი, ეს ფინჯნები შიგ ჩააწყეთ, ისე კი რომ წყალი არ ჩავიდეს; როცა ორთქლი შეიკვრის, ამოიღეთ, გააციეთ, ცივი მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — სამი, ყავა — ნახევარი, სტაქანი, რძე — სამი სტაქანი, შაქარი — ნახევარი სტაქანი, ფინჯი — ერთი გოჯი, ყინული — ხუთი გირვანქა.

595. კრემი ყავის. ოთხი კვერცხის გული ისე გათქვიფეთ ერთ სტაქან ფხვნილ შაქარში, რომ გათეთრდეს. სამ ჩაის კოვზ დაფქულ ყავას სამი სტაქანი წყალი დაასხით, მოადუღეთ; ეს სამი სტაქანი დაწმენდილი და გაციებული ყავა დაასხით გათქვიფილ კვერცხს,

მოურიეთ; შედგით ცეცხლზე და თან მოურიეთ; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, ნელ-თბილში ჩაასხით სტაქან-ნახევარი გათქვეფილი უმი ნაღები, მოურიეთ, გემოთი ნახეთ; თუ შაქარი აკლია, კიდევ მიუმატეთ, მერე გამდნარი წებო დაასხით, ძალიან მოურიეთ, ჩაასხით ფორმაში, ყინულზე დადგით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ოთხი, ყავა დაფქული—სამი კოფი, წებო—სამი მისხალი, შაქარი—ერთი ჩაის კოფი, ნაღები — სტაქან-ნახევარი, ყინული — ხუთი გირვანქა.

596. კრემი შოკოლადისა. გირვანქის მერვედი შოკოლადი დაფხიკეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით სამი სტოლის კოფი თხელი ნაღები, დადგით ცეცხლზე და მოურიეთ, სანამ შოკოლადი გაიხსნება, გადმოდგით; ოთხ კვერცხის გულში ჩაყარეთ სტაქანის მესამედი ფხვნილი შაქარი და ისე კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; დაასხით ნახევარი სტაქანი თხელი ნაღები, მოურიეთ და ესეც დაასხით, შედგით ცეცხლზე, თან ურიეთ, სანამ გასქელდება; გადმოდგით და თქვეფაშივე გააციეთ; ერთ-ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები გათქვიფეთ, სამი მისხალი წებო—ნელ-თბილი, მეოთხედი მოხარშული გაწურული ვანილი ჩაასხით, კარგად მოურიეთ. ფორმა ცივ წყალში დაასველეთ, შაქარი მოაყარეთ, ჩაასხით ფორმაში, ყინულზე დადგით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — ოთხი, შოკოლადი — გირვანქის მეოთხედი, ნაღები სქელი — ერთ-ნახევარი სტაქანი, ნაღები თხელი — ნახევარი სტაქანი, ყინული — ხუთი გირვან-

ქა, შაქარი — სტაქნას მესამედი, წებო — სამი მისხალი, ვანი-
ლი — მეოთხედი.

597. პლომბირი და ზეფირი. (შენიშვნა). პლომ-
ბირიც ისევე კეთდება, როგორც კრემი, მხოლოდ პლომ-
ბირი კეთდება უწებოვოდ, როგორც ნაყინვი (მაროენი)
ისე უნდა მომზადდეს.

598. პლომბირი. რვა კვერცხის გული გათქვიფეთ,
შიგ ჩააყარეთ ერთი გირვანქა წმინდად დანაყილი შაქა-
რი და ისე ძალიან გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; რვა
სტოლის კოვზი უმი ნაღები დაასხით, ვანილი ჩააყოლეთ,
შედგით ცეცხლზე და თან მოურიეთ დაუყონებლივ;
როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, გააციეთ; ოთხი სტაქა-
ნი უმი ნაღები აქაფებული დაასხით კვერცხის გულს,
კარგად მოურიეთ; ფორმა დაასველეთ ცივ წყალში, შა-
ქარი მოაყარეთ, ჩაასხით, დადგით ყინულზე; ამოღების
დროს ფორმას მდულარე წყალში გავლებული და გა-
წურული საწმენდი შემოახვიეთ, რომ ადვილად გამოი-
დეთ, ან ცხელ წყალში ამოავლიეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — რვა, შაქარი — ერთი გირ-
ვანქა, ნაღები — ოთხი სტაქანი, ვანილი, ვინუდი.

599. პლომბირი ნუშის. ნუში ერთი-მეოთხედი
გირვანქა, ხუთი მარცვალი მწარე ნუში, გაფცქვენით,
დაჩეჩკვით, ნაყვაში ცოტა წყალი დაჰკარით, ტილოში
ჩაყარეთ და ერთ სტაქან რძეში ამოტყლიტეთ; ხუთი
კვერცხის გული გათქვიფეთ, დაასხით, მოურიეთ; ერთი

სტაქანი შაქარი ჩააყარეთ, შედგით ცეცხლზე თან ურით, არ აადულოთ კი; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ გააციეთ, ფორმაში ჩაასხით, ცოტათი რომ გაიყინოს, ზევიდან დაასხით ორი სტაქანი ნაღები, ყინულზე ძალიან აქაფებული, თავი დააფარეთ, ჩადგით ყინულში, გაიყინოს.

მასალად საჭიროა: ნუში — ერთი მეოთხედი გირვანქასა, ნუში მწარე — ხუთი მარცვალი, ნაღები — ორი სტაქანი, კვერცხის გული — ხუთი, შაქარი — ერთი სტაქანი, ყინული — ხუთი გირვანქა.

600. ზეფირი ნაღებისა. სამი სტაქანი კარგი სქელი ნაღები ყინულზე აქაფეთ, ჩააყარეთ ერთი სტაქანი დანაყილი და გაცრილი შაქარი, ოთხი წვეთი ლიმონის ზეთი ან ერთი გოჯი დანაყილი და გაცრილი ვანილი, სტაქან-ნახევარი მარწყვი (თუ მარწყვი არ არის, რომელიმე წითელი ხილის მურაბის მარცვლები უკუროდ და უსირობოდ), ნაღებში აურიეთ, ფორმაში ჩაასხით და ყინულზე დადგით, გაიყინოს.

მასალად საჭიროა: ნაღები — სამი სტაქანი, მარწყვი სტაქან-ნახევარი, ყინული — ხუთი გირვანქა, შაქარი — ერთი სტაქანი, ლიმონის ზეთი ან ვანილი.

601. ზეფირი ვაშლისა. ოთხი დიდი ვაშლი გარეცხეთ, შეწვიეთ, საცერში გახეხეთ; ნახევარი სტაქანი დანაყილი გაცრილი შაქარი ჩააყარეთ, ცივ ალაგას იმდენი თქვიფეთ, მანამ გათეთრდეს; ერთი კვერცხის ცი-

ლა გათქვიფეთ, ვაშლში აურიეთ, ნახევარი ჩაის კოვზი დანაყილი და გაცრილი დარიჩინი ჩააყარეთ სტაქან-ნახევარი სქელი ნაღები აქაფებული, აურიეთ ვაშლში, ჩაასხით ფორმაში, გაყინეთ, ან გაუყინავი მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ვაშლი — ოთხი, დარიჩინი — ნახევარი ჩაის კოვზი, შაქარი — ნახევარი სტაქანი, ნაღები — ერთი და ნახევარი სტაქანი, კვერცხი — ერთი.

602. ჟელე. (შენიშვნა). ჟელეში ხმარობენ ჟელატინს ან თევზის წებოს. წებო ცალკე უნდა მოხარშოთ ნახევარ სტაქან წყალში და ნახევარ სტაქან შაქარში. რომელ ქვაბშიც ჟელე უნდა მოხარშოთ, სიროპი ჩაასხით, ჯოხით ამოზომეთ და ჯოხი დააქდით, სიროპი გადმოიღეთ; რისაც ჟელეს გაკეთება გინდათ, იმის წვენი და წებო ჩაასხით იმ ქვაბში და იმდენი ადუღეთ, რომ დაიწიოს სადამდინაც კდება. ერთ მომცრო ჟელეს ფორმას ოთხი სტაქანი წვენი და ათი მისხალი წებო უნდა, ზაფხულში კი თორმეტი მისხალი, ჟელატინი კი ათ ფურცლიდან თორმეტ ფურცლამდე. თუ ჟელე მღვრივეა, სამი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ, ჩაუშვით ჟელეში, ნელ ცეცხლზე წყნარად ადუღეთ, მერე გაწურეთ. ფორმაში ჩაასხით, ყინულზე, თოვლზე, ან ცივ ალბას დადგით, გაიყინოს. ამოღების დროს ფორმა ცხელ წყალში ამოავლეთ, გაწმინდეთ, ფთხილად გადმოიღეთ.

603. ჟელე ღვინისა. ქვაბში ჩაასხით ორ-ნახევარი სტაქანი წყალი, ათი ფოთოლი წვრილად დახეული ჟელატინი ცეცხლზე დადგით, ჟელატინი გადნეს; ორ-

ნახევარი სტაქანი შაქარი, ერთი ლიმონის ანაფხეკი ქერქი (ცედრა), ჩააყარეთ, აადუღეთ; ორი ლიმონი ჩააწურეთ და გაწურეთ; ორი სტაქანი ღვინო ჩაასხით, კიდევ ადუღეთ, ისე რომ სულ ოთხი სტაქანი წვენი დადგეს. თუ წითელი ღვინისას აკეთებთ, წითელი ჟელატინი უყავით, და თუ თეთრი ღვინისას—თეთრი ჟელატინი; ჩაასხით ფორმაში, დადგით ყინულზე, თოვლზე, ან ცივ ალაგას, გაიყინოს; ამოდების დროს ფორმა ცხელ წყალში ამოავლეთ, სიფთხილით გაწმინდეთ და ისე გადმოიღეთ.

მასალად საჭიროა: ჟელატინი—ათი ფურცელი, შაქარი—ორ-ნახევარი სტაქანი, წყალი—ორ სტაქან-ნახევარი, ღვინო—ორი სტაქანი, ლიმონი—ორი.

604. ჟელე ლიმონისა. ათი ფურცელი თეთრი ჟელატინი, ან თევზის წებო დახიეთ წვრილად, ხუთ სტაქან წყალში ჩააყარეთ, აადუღეთ; სტაქან-ნახევარი შაქარი ჩააყარეთ, ნახევარი ლიმონის ანაფხეკი ქერქი (ცედრა), ორი ლიმონი ჩააწურეთ, აადუღეთ, გაწურეთ. იმდენი ადუღეთ, სანამ ოთხი სტაქანი დადგება. თუ მღვრივეა, კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, კიდევ გაწურეთ, ფორმაში ჩაასხით, ჯერ ცოტა თხლად დაჭრილი ლიმონის ნაჭრები მოაწყეთ; კიდევ დაასხით, სანამ სულ ასე გაამსებთ ფორმას. დადგით, გაცივდეს და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოდ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: ჟელატინი—ათი ფურცელი, შაქარი—

რე—სტაქან-ნახევარი, კვერცხის ცილა—ორი, ლიმონი—სამი, წყალი—ხუთი სტაქანი.

605. ჟელე ნესვისა. თორმეტი მისხალი წებო დახიეთ, ჩაყარეთ ქვაბში; დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, გააცხელეთ, რომ წებო გადნეს; სტაქან-ნახევარი შაქარი ჩააყარეთ; ორი გირვანქა კარგი მწიფე ნესვი გაფცქვენით, წვრილად დასქერით, ერთი სტაქანი კარგი თეთრი ღვინო დაასხით, ნახევარი ლიმონი ჩააწურეთ და გაწურეთ; დაასხით წებოს ორი კვერცხის ცილა, გათქვრეთ, ჩაასხით, აადუღეთ, კიდევ გაწურეთ; ოთხი სტაქანი წვენი უნდა დადგეს. ჩაასხით ფორმაში და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოდ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: წებო—თორმეტი მისხალი, წყალი—ერთი სტაქანი, ღვინო თეთრი—ერთი სტაქანი, ლიმონი—ნახევარი, შაქარი—სტაქან-ნახევარი, ნესვი—ორი გირვანქა, კვერცხის ცილა—ორი.

606. ჟელე მოცხარის (სმაროდინის), კოწახურის და სხვა ხილისა. თორმეტი მისხალ წებოს დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, გააღნეთ; ერთი გირვანქა შაქარი ჩააყარეთ, ერთი სტაქანი ერთ-ერთ ამ ხილთაგანს წყალი დაასხით, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩააგდეთ, კარგად მოხარშეთ, გაწურეთ და წებოს დაასხით; ორი გათქვეფილი კვერცხის ცილა ჩაასხით, აადუღეთ, კიდევ გაწურეთ, სანამ ოთხი სტაქანი წვენი დადგეს. ჩაასხით ფორმაში და ისე მოიქეცით, როგორც ნათქვამია.

მასალად საჭიროა: წებო—თოქმეტი მისხაღი, შაქარი—ერთი გირვანქა, მოცხარი ან კოწახური—ერთი სტაქანი, ვანილი—ნახევარი გოჯი, კვერცხის ცილა.

607. ბლამანჟე (შენიშვნა). ბლამანჟესთვის ჟელატინი არამც და არამც არ აადულოთ, მარტო ნელთბილ წყალში დაალბეთ და ისე გააკეთეთ.

608. ბლამანჟე. ნალბისა. ნახევარი გირვანქა ნუში, ოცი მარცვალი მწარე ნუში, დაფცქვენით, დანაყეთ, ნაყვაში ცოტ-ცოტა ნალები დაასხით; სამი სტაქანი ნალები აადუღეთ და ეს დანაყილი ნუში შიგ ჩააყარეთ, თავი დახურეთ, ერთი საათი ისე იდგეს; შემდეგ ტილოში გაწურეთ, ნახევარი გირვანქა შაქარი ჩააყარეთ, გააცხელეთ, რომ შაქარი გადნეს; ნელთბილი წყალი დაასხით; როცა გადნეს, ნელთბილ ნალებში ჩაასხით, კარგად მოურიეთ, ფორმაში ჩაასხით, დადგით, გაიყინოს.

მასალად საჭიროა: ნუში—ნახევარი გირვანქა, ნუში მწარე—ოცი მარცვალი, ნალები—სამი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი გირვანქა, ჟელატინი—ათი ფურცელი, ეინუდი.

609. ბლამანჟე მწარე ნუშისა. ათი ფურცელი ჟელატინი დახიეთ, ნახევარი სტაქანი წყალი დაასხით, თბილად დადგით, რომ ჟელატინი გადნეს; ოცდა ათი მარცვალი მწარე ნუში გაფცქვენით, დანაყეთ. ნაყვაში სამი ჩაის კოვზი ცხელი წყალი დაასხით, ტილოს ნა-

ჭერში ჩაყარეთ, ნახევარ სტაქან წყალში გამოჰყლიტეთ და სამი სტაქანი რძე დაასხით, ნახევარი გირვანქა ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, ადუღეთ; როცა რძე გაწელდეს, ნელთბილი ჟელატინი დაასხით, კარგად მოურიეთ, ფორმაში ჩაასხით, გააციეთ. ეს ბლამანჟე ვარდის ფერი გამოვა, თუ ოთხ ფურცელს წითელ ჟელატინს უზამთ და ათს თეთრს.

მასჯად საჭიროა: ჟელატინი—ათი ფურცელი, რძე—სამი სტაქანი, ნუში მწარე—ოცდა-ათი მარცვალი, შაქარი—ნახევარი გირვანქა.

610. დროჟის დაყენება. სვიის ყვავილი დაარჩიეთ, თესლები და ფოთლები არ შეაყოლოთ; მერე ერთს გაკეთებაზე ერთი თუნგი წყალი აადუღეთ ქვებით და შიგ ჩააყარეთ ორივე ხელის მუჭით (ერთი მუჭა) ანუ ერთი ჯამი სვიის ყვავილი და ადუღეთ ორი საათი სულ პირ-დახურული; მერე ერთი რუმკა სპირტი და ერთი სტაქანი თაფლი ჩაასხით დუღილშივე, შემდეგ გადმოდგით და გააგრილეთ. წვენი გადმოწურეთ და გახსენით მათლაფაში, ნახევარი გირვანქა ფქვილი და შიგვე ჩაასხით, დადგით ცეცხლზე, თან ურიეთ და თან ადუღეთ; არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და არც თხელი, მახოხის სისქე უნდა იყოს; შემდეგ რომ გაცივდეს, ნელთბილს მიეცით ერთი სტაქანი დროჟი სადგდათ, თუ დროჟი არ იყოს, მაჟალოს ტოლი ხაში გახსენით და ჩაუშვით, აურიეთ კარგად და ქილაში ჩაასხით, პირს მოაკარით და თბილად დადგით; მეორე დღეს სადამო-

ზე ნახეთ, თუ ასულა, მაშინ გაწურეთ საცერში და ჩაასხით ბოთლებში, დაუცეთ მაგრა პირს, რომ არ ამოსძვრეს პროპკები და ისე შეინახეთ გრილს ალაგას.

ეს ერთი გაკეთება დროჟი ორი კვირა ივარგებს, შემდეგ ახალს გააკეთებთ.

611. პასკისა და კულიჩის გამოცხობა. (შენიშვნა). კარგი პასკის გამოცხობა საზოგადოდ დამოკიდებულია კარგ ფქვილზე, დროჟზე და ფეჩზე. დროჟი უნდა იყოს ძალიან კარგი, სქელი და თეთრი, მაგრად პირდაცული, ცივად შენახული, თუ ხმელი დროჟია—ესეც უნდა იყოს ახალი და კარგი; ფქვილი უნდა იყოს კარგი, პირველი ხარისხისა და კარგად გამომშრალი. ამისათვის საჭიროა ერთი კვირის წინ იყიდოთ და ფეჩთან ახლო სადმე დასდოთ. ფეჩი უნდა ძალიან გაახუროთ და გაანელოთ; თუ ძალიან ცხელ ფეჩში შედგით, ზემო პირი დაიწვება, გული კი გამომცხვარი დარჩება; თუ ცივში—კუტად დარჩება და ფეჩში არ აიწვევს; ამისათვის საჭიროა ფეჩს ძალიან ყურადღება მიაქციოთ, გასინჯოთ, რომ ზომიერი გახურებული ფეჩი იყოს; ამნაირად გასინჯეთ: აიღეთ მუჭით ფქვილი, ფეჩში შეაყარეთ, თუ მაშინვე აიტკრიცა, ფეჩი ცხელია და თუ წყნარ-წყნარად შეწითლდა, ფეჩი კარგია; მაშინ უნდა დანიშნოთ ალაგი, სად და როგორ დააწყოთ. როცა შესდგამთ ფორმას, აღარ უნდა მიაცურ-მოაცუროთ, თორე ცომი ჩავარდება და კუტები გამოვა; ძალიან ახლო-ახლოც არ უნდა დააწყოთ, თორე გვერდები გამოუმშრალი დარჩება. ფორმები წინათვე უნდა გაამ-

ზადოთ, ერბო წაუსვათ, დანაყილი სუხარი მოაყაროთ. ცომი ფორმაში ერთი მეოთხედი უნდა ჩადოთ და როცა ერთი მეოთხედილა აკლდება ფორმას, მაშინ უნდა შედგათ ფეჩში; როცა ფორმაში ნახევრად ამოვა, ფეჩი უნდა ანთოთ და როცა ფეჩი კარგად გახურდება, ცეცხლი მთელ ფეჩში უნდა გაშალოთ, მერე კარგად გამოგავოთ, სველი ტილოთი გამოწმინდოთ; ფეჩის თავი თუ ძალიან გახურებულია—სველი ტილო აჰკარით; ფორმას როცა შესდგამთ, პატარა თხელი ჩხირი დაუტკეთ, რომ გაიგოთ გამომცხვარია თუ არა: საათ-ნახევრის შემდეგ ჩხირი გამოაძრეთ, თუ გამომცხვარია—ჩხირზე ცომი აღარ ექნება მიკრული და თუ ცომია, ჩხირს ექნება მიკრული, მაშინ უნდა კიდევ დააცალოთ ფეჩში. როცა ცომი ფორმაში ამოვა ან ფეჩში სდგამთ, ნიავი არ უნდა ხვდებოდეს და არც კარები არახუნოთ; ისა სჯობია იმ დროს მეტი არავინ შეუშვათ; როცა გამოიღებთ ფეჩიდან, რბილ რამეზე დააწვინეთ და წყნარ-წყნარა გააგორ-გამოაგორეთ; როცა გაცივდეს, გამოიღეთ ფორმიდან.

612. პასკა,—ა. ერთი ფუთი ფქვილი გასცერით; გირვანქის სამი-მეოთხედი ხმელი და ახალი დროჟი გახსენით ნელ-თბილ წყალში, ფქვილი იმდენი მოუკიდეთ, რომ მაწვნის სისქე გახდეს; თავი დახურეთ, თბილ ალაგას დადგით. ოცდა ათი კრუჟკა რძე ქაფქაფი ჩაასხით დეშკაში, ან რაშიაც ცომს მოზილამთ, ცოტ-ცოტა ფქვილი ჩააყარეთ თან ურიეთ, რომ ზმურტლები

გაიშალოს, ფქვილი იმდენი უნდა მოუკიდოთ, სანამ
მაწვნის სისქე გახდება; როცა განელდება და ნელ-თბი-
ლილა იქნება, მაშინ ეს დროეი ჩაასხით, მოურიეთ და
კარგა დახურეთ, თბილ ალაგას დადგით, სანამ კარგად
გაფუვდება და ნახევრამდინ ამოვა. მანამ ას ორმოცდა-
ათი კვერცხის გული თორმეტ ან თოთხმეტ გირვანქა
დანაყილი და გაცრილ შაქარში ისე ძალიან და კარგად
გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; ცომი როცა გაფუვდება,
ეს გათქვიფილი კვერცხი შიგ ჩაასხით და კარგა მოუ-
რიეთ, დანარჩენი ფქვილიც ჩააყარეთ, ოღონდ სულ კი
არ ჩააყაროთ, ფქვილი მოანარჩუმეთ, კარგად აურიეთ,
თბილად დახურეთ და თბილ ალაგას დადგით, რომ
კიდევ გაფუვდეს; როცა გაფუვდება, ხუთი გირვანქა კა-
რაქი გააღწეთ, გაწურეთ და თბილი დაასხით—ორი
რუმკა რომი, დანარჩენი მასალაც ჩააყარეთ: ილი—და-
ნაყილი—ათიოდე, ნახევარი ჯავზი, ოცი წვეთი ლიმონის
ზეთი, ორი სტოლის კოვზი მარილი, ან კიდევ სხვა
მასალა რაც გნებამთ; შემდეგ დაზილეთ ძალიან, სამი
საათი უნდა ზილოთ; ცომის დაზელაზედაც არის დამო-
კიდებული კარგი პასკის გამოცხოზა, მერე თბილად
დახურეთ, თბილ ალაგას დადგით; როცა კიდევ კარგად
გაფუვდეს და კარგად იმატოს, ფორმას წაუსვით ერბო,
მოაყარეთ სუხარი, ცომი ჩადეთ ფორმაში ერთი მესა-
მედი ფორმის; ნახევრად რომ ამოვიდეს, ფეჩი გაახურეთ
და როცა ერთი მეოთხედი აკლდეს ფორმას, მაშინ შე-
დგით ფეჩში. ერთი საათი და ნახევარი უნდა იდგეს
ფეჩში. პატარა ჩხირით გასინჯეთ: თუ ჩხირს ცომი
გამოჰყვა, აკლია გამოცხოზა და თუ მშრალია ჩხირი—

ეყოფა. ვისაც ამდენის გამოცხოვა არა სურს, გაყოს შუაზე.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ერთი ფუთი, რძე—ოც-
დაათხი კრუჟკა, წყვი—ორი რუმკა, ილი—ათი დანაყილი,
ჯავზი—ნახევარი დანაყილი, სუნარი—დანაყილი, ღრუჟი—
გირვანქის სამი მეოთხედი, შაქარი—თოხმეტ გირვანქამდე,
კარაქი—ხუთი გირვანქა, ლიმონის ზეთი—ოცე წვეთი,
მარილი—ორი სტოლის კოფი, კვერცხი—ას ოცდა ათი.

613. პასკის თავის მოსახადი (გლაზურიე). ორ
ან სამ კვერცხის ცილაში ჩაყარეთ დანაყილი და გაც-
რილი შაქარი, ძალიან მოღვსეთ, ისე რომ კარგად გას-
ქელდეს; ცოტა ლიმონი ჩააწყეთ; ქაღალდის ძაბრი გაა-
კეთეთ, შიგ ჩაასხით, ხელი მოუჭირეთ პასკის თავს
წყნარ-წყნარად დაასხით მოხატვით, როგორც გინდათ
ისეთი სახეები გამოიყვანეთ; სხვადასხვა ფერის შაქრის
წვრილი კანფეტები მოაყარეთ და გაშრეს.

614. პასკა, — ბ. ოცი გირვანქა ფქვილი გასცე-
რიტ. ნახევარი გირვანქა ღრუჟი ნელთბილ წყალში
გახსენით. ფქვილი იმდენი მოუკიდეთ, რომ მაწვნის
სისქედ გახდეს; თავი დახურეთ, თბილად დადგით. სა-
ნამ ღრუჟი გაფუვდება; ოთხ სტაქან ცივ რძეში ორი
მუჭა ფქვილი ცოტ-ცოტაობით ჩააყარეთ, შედგით ცე-
ცხლზე. როცა აღუღდეს, ის ცივ რძეში გახსნილი ცო-
მი ჩაასხით ამ მღუღარეში, თან კარგად მოურეთ, რომ
ძირზე არ მიიწოს და არ დაიზმურტლოს; ეს მოხარშუ-

ლი ცოში ჩაასხით დეშკაში ან რაშიაც მოზილამთ, დაა-
ცალეთ, რომ განელდეს (ეს არის აპარა ანუ ხაში);
ხაში რომ განელდეს, ნელ-თბილში ჩაასხით გაფუებუ-
ლი დროჟი, კარგად აურიეთ, დახურეთ, თბილად დად-
გით, რომ კიდევ გაფუვდეს; სანამ გაფუვდებოდეს, მა-
ნამ ას-ოცდა ათი კვერცხის გული დანარჩენ შაქარში
გათქვიფეთ ისე, რომ გათეთრდეს და გაფუებულ ხაშში
ჩაასხით. ათ გირვანქამდისაც ფქვილი ჩააყარეთ, მოზი-
ლეთ თხელი ცოში კარგად, თბილად დადგით; როცა
ესეც გაფუვდეს, მაშინ ჩააყარეთ დანარჩენი ფქვილი,
ოთხი გირვანქა გამდნარი კარაქი ნელ-თბილი ჩაასხით,
ვანილი სამი ჯოხი, დანაყილი, გაცრილი, ერთი რუმკა
რომი, ვისაც სურს ჯავზის ყვავილი და სხვა მასალა,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი; ისე დაზილეთ, რომ
ხელზე აღარ გეკვრებოდეთ. სამი საათი უნდა კარგად
ზილოთ, თბილად დახუროთ და თბილ ალაგას დადგათ;
როცა გაფუვდეს, ჩადეთ ფორმაში ერთი მესამედი
ფორმისა; ნახევრად რომ ამოვიდეს ფორმაში, ფეჩი გაა-
ხურეთ და როდესაც ერთი მეოთხედი აკლდეს ფორმას,
მაშინ შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ოცე გირვანქა, შაქარი —
შვიდი გირვანქა, რძე — თოთხმეტი სტაქანი, ღრძე — ნახე-
ვარი გირვანქა, სუხარი — დანაყილი, კარაქი — ოთხი გირვანქა,
კვერცხის გული — ას ოცდა ათი, ვანილი — სამი ჯოხი, რომი
— ერთი რუმკა, მარილი — ერთი სტოლის კოვზი.

ერთი სტაქანი დროჟი, ექვსი სტაქანი ცხელი რძე და ორი სტაქანი ფქვილი, ჯერ გახსენით რძეში ფქვილი და შემდეგ ნელ-თბილში მიეცით დროჟი, შეახვიეთ თბილად და ისე დადგით; მეორე დღით კიდევ ათ-ქვიფეთ და ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, მერე გატეხეთ ორმოცდა ათი კვერცხი, თხუთმეტი კვერცხის ცილა ცალკე აიღეთ და ორმოცდა ათს კვერცხის გულში ჩააყარეთ ორი სტაქანი წმინდად დანაყილი შაქარი და ისე გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; ცილა ცალკე გათ-ქვიფეთ, რომ აქაფდეს. ესენი ორივე იმ დროჟს დაას-ხით და აურიეთ, შიგ ჩააყარეთ ათი ილის გული დანა-ყილი, ნახევარი ჯოხი ვანილი, ანუ ნახევარი ჯავზი, ნახევარი ლიმონის ცედრა, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, შიგ აურიეთ, შემდეგ დააყარეთ ფქვილი და მოთხო ცომი მოზილეთ, ისე უნდა დაზილოთ, რომ ხელზედ აღარ გეკვრებოდეთ. თან ხელებზედ უნდა ერბო მოი-სოთ, რომ აღარ მოგეკრათ, შემდეგ დააფარეთ და დაა-ცალეთ, რომ ავიდეს; როდესაც ისე გაფუფდეს რომ ერთი ორად იმატოს, მაშინ ჩადეთ მეოთხედი ფორ-მებში და დადგით თბილად მანამ პირამდის ამოვა, მერმე შეაწყეთ ფეჩი. ფეჩი ძალიან ცხელი არ უნდა იყოს და თუ ნელი მოვიდეს, კარები მიუხურეთ. როდესაც გამო-ცხვეს, პასკები გვერდზე დააწყეთ და გააგორ-გამოაგო-რეთ, რომ არ ჩაცომდეს.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — შვიდი გირვანქა, რძე — ექვსი სტაქანი, კვერცხი — ორმოცდა ათი, შაქარი — ორი სტა-ქანი, დანაყილი დროჟი — ერთი სტაქანი, ერბო — ორი სტა-

ქანი, ილი—ათი, ჯავზი ან ვანილი, მარლი—ერთი ჩაის
კოვზი.

616. პასკა სახელდახელო. წინა ღამეს ნახევარ
სტაქან ღროჭს ერთი კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, გახსე-
ნით და ისე დადგით, მეორე დღით ათს კვერცხის
გულში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი და გათქვი-
ფეთ, გათეთრდეს, ცილა ცალკე გათქვიფეთ, აქაფდეს,
შემდეგ ერთად აურიეთ და ის ღროჭიც დაასხით ზედ,
დააყარეთ სტაქან-ნახევარი ფქვილი, ერთი სტაქანი ნა-
ღები, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, ერთი ლიმონის
ცედრა სულ ერთად აურიეთ და დაზილეთ. დააფარეთ,
რომ ავიდეს—ფორმაში ჩაასხით, როდესაც გაიმსოს, შედ-
გით ფეხში.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ათი, ფქვილი—სტაქან-
ნახევარი, შაქარი—ნახევარი სტაქანი დანაული, ლიმონის
ანაფხეკი (ცედრა), ღროჭი—ნახევარი სტაქანი, ერბო—ერთი
სტაქანი, ნაღები—ერთი სტაქანი, სუხარი—ორი.

617. კულიჩი. ოთხი სტაქანი რძე, ნახევარი ღრო-
ჭი, ორ გირვანქა-ნახევარი ფქვილი, ათი კვერცხის გუ-
ლი, ნახევარი გირვანქა ერბო, ათი ილის გული ანუ
ერთი ლიმონის ცედრა, სტაქან-ნახევარი ქიშმიში, ერთი
ჩაის კოვზი მარილი, დარიჩინი, სულ ერთად აურიეთ
და დაზილეთ; როდესაც ხელებზედ აღარ გეკვრებოდეთ,
მაშინ უყავით ათი კვერცხის ცილა გათქვეფილი და
დაზილეთ, ცომი თუ თხელი იყოს, ფქვილი კიდევ მიუ-

მატეთ, დააფარეთ თბილად და ცომი როდესაც აიწევა კარგად, მაშინ გააკეთეთ კულიჩი მრგვლად და შედგით ფეჩში გამოცხვეს.

მასაღად საჭიროა: კვერცხი—ათი, რძე—ოთხი სტაქანი, ღრუჟი—ნახევარი სტაქანი, ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ქიშმიში—სტაქან-ნახევარი, ღარიბინი და ილი ერთი ჩაის კოფში, მარილი—ერთი ჩაის კოფში.

618 ბაბა ღრუჟით. ოცი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ ნახევარ სტაქან თბილ რძეში, გაწურეთ სამ მეოთხედ გარნც ფქვილში, მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი სქელი ღრუჟი, ნახევარ ჩაის კოფში მარილი, კარგად აურიეთ და ნახევარი საათი თბილად დადგით; შემდეგ ჩაასხით ერთ-ნახევარი სტაქანი გამდნარი ერბო, ჩააყარეთ ერთი სტაქანი გაცრილი შაქარი, ერთი მუჭა უწიპწო ქიშმიში, ერთი მეოთხედი გირვანქა წმინდად დანაყილი ტკბილი ნუში, ცომი პატარა ნიჩბით გამოთქვიფეთ, როდესაც აფუვდება, კიდევ გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ფორმაში და, ცოტა რომ აიწიოს, ცხელ ფეჩში შედგით.

(ექვს კაცზედ ერთი მეოთხედი ან ერთი მესამედი დანიშნულ მასალისა).

619 ბაბა კვერცხის გულის. (სამი მეოთხედი არშინისა სიმაღლით). ექვსი სტაქანი გაწურული კვერცხის გულისა და ორი სტაქანი გაცრილი შაქრის გო-

გლი-მოგლი ჩაასხით ორ სტაქან გამდნარ ერბოში, ნახევარი საათი ურიეთ, სამი სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, ჩაასხით ერთი სტაქანი სქელი თეთრი დროჟი, ნახევარი საათი კიდევ ურიეთ, შემოდან ცოტა ფქვილი მოაფრქვიეთ, დახურეთ და თბილად დადგით; როდესაც აიწიოს, კიდევ გამოთქვიფეთ პატარა ნიჩბით, ფორმა ნახევრად მოყარეთ; როდესაც აიწიოს, ცხელ ფეხში შედგით ფრთხილად. ბაბა რომ ცოტად შეწითლდეს ქაღალდი გადააფარეთ.

ექვს კაცზე საჭიროა მესამედი დანიშნული მასალისა:

მასალად საჭიროა: კვერცხის გული—ორი სტაქანი, ე. ი. ოცდა-ოთხი კვერცხისა, შაქარი—ორი მესამედი სტაქანი, ერბო გამდნარი—ორი მესამედი სტაქანი, დროჟი—ერთი მესამედი სტაქანი, ფქვილი—ერთი სტაქანი.

620. ბაბა ყავისთვის ხელად მომზადებული.

ათი კვერცხი, ერთი სტაქანი ნაღები, ნახევარი სტაქანი დროჟი, ერთი სტაქანი ერბო, ნახევარი სტაქანი შაქარი, ერთი ლიმონის კერქის ნაფხეკი, იმდენი ფქვილი, რომ ცომი სქელი გამოვიდეს; როგორც ბაბისთვის, ესენი კარგად გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ერბო-წასმულ და დაფხვნილ სუხარ-შეშოყრილ ფორმაში და, როდესაც ცომი გაფუვდეს, ცხელ ფეხში შედგით.

621. კორუიკი,—ა. ათი კვერცხის გული და ერ-

თი ფინჯანი შაქარი გათქვიფეთ სანამ გათეთრდეს, ოთხი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს და ერთად მოაქციეთ; აიღეთ ერთი რუმკა სპირტი, თითო-თითო კაპლი დაჰკარით და თანა სთქვიფეთ, სანამ სულ დაასხამთ; მერე ორი კოვზი სქელი ნაღები აურიეთ და დააყარეთ იმდენი ფქვილი, რომ ცომი გააკეთოთ, არც ძალიან თხელი და არც ძალიან სქელი, დაზილეთ კარგად, შემდეგ დაამრგვალეთ თითო თითის ოდენი ცომი და გამოსჭერით სტაქნით მრგვლად, წაუსვით ერბო და მოაყარეთ დანაყილი დარიჩინი და შაქარი, შედგით ფეხში, რომ გამოცხვეს გამოიღეთ.

მასალად სჭირდა: კვერცხი—ათი, ნაღები—ორი კოვზი, შაქარი—ერთი ფინჯანი, სპირტი—ერთი რუმკა.

622. კორუიკი,—ბ. ერთ ჩაის სტაქან წყალში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, გირვანქა-ნახევარი ფქვილი ჩააყარეთ, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი; მოზილეთ ცომი, დაამრგვალეთ გძლად თითის სისქედ, დასჭერით მრგვლად, ცოტათი გააპრტყელეთ, ერბო წაუსვით, რაზედაც გამოაცხობთ, დაალაგეთ ზედ. გამოაცხეთ ფეხში.

მასალად სჭირდა: ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, კვერცხი—ორი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი—ფხვნილი—ერთი სტაქანი, წყალი—ერთი სტაქანი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

623. ბულკი. გირვანქა-ნახევარ ფქვილს დაასხით ორი სტაქანი ცხელი რძე, აურიეთ. როდესაც გაცივდეს, ჩაასხით თხუთმეტი კვერცხი, მოურიეთ და დაასხით, სტაქანს რომ მეოთხედი აკლდეს, დროჟი კარგად აურიეთ და გაწურეთ საცერში, დადგით და თბილად დაათარეთ; როდესაც აიწევა, კიდევ აურიეთ და ერთი ჩაის კოვზი მარილი დააყარეთ; მერე გამდნარი ერბო (სტაქანს მეოთხედი აკლდეს) დაასხით და სტაქან-ნახევარი დაფშვნილი შაქარი დააყარეთ, შემდეგ მიუმატეთ აწონილი ფქვილიდან და ერთიანად მოზილეთ, იმდენი უნდა დაიზილოს, რომ ხელზედ აღარ გეკვრებოდეთ, მერე დადგით თბილად დათარებული და როდესაც აიწიოს, რაც ცომი იყო—სამი იმოდენა ბულკები გააკეთეთ და დააწყეთ ერბო-მოსმულს ჟესტის ფურცელზედ; იმაზედაც რომ აიწევა, მაშინ წაუსვით ზემოდამ კვერცხის გულში, შეაწყეთ ფეხში და გამოაცხეთ.

მასალად სჭირდება: ფქვილი—ხუთი გირვანქა, კვერცხი—თხუთმეტი, რძე—ორი სტაქანი, ერბო—სტაქანს მეოთხედი აკლდეს, დროჟი—სტაქანს მეოთხედი აკლდეს, ზანილი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

624. კრენდილი. ხუთი გირვანქა ფქვილი გასცერით, ორი შაურის დროჟი გახსენით ნელ-თბილ წყალში, ფქვილი იმდენი მოუკიდეთ, რომ მაწვნის სისქედ იყოს, თბილად დადგით. ერთი ბოთლი რძე ქაფქაფი ჩაასხით, რაშიაც ცომს მოზილამთ; ჩაყარეთ ცოტ-ცო-

ტათი ფქვილი და თან მოჰურიეთ, რომ ზმურკლები გა-
იშალოს; ფქვილი იმდენი ჩააყარეთ, რომ მოსკოდ იყოს;
როცა განელდეს, დროჟი ჩაასხით, დადგით თბილად;
მანამ ათი კვერცხი ერთ სტაქან დანაყილ გაცრილ შა-
ქარში კარგად გათქვიფეთ, ცომს დაასხით, მოჰურიეთ;
ნახევარი გირვანქა ერბო გააღწეთ, თბილი დაასხით, სა-
ნელგებელი, რაც გნებავთ, ვანილი თუ ღარიჩინი, ილი,
თუ ვარდის ზეთი, რომელიც თქვენ გემოზე გინდათ,
ის ჩააყარეთ; ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ქიშიში, ან
ცუკატი, დანარჩენი ფქვილიც, კარგად მოზილეთ და
თბილად დადგით, რომ კარგად გაფუფდეს; რაზედაც
გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, გააკეთეთ კრენდილი,
ზედ დაადეთ; ზევიდან გათქვეფილი კვერცხის გული
წაუსვით, დაჭრილი ნუში მოაყარეთ, თბილად დადგით.
როცა გაფუფდეს, ფეჩში შედგით, გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ხუთი გირვანქა, რძე—
ერთი ბოთლი, კვერცხი—ათი, ერბო—ნახევარი გირვანქა,
შაქარი დანაყილი—ერთი სტაქანი, დროჟი—ორი შაურის,
მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, ნუში—ერთი სტაქანი, ვანილი
ან ღარიჩინი ილით.

625 სუხარი. ნახევარ სტაქან დროჟს მოჰკიდეთ
ფქვილი, დადგით გაფუფდეს; ერთ სტაქან-ნახევარ მდუ-
ლარე რძეში ოთხი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩაა-
ყარეთ. კარგად აურიეთ. ნელთბილში დროჟი ჩაასხით,
ათი კვერცხის გულში ერთი სტაქანი დანაყილი და გა-
ცრილი შაქარი ჩააყარეთ, ძალიან გათქვიფეთ, ესეც

შიგ ჩაასხით; ათი კვერცხის ცილაც აქაფებულთ ჩაასხით, ერბო გამდნარი თბილი სტაქან-ნახევარი ესეც ჩაასხით; მერე კარგად დაზილეთ, თბილ ალაგას დადგით, გაფუვდეს. შემდეგ გააკეთეთ პატარ-პატარა ბულკები, გათქვეფილი კვერცხის გული წაუსვით, რაზედაც გამოაცხოზთ, ერბო წაუსვით, შედგით ფეჩში ნახევარი საათი; მერე გამოიღეთ, დასქერით, დააწყეთ ისევ და შედგით ფეჩში, როცა გამოშრეს და გახმეს, გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: ფეჩილი—ხუთი გირვანქა, კვერცხი—ათი, შაქარი დანაუილი—ერთი სტაქანი, ღრუჟი—ნახევარი სტაქანი, რძე—სტაქან-ნახევარი, ერბო—ნახევარი სტაქანი.

626. მურაბების მოხარშვა. სამურაბე ხილი იმ დღეს უნდა დაკრიფოთ, რა დღესაც მურაბას მოხარშამთ. დღე უნდა იყოს მზიანი, ნაყოფი არ უნდა იყოს ძალიან მწიფე და არც მკვახე.

627. მურაბა ალუბლისა. მსხვილი ალუბალი გარეცხეთ და როცა შეშრეს, კურკები გამოაცალეთ, ისე რომ არ დაიჟყლიტოს; ერთ გირვანქა ალუბალზე აიღეთ გირვანქა-ნახევარი შაქარი, ან ერთ ჩაის სტაქან ალუბალზე ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი, ჩაყარეთ, მურაბის ტასტში და ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რამდენიც შაქარი დაჰთაროს. აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ალუბალი ჩააყარეთ და რამდენჯერმე ძალიან წამო-

აღუღეთ, თან ტასტი ანძრიეთ, თან ქაფი მოხადეთ; როცა სიროპი გასქელდება და ნაყოფს ზემოდ აღარ მოიტივტივებს, მურაბა მზად არის. ცხელი მურაბა ჩაასხით ღრმა რამე ქურქელში, როცა კარგად გაცივდეს, მაშინ ჩაასხით ქილაში და შეინახეთ. თუ ცხელს შეინახავთ, სიროპი ძირში დარჩება, ნაყოფს ზევით მოიტივტივებს და არ ვარგა. კურკიანი მურაბაც ასე მოხარშეთ.

მასწავლად საჭიროა: ალუბალი — ათი სტაქანი, შაქარი — ფხვნილი — ათი სტაქანი, წყალი — რაც მოუნდება.

628. მურაბა თეთრი და წითელი შინდისა ასევე კეთდება, როგორც ალუბლის.

629. მურაბა ჟოლის (მალინის). აარჩიეთ მსხვილი და კარგი ჟოლი, ასწყეთ: ერთ ჩაის სტაქან ჟოლის ერთი ჩაის სტაქანი ფხვნილი შაქარი უნდა. ტასტის ძირს მოაყარეთ შაქარი, ერთი პირი ჟოლი, ერთი პირი შაქარი, სულ ჩააყარეთ ტასტში, რამდენიც გნებავთ. ორი ან სამი საათი ისე იდგეს გრილ ალაგას; მერე ორი ჩაის სტაქანი წყალი დაასხით და ძალიან გახურებულ პლიტაზე ან ცეცხლზე შედგით თხუთმეტი წამი, ძალიან იდუღოს, თან ქაფი მოხადეთ, ტასტი ანძრიეთ; მერე გადმოიღეთ; ცოტათი რომ შაცივდეს, რაც კურკებს მოიგდებს, მოხადეთ, თხელ კისეის ნაჭერში შიგვე ჩაიწუროს. ჩაასხით ბაღიაში მეორე დღემდინ.

მასწავლად საჭიროა. მალინა — ათი სტაქანი, შაქარი — ათი სტაქანი, წყალი — ორი სტაქანი.

630 მურაბა კინკრიჟის (კრუჟოვნიკის). კინკრიჟი — არც ძალიან მწიფე და არც მკვახე დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ცალის მხრიდან თესლები გამოაცალეთ, ასწყეთ, ერთ ჩაის სტაქან კინკრიჟზე სტაქან-ნახევარი ფხვნილი შექარი უნდა; დარჩეული და აწყული კინკრიჟი ჩაყარეთ სპირტში ან არაყში ერთი საათი; მანამ მოადუღეთ ალუბლის ფოთოლი, გააციეთ, კინკრიჟი საცერზე ამოიღეთ და ეს გაციებული ალუბლის ფოთლის წვენი ზედ გადაევლეთ რამდენჯერმე; აწყული შექარი ჩაყარეთ ტასტში, ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რაც შექარს კარგად დაჰფარამს, შედგით ცეცხლზე, დუღილში ქაფი მოხადეთ, მერე ჩაყარეთ კინკრიჟი, იმდენი ხარშეთ, სანამ სიროპი მოვა, თან გასინჯეთ სიროპი, მზად არის თუ არა.

მასალად საჭიროა: კინკრიჟი — ერთი ჩაის სტაქანი, შექარი — სტაქან-ნახევარი, წყალი — რაც მოუნდება.

631. მურაბა მოცხარის (სმაროდინის). მსხვილი მოცხარი (შავი თუ წითელი) აარჩიეთ და გარეცხეთ ცივ წყალში; შავი მოცხარი მდულარე წყალში ჩაყარეთ და მაშინვე თუშფალანგში წამოყარეთ, წითელ მოცხარს კი არ უნდა მდულარის გადავლება. ერთი ჩაის სტაქანი და სტაქნის მესამედი ფხვნილი შექარი ჩაყარეთ ტასტში, წყალი იმდენი დაასხით, რომ შექარი დაჰფაროს; რამდენჯერმე რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ, მოცხარი ჩაყარეთ, ადუღეთ, მანამ მოიხარშება.

მასალად საჭიროა: მოცხარი — ერთი ჩაის სტაქანი,

შაქარი—ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი, წყალი—
ჩაფ მოუნდება.

632. მურაბა მოცხარის (სმაროდინის). მოცხარი
დაარჩიეთ, ცივ წყალში გარეცხეთ, ერთ ჩაის სტაქან
მოცხარზე ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი აიღეთ და
მოხარშეთ ისე, როგორც ზემოდ სწერია.

მასალად საჭიროა: მოცხარი—ერთი სტაქანი, შაქარი—
ერთი სტაქანი, წყალი—ჩაფ მოუნდება.

633. მურაბა კომშის. კომში გაწმინდეთ, გარე-
ცხეთ, გაფცქვენით, თესლები გამოაცალეთ, დასქერით
ოთხ კუთხედ, ან როგორც გნებავთ; გათუთქეთ, საცერ-
ზე ამოიღეთ, ერთ გირვანქა კომშზე გირვანქა-ნახევარი
შაქარი ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით კომშის ნახარში წყა-
ლი ორი სტაქანი; როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ;
სიროპი რომ ცოტითი მოვიდეს, კომში ჩააყარეთ და
ადუღეთ, სანამ კომში მოიხარშება. ბადიაში ჩაასხით
მეორე დღეს, შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: კომში—ერთი გირვანქა, შაქარი—
გირვანქა-ნახევარი, წყალი—ორი სტაქანი.

734. მურაბა წენგოსი. წენგო ისეთ დროს უნდა
დაკრიფოთ, რომ ნაჭუჭად არ იყოს ნაქცევი (შუაზე
კასქერით და ნახეთ), დაფცქვენით, დაჩხვლიტეთ, თავი-
დან ბოლომდე გაუტარეთ მსხვილი წინდის ჩხირი, აგ-
რეთვე გარდი-გარდმო რამდენიმე ალაგას; მერე ჩაყა-

რეთ ცივ წყალში, ორი დღე-ღამე დილა-საღამოს წყალი უცვალეთ. მესამე დღეს კირ-წყალში ჩაყარეთ, ას წენგოს ერთი ქაშანური ჯამი კირი გახსენით წყალში და წენგოს დაასხით; სამი დღე-ღამე კირ-წყალში ეყაროს და, რაც შეიძლებოდეს, ხშირად მოურიეთ, რომ კირი ყველგან გაუჯდეს. წენგო გასჭერით შუაზე: თუ გული წითლად აქვს, კირში ჩაყრა კმარა, თუ თეთრად — ისევ კირში ჩაყარეთ ერთ დღე-ღამეს და ცოტა კირიც მიუმატეთ. მერე ამოიღეთ კირიდან კალათაში, ან თუშფალანგში, ძალიან გარეცხეთ; ისევ ცივ წყალში ჩაყარეთ ორ დღეს და დილა-საღამოს წყალი გამოუცვალეთ, კიდევ კარგად გარეცხეთ, თუ მდინარეა მდინარეზე. სანამ წყალი აადუღეთ და ეს კარგა გარეცხილი წენგო ამ მდულარეში ჩააყარეთ, რამდენჯერმე წამოადუღეთ და წენგო ამოიღეთ; ახლა კიდევ სხვა წყალი აადუღეთ, შიგ შაბი ჩააყარეთ იმდენი, რომ წყალი ძალიან მწკლარტე იყოს; ახლა ამ შაბ-წყალში რამდენჯერმე წამოადუღეთ; მერე კარგა მოტკბო შაქარ-წყალი აადუღეთ, წენგო შიგ ჩააყარეთ და ამაში ადუღეთ კარგა ხანს; ეს შაქარ-წყალიც გადაღვარეთ. ას წენგოზე ხუთი გირვანქა შაქარი უნდა, ერთი ბანკა რომ წენგო იყოს, ორი ბანკა წყალი უნდა ასწყოთ და ხუთ გირვანქა შაქარს დაასხათ; რამდენჯერმე რომ წამოადუღდეს, ეს წენგო შიგ ჩაყარეთ და იმდენი ადუღეთ, სანამ სიროპი მოვა და წენგო მოიხარშება; ხარშვაში ჩააყოლეთ ხუთი მარცვალი მიხაკი, ნახევარ ჯოხი ვანილი, დარიჩინი ხუთჯერ მეტი ვანილზე; როცა მზად იქნება და ცოტა შეცივდება, წენგო ამოიღეთ, სიროპი თხელ ნა-

ჭერში გაწურეთ და ისევ დაასხით წენგოს და როცა გაცივდეს, შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: წენგო—ასი, შაქარი სეროპისტვის— ხუთი გირვანქა, წყალი—ერთ ბანკა წენგოზე ორი ბანკა, შაქარ-წყალი, ვანილი—ნახევარი ჯოხი, მიხაკი—ხუთი მან-ტყალი, ღარიბინი—ოთხჯერ მეტი ვანილზე.

735. მურაბა ბადრიჯნისა. დიდ ბადრიჯანს მოს-ჭერით ყუნწის მხარეს, სადამდინაც თესლი არა აქვს, გაფცქვენით, გაყავით ოთხად თავის ყუნწებით; ისე გა-თალეთ, რომ პატარა ბადრიჯანსა გავდეს, რამდენიც გაფცქვნათ, იმდენი ცივ წყალში ჩააგდეთ; როცა გაა-თავოთ დაფცქვნა, კირ-წყალში ჩაყარეთ. ას, გაფცქვნილ ბადრიჯანს ერთი ჯამი კირი უნდა. ამ კირში იყოს ხუ-თი საათი ან ცოტა მეტი; შემდეგ გარეცხეთ კარგად რამდენჯერმე. (თუ მდინარეა მდინარეში სჯობია გარე-ცხვა;) მერე წყალი ადუღეთ და ამ წყალში წამოადუ-ღეთ რამდენჯერმე და გადაღვარეთ; შემდეგ დადგით კიდევ წყალი, შიგ ჩააყარეთ შაბი იმდენი, რომ მწკლარ-ტე წყალი იყოს; როცა ადუღდეს, შიგ ჩააყარეთ და რამდენჯერმე წამოადუღეთ და შემდეგ ეს წყალი გადა-ღვარეთ; მერე შაქარ-წყალი დადგით ისე, რომ კარგად ტკბილი იყოს, ჩააყარეთ ბადრიჯანი და ათი წამი ამ შაქარში ადუღეთ. ას ბადრიჯანზე ექვსი გირვანქა შა-ქარი უნდა ჩაყაროთ ტასტში; ზედ დაასხით ბლომად წყალი, რადგან ბადრიჯანს დიდხანს უნდა ხარშვა; როცა ადუღდეს, ბადრიჯანი ჩაყარეთ, იმდენი ადუღეთ,

სანამ კარგად ხარშვა შეატყოთ; ას ბადრიჯანს ჩააყო-
ლოთ ხარშვაში ხუთი მარცვალი მიხაკი. დარიჩინი-კი
მეტობით უყავით; ვისაც სურს მარტო ვანილს უზამს.
მერე ბადრიჯანი ამოიღეთ და სიროპი გაწურეთ, ჩააწ-
ყეთ ქილაში, გაწურული სიროპი დაასხით.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი — ასი, კიჩა — ერთი ჯა-
მი, შაქარი — ექვსი გირვანქა, შაბი — რამდენიც უნდა, შაქარი
— შაქარწყელსთვის, მიხაკი, დარიჩინი.

736. მურაბა ვარდისა, — ა. მაისის ვარდს თეთრი თა-
ვები დააკვეცეთ, ცხრილზე დაყარეთ, თესლები გაუვიდეს.
ერთ ჩაის სტაქან წყალში ერთი ლიმონი ჩააწურეთ, ეს ვარ-
დი დასრისეთ ამ ლიმონ-ჩაწურულ წყალში; ერთ გირვანქა
დარიჩულ ვარდს ოთხი გირვანქა შაქარი ჩააყარეთ ტას-
ტში, ზედ დაასხით თოთხმეტი ჩაის სტაქანი წყალი;
როცა შაქარი გადნეს, ვარდი შიგ ჩააყარეთ, თავი კარ-
გად დახურეთ და ისე იდუღოს, სანამ ვარდი მოიხარ-
შება; თუ ვარდი ღრაქუნობს, მოხარშვა აკლია და კი-
დეგ ხარშეთ; სიროპი თუ ცოტა აქვს, წყალი კიდევ
დაუმატეთ, აღუღეთ, სანამ ღრაქუნს აღარ დაიწყებს.

მასალად საჭიროა: ვარდი — ერთი გირვანქა, შაქარი —
ოთხი გირვანქა, წყალი — თოთხმეტი სტაქანი, ლიმონი ერთი.

737 მურაბა ვარდისა, — ბ. მაისის ვარდი მოჰკრიფეთ
უმზეო და რაც თეთრი თავები ჰქონდეს, მაკრატლით
დააკვეცეთ; როდესაც მორჩეთ, დაყარეთ ცხრილზე და
თესლები გაცხრილეთ, შემდეგ დასრისეთ ორის ხელით

ბლუდზე და თან წმინდად დანაყილი შაქარი მოაყარეთ; თუ ვარდი იმ ერთი დღის დანაკრეფი საკმარი არ იყოს, ჩადეთ ის ქილაში და შეინახეთ, ახლა მეორე დღეს კიდევ ისე დაამზადეთ და მერე ერთიან გაწურეთ მაგრად ორის მუჭით; ეს წვენი ცალკე შეინახეთ და ვარდი აწონეთ ერთს გირვანქა ვარდზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი აუწონეთ და ოთხს გირვანქა შაქარს ზედ დაასხით ცამეტი სტაქანი წყალი, — ჯერ ეს შაქარი გააღწეთ, შემდეგ ვარდიც შიგ ჩააყარეთ და გაშალეთ, დახურეთ ტასტს ზედ სინი, რომ სუნნი არ ამოჰქრეს და ისე ნელს ცეცხლზე ხარშეთ; შუა ხარშვაში რომ შევა, მაშინ ის გაწურული წვენი ზედვე დაასხით, რომ სუნნი და ფერი მისცეს, როდესაც სიროპი მოვა და შეატყობთ, რომ ვარდს ეყო ხარშვა, გადმოიღეთ, გააციეთ და ისე შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ვარდი — ერთი გირვანქა, შაქარი ფხვნილი — ოთხი გირვანქა, წყალი — ცამეტი სტაქანი.

738. მურაბა ვაშლისა. თურაშაული ვაშლი ისეთს დროს უნდა დაკრიფოთ, რომ ჯერ ისევ ხომალდულის სიმსხო იყოს; გაფცქვენით და შიგნითი გული პატარა დანით გამოაცალეთ, შემდეგ სამს საათს ჩაყარეთ კირსა და წყალში; მერე გარეცხეთ და გაუკეთეთ თაფლ-წყალი, შიგ ჩააყარეთ და ორი პირი რომ წამოიღულოს, ვაშლები ამოიღეთ და გააციეთ. — რამდენი ჯამიც ვაშლი არის, იმდენი ჯამი დაფშვნილი შაქარი ჩაყარეთ ტასტში და ერთს ჯამს შაქარზედ ორი ჯამი წყალი დაას-

ხით, რომ აღუღდეს და ვაშლებიც შიგ ჩააწყეთ; ისე უნდა გაუჯდეს ვაშლს, რომ ქარვასავით გახდეს; შემდეგ ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ორი მარცვალი ილის გული, ისიც დანაყილი შიგ ჩაყარეთ; სიროპს რომ შეატყოთ მოსვლა და ვაშლსაც საკმაოდ მოხარშვა, მაშინ გადმოიღეთ, გააციეთ და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ვაშლი — ერთი ჯამი, შაქარი — ერთი ჯამი, წყალი — ორი ჯამი.

739. მურაბა ვაშლის — ქარვის (რაისკი). ვაშლი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ყუნწები ერთ გოჯზე ცოტა ნაკლები შეარჩინეთ, ასწონეთ, დაჩხვლიტეთ ხის ჩხირით; მერე მღუღარე წყალი დაასხით, თავი დახურეთ. ერთ გირვანქა ფხვნილ შექარს დაასხით ერთი ჩაის სტაქანი წყალი, რამდენიც გნებავთ იმდენი ასწყევით, ჩაყარეთ ტასტში; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ, მერე ჩააყარეთ გაციებული ვაშლი და ხარშეთ, სანამ სიროპი გასქელდეს. რომელ ვაშლსაც ჩახარშვა შეატყოთ, ამოიღეთ. ხარშვაში ცოტა ვანილი უყავით.

მასალად საჭიროა: ვაშლი — სამი გიგვანქა, შაქარი — სამი გიგვანქა, წყალი — სამი სტაქანი.

740. მურაბა საზამთროს ქერქისა. კარგი და მოწეული საზამთრო გასქერით, რაც წითელი გული აქვს ამოსქერით. აგრეთვე გარეთა ქერქიც შემოაფცქვენით, პატარ-პატარად დასქერით, ვარდებივით გამოსქერით, მერე სამ ან ორ საათს კირ-წყალში ჩაყარეთ, შემდეგ

კარგად გარეცხეთ; მოადუღეთ შაქარ-წყალი, ამაში ჩაყარეთ და რამდენჯერმე წამოადუღეთ. მერე ამოიღეთ, გააციეთ, ასწონეთ: რამდენი გირვანქაც საზამთროს ქერქია, იმდენი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ მურაბის ტასტში. გირვანქა შაქარზე ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დაასხით, როცა ადუღდეს, შიგ ჩაყარეთ, ხარშეთ, მანამ გულში კარგა გაუჯდეს და ქარვასავით გახდეს; თუ წვენი დაშრეს, შაქარ-წყალი თანასწორ აწყული ცალკე წამოადუღეთ, ზედ დაასხით; ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ოცი მარცვალი ილის გული ჩაყარეთ. როცა იკმაროს ხარშვა, გადმოიღეთ, ცოტათი რომ შეაცივდეს, ქერქები ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ, ქილაში ჩააწყეთ, წვენი დაასხით, ისე შეინახეთ.

მასჯად საჭიროა: საზამთროს ქერქი—ორი გირვანქა, შაქარი—ორი გირვანქა, წყალი—ორი სტაქანი, დარიჩინი და ილი.

741. მურაბა გოგრის, მწწივაშლისა და შავი ზოლოკისა ისევე მოიხარშება, როგორც საზამთროს ქერქისა.

742. მურაბა ლელვისა ლელვი დაკრიფეთ, არც მოწეული არც ძალიან მკვახე, მაგარი და კარგი უნდა იყოს (როცა ლელვი მოლევაზე იქნება, მაშინ სჯობია დაკრეფა). დაჩხვლიტეთ, ასწონეთ, მდულარე წყალში ჩაყარეთ, ერთი-ორი წამოადუღეთ და გადმოიღეთ ამოალაგეთ, ეს წყალი გადაღვარეთ; ახლა მეორედ აადუ-

ღეთ მოტკბო შაქარ-წყალი, ამ მოტკბო შაქარ-წყალში ადუღეთ რამდენიმე ხანი, მერე ესეც გადაღვარეთ; ოთხ გირვანქა ლედვს ხუთი გირვანქა შაქარი უნდა. ამ ხუთ გირვანქა შაქარს დაახხით ოცი ჩაის სტაქანი წყალი, ადუღეთ; თუ ჭუჭყი ან ქაფი რამ აქვს, მოხადეთ და ლედვი შიგ ჩაყარეთ, ხარშეთ იმდენი, სანამ კარგად მოიხარშება და წვენი გაუსქელდება; თუ ხარშვაში წყალი დააკლდეს, ადუღებული წყალი მიუმატეთ და ადუღეთ, მოხარშვა მაშინ შეეწყობა, როდესაც ყვითლად გასქვირავს, ხარშვაში ცოტა დარიჩინი ჩააგდეთ.

მასალად საჭიროა: ლედვი—ოთხი გირვანქა, შაქარი—ხუთი გირვანქა, წყალი—ოცი სტაქანი, დარიჩინი—ცოტა, შაქარ—სტაქან-ნახევარი.

743. გულყანდი ვარდისა. მაისის ვარდი, როგორც ვარდის მურაბისთვის დამიწერია, ისე დაამზადეთ, შემდეგ წმინდა ხონში დანაყეთ ძალიან და გაწურეთ, მერე აწონეთ. გირვანქა ვარდზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი მიეცით და გირვანქა შაქარზე რვა სტაქანი წყალი.—ჯერ შაქარ წყალი ადუღეთ და შემდეგ ეს დანაყილი ვარდი ჩააყარეთ შიგ და წყნარა-წყნარა ხარშეთ, ტასტს ზედ სინი დაათარეთ, რომ სუნი არ ამოჰქრეს; შუა ხარშვაში რომ შევა, ის განაწური ვარდის წვენიც ზედვე დაახხით. ხარშეთ სანამ წვენი გაუსქელდება და შემდეგ გადმოიღეთ, გააციეთ, ისე ჩადეთ.

მასალად საჭიროა: ვარდი—ერთი გირვანქა, შაქარი—ოთხი გირვანქა, წყალი—რვა სტაქანი.

744. მურაბა ალუჩისა. არც ძალიან მწიფე და არც ძალიან მკვახე ალუჩა გარეცხეთ, ასწონეთ. ერთ გირვანქა ალუჩაზე გირვანქა-ნახევარი შაქარი ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით სტაქან-ნახევარი წყალი, ადუღეთ, ქაფი თუ აქვს—მოხადეთ; ალუჩა დაჩხვლიტეთ და ეს მდულარე დაჩხვლეტილ ალუჩას დაასხით; თავი დახურეთ; მეორე დღეს გადაწურეთ, კიდევ ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ და ალუჩას დაასხით; მესამე დღესაც გადაწურეთ, რამდენჯერმე წამოადუღეთ, ალუჩა ჩაყარეთ, აადუღეთ, სანამ ალუჩა მოიხარშება. ამ დუღილში გემოსთვის ძალიან ცოტა ვანილი ჩააგდეთ. გადმოადგით, როცა ცოტათი გაცივდეს, სიფთხილით ალუჩა კოვზით ან ჩაის საწურავით ამოარჩიეთ ბადიაში, თხელი ნაჭერი გადააფარეთ ბადიას და ეს სიროპი ჩაწურეთ შიგ. მეორე დღეს ქილაში ჩაასხით და ისე შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ალუჩა—ერთი გირვანქა, შაქარი—გირვანქა-ნახევარი, წყალი—სტაქან-ნახევარი, ვანილი—ცოტა.

745. მურაბა ლიმონისა. მოიღეთ ახალი მაგარი თხელ-ქერქიანი ლიმონები, თავი და ყუნწი ცოტა მოსკერით, ჩააწყეთ რაზე ჭურჭელში, დაასხით ცივი წყალი; რვა დღეს ყოველ დღე წყალი უცვალეთ, მეცხრე დღეს ჩააწყეთ ქვაბში, იმდენი წყალი დაასხით, რაც დაჭფარავს; მანამ ხარშეთ, სანამ ჩხირი რომ გაუყაროთ ქერქში—გავიდეს; შემდეგ ამოიღეთ, მჭრელი დანით ოთხად-ხუთად მრგვლად დასკერით, თესლები გამოაცალეთ და ასწონეთ; რამდენი ლიმონიც აიწონოს, იმდენი

ერთ-ნახევარი შაქარიც აუწონეთ. ჩაყარეთ ტასტში, გირვანქა შაქარზე, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედის ლიმონი, ნადული წყალი დაასხით, ადუღეთ, გააციეთ და დაჭრილ ლიმონს დაასხით, ახლა მეორე დღეს გადაწურეთ, სიროპი აადუღეთ, გააციეთ და დაასხით ლიმონს,—მესამე დღეს ლიმონი ქილაში ჩააწყეთ, სიროპი კი აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ; როცა გასქელდეს და გაცივდეს, დაასხით ლიმონს და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ლიმონი დაჭრილი.—ერთი გირვანქა, შაქარი—გირვანქა-ნახევარი, წყალი—სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი.

746. ჟელეს მოხარშვა სხვადასხვა ხილის მურაბისაგან. ჟელეს მოხარშვა სიფთხილით უნდა: თუ ძალიან მოიხარშა—მაგარი გამოვა და თუ ხარშვა აკლია—თხელი; ამისათვის როცა ჟელეს ხარშავთ, ხშირად უნდა ნახოთ: თუ კოვზიდან წვეთ-წვეთად გაიყინება კოვზზედვე, ხარშვა ეყოფა და თუ წკრიალით ჩამოვა ან გაიძაბება, ხარშვა აკლია; ან ლამბაქზე დაასხით ცოტ-ცოტა და ცივ ალაგას დადგით: თუ მალე გამაგრდა, ეყოფა ხარშვა.

747. ჟელე კომშისა. კარგი კომშები გაწმინდეთ, დასჭერით; რამდენიც დასჭრათ, იმდენი ცივ წყალში ჩაყარეთ, რომ კომშმა ფერი არ იცვალოს; მერე ჩაყარეთ ტასტში, ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რომ ორი თითის დადება ზემოდ ედგეს, თან

ჩააყოლებთ რამდენიმე მარცვალ კომშის თესლი, მოხარშეთ. როცა ცოტათი გაცივდეს, გაწურეთ თხელ ტილოში, ასწყეთ: რამდენი სტაქანი წვენია, იმდენი სტაქან-ნახევარი ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, დადგით ტასტში და ადუღეთ, თან ქაფი მოხადეთ, ხშირად ნახეთ, თუ მზად არის გადმოიღეთ.

748. ჟელე კინკრიჟის (კრუჟოვნიკის). მწვანე კინკრიჟი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ტასტში, იმდენი წყალი დაასხით, რომ დაჰფაროს; იმდენი ადუღეთ, სანამ კარგა ჩაიხარშება; შემდეგ გაწურეთ, ისე რომ ხელი არ მოუჭიროთ. ერთ სტაქან წვენზე ორი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, ხარშეთ სანამ მზად იქნება.

749. ჟელე მარწყვისა. მარწყვი დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით ცოტა წყალი, მოხარშეთ ისე, როგორც ზემოდ არის აწერილი. გოდორა მარწყვის (კლუბნიკი) მოხარშვაც ისევე უნდა, როგორც მარწყვის. ყველა ხილის ჟელე ამნაირად მოიხარშება.

750. ჟელე ვაშლისა. მოყვითანო მწიფე ვაშლი გარეცხეთ, გასკერით ოთხად ან ხუთად, გაფცქვნა არ უნდა, თესლები ამოაცალეთ, ცივ-წყალში ჩაყარეთ; როცა სულ დასკრით, მერე ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ვაშლი დაჰფაროს; როცა ვაშლი მოიხარშება, სუფთა პარკში გაწურეთ. ერთ სტაქან წვენზე ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ ტას-

ტში და ადუღეთ, სანამ მზად იქნება. ხარშვაში ცოტა
ვანილი ჩააგდეთ და მერე ისევ ამოიღეთ.

751. მურაბა ატმისა, — ა. სახრავე ატამი გაფცქვე-
ნით, დასჭერით, ძალიან მწიფე კი არ იყოს; ცივ წყალ-
ში ჩაყარეთ. როცა სულ დაამზადდეთ, ასწონეთ; ერთ
გირვანქა ატამზე ერთი გირვანქა-ნახევარი შაქარი ას-
წონეთ, ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით ერთ-ნახევარი სტა-
ქანი წყალი, ადუღეთ და ამ დაჭრილ ატამს დაასხით;
ერთი დღე-ღამე ასე იყოს; მეორე დღეს სიროპი გადმო-
წურეთ, ადუღეთ და დაასხით ატამს. ამნაირად სამი
დღე განიმეორეთ, მეოთხე დღეს სიროპი გადმოწურეთ,
ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ატამი ჩაყარეთ და მოხარშეთ
ისე-კი, რომ ატამი არ ჩაიშალოს; მერე რამე ჭურჭელ-
ში ამოიღეთ, ნახეთ: თუ სიროპი თხელია, კიდევ ადუ-
ღეთ. როცა გაცივდეს, მაშინ შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ატამი — ერთი გირვანქა, შაქარი —
გირვანქა ნახევარი, წყალი — ერთი სტაქანი და ნახევარი.

752. მურაბა ატმის, — ბ. სახრავე ატამი ცოტა
შემწიფებული, გაფცქვენით, ხის ჩხირით დაჩხვლიტეთ,
თბილ-წყალში ჩაყარეთ და ერთი წამოადუღეთ, გად-
მოიღეთ, ამოალაგეთ საცერზე; ატმის ნახარში წყალი
შეინახეთ. მეორე დღეს ისევ ამ ატმის ნახარშ წყალ-
ში ადუღეთ და ისევ საცერზე ამოიღეთ. როცა ატამი
გაშრეს, ასწონეთ: ერთ გირვანქა ატამზე გირვანქა-ნა-
ხევარი შაქარი და ერთი სტაქანი ატმის ნახარში წყალი

დაასხით, ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ცოტა ხანს ცე-
ცხლიდან გადმოიღეთ; ცოტათი რომ გაცივდეს, ატამი
ჩაყარეთ და ადუღეთ სანამ ატამი მზად იქნება; მერე
ატამი ამოიღეთ, სიროპი ნახეთ: თუ სიროპი თხელია,
კიდევ ადუღეთ, გააციეთ და ისე ჩაასხით.

მასალად საჭიროა: ატამი—ერთი გირვანქა, შაქარი—
გირვანქა-ნახევარი, წყალი—ერთი სტაქანი.

753. კონსერვი ატამისა და სხვა ხილისა. სახრა-
ვი ატამი დაფცქვენით, ცივ წყალში ჩაყარეთ; როცა
სულ დაფცქვნით, მერე ჟესტის კოლოფში ჩაალაგეთ;
მთელ-მთელს ან ნახევარ-ნახევარს, ან დაჭრილს ერთ
კოლოფს ასწყაბთ; ხუთი კოლოფი რომ წყალი იყოს,
სამ გირვანქა შაქარს ჩააყრით, სიროპს წამოადუღებთ
და როცა გაცივდება, ჩაალაგებულ კოლოფ ატამს დაას-
ხავთ, შაქარს ან თქვენს გემოზე უზავთ. ეს სიროპი ეყო-
ფა ათ ჟესტის კოლოფს ოთხ-ოთხ გირვანქიანს. თავი
ჟესტითვე დახურეთ, კალით შემოუღესეთ, ისე რომ
ჰაერი არსაიდან ჩავიდეს; ჩააწყეთ ადუღებულ წყალში,
ხუთი წამი ხარშეთ, მერე გადმოიღეთ, ქვაბშივე გაცივ-
დეს და ამოალაგეთ, შეინახეთ. თუ ჰაერი ჩავიდა, გა-
ფუჭდება, სხვადასხვა ხილიც ასე მზადდება.

მასალად საჭიროა: ატამი—ჩამდენიც გნებავთ, შაქარი
სამი გირვანქა, წყალი—ხუთი ჟესტის კოლოფი.

754. კონსერვი ბადრიჯნისა. ბადრიჯანი დაფ-
ცქვენით, ჩაყარეთ ცივ წყალში, რომ არ გაშავდეს;

წყალი დადგით დიდი ქვაბით და რომ აღუღდეს, შიგ
ჩაყარეთ; რამდენიმე პირი რომ წამოდუღდეს, ბადრი-
ჯანი ამოიღეთ, დაალაგეთ ფიცარზე, ზევიდანაც ფიცა-
რი დაადეთ, და მძიმე რამ დაადეთ, რომ კარგა გაიწუროს;
მწიფე პამიდორი მოხარშეთ, გახვხეთ საცერში, ჩააყა-
რეთ მარილი და კარგა ხანს აღუღეთ, რომ კარგა გას-
ქელდეს; ხახვი წვრილად დასჭერით, ჩაყარეთ ქვაბში,
დაასხით ზეთი, მოშუშეთ, სტაფილო წვრილად დასჭე-
რით, ესეც შიგ ჩააყარეთ, მოშუშეთ; როცა შეატყოთ,
რომ სტაფილო დარბილდა, წვრილად დაჭრილი ქინძი,
კამა, ოხრახუში შიგ ჩააყარეთ და მოშუშეთ, მერე
ბადრიჯანი გააპეთ შუა, მოაშორეთ კი ერთმანეთს; შიგ
ჩაუდეთ ეს მომზადებული მწვანილი და სტაფილო, ჩააწ-
ყეთ მომზადებულ ჟესტის კოლოფში, მოაყარეთ მწვა-
ნილი და სტაფილო, დაასხით ეს მოხარშული პამიდორი
და თითო სტოლის კოვში ზეთი; ბადრიჯანს ცოტა მა-
რილი მოაყარეთ, თავი დახურეთ, კალით შემოაუღესედ;
ჩააწყეთ აღუღებულ წყალში, ხარშეთ ერთი საათი, ქვაბი,
გადმოიღეთ. როცა გაცივდეს, მაშინ ამოალაგეთ; ვისაც
სურს, ბადრიჯანს გათუთქვის მაგივრად ფეჩში შესწვამს
ოდნავ ქერქიანად და ისევ ისე გააკეთებს, როგორც
ზემოდ არის აწერილი. დიდი წიწაკა, მწვავე პამიდო-
რიც ასე კეთდება. ორაგულის კონსერვიც ასევე კეთ-
დება, ოღონდ ზედ უნდა დაასხათ მარტო პამიდორი
და ზეთი.

ლებს სტაქან-ნახევარი დანაყილი შაქარი, ვანილი ჩა-
ყარეთ, ადუღეთ; როცა გასქელდეს, ორი ლიმონი ჩა-
აწურეთ, იმდენი ადუღეთ, სანამ ძაბას დაიწყებს; ქვების
ნაპირები ჩააფხიკეთ, კოვზი ცივ წყალში დაასველეთ
და ისე ჩაფხიკეთ. სწორე სინს ან ბლუდს ნუშის ზეთი
წაუსვით, დაასხით, გასწურეთ, რომ თანასწორედ იყოს
დასხმული; როცა გაცივდეს, წვრილად დასქერით
მოგრძო ნაქრებად და შეახვიეთ თითო-თითო თეთრ
ქაღალდში.

მასალად საჭიროა: ნაღები — სამი სტაქანი, შაქარი —
სტაქან-ნახევარი, ვანილი — ერთი გოჯი, ლიმონი — ორი.

756. ტინუშკა რძისა. სამ ჩაის სტაქან რძეში ჩა-
ყარეთ ორი ჩაის სტაქანი დანაყილი შაქარი, იმდენი
ადუღეთ, სანამ გასქელდება; ერთი სამსე სტოლის კოვზი
კარტოფილის თაფლი (პატაკ) ჩაასხით და კიდევ ადუ-
ღეთ; როცა კარგად გასქელდეს, ბლუდს ან სინს წა-
უსვით ერბო ან ზეთი და ზედ დაასხით, გრილ ალაგას
დადგით, აღარ გაანძრიოთ; როცა გაიყინოს, მერე
ზედვე დასქერით, შეახვიეთ თითო-თითო ქაღალდში.

მასალად საჭიროა: რძე — სამი სტაქანი, შაქარი — ორი
სტაქანი, თაფლი (პატაკ) — ერთი სტოლის კოვზი, ერბო
ან ზეთი.

757. ნუში მოხალული. ერთ გირვანქა შაქარს
დაასხით სტაქან-ნახევარი წყალი, მოადუღეთ სიროპი,

ერთი გირვანქა გაფცქვნილი და გარეცხილი ნუში, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი და გაცრილი დარიჩინი ჩაყარეთ სიროპში, იმდენი ადუღეთ სანამ შაქარი ფშხვნილად იქცევა, თან მოურიეთ, მერე გადმოიღეთ, ორი ჩაის კოვზი ვარდის წყალი დაასხით, ისევ შედგით ცეცხლზე და ადუღეთ, თან მოუფხიკეთ ძირი და გვერდები. როცა გადნება, ნუში ტკაცუნს დაიწყებს და შაქარი ნუშს მიეკვრება, მაშინ გადმოიღეთ, ძალიან მოურიეთ, გაშლით დაყარეთ სინზე ან სუფთა ფიცარზე, რომ ნუში ერთმანეთს არ მიეკრას.

მასალად საჭიროა: ნუში—ერთი გირვანქა, შაქარი—ერთი გირვანქა, ვარდის წყალი—ორი ჩაის კოვზი, დარიჩინი—ერთი ჩაის კოვზი, წყალი—სტაქან-ნახევარი.

758. გოზინაყი. თეთრი და გამხმარი ნიგვზის ლებანი დასჭერით ოთხად-ხუთად, და უფრო წვრილად დაკ; ერთ სტაქან თაფლზე ორი სამსე სტაქანი დაჭრილი ნიგოზი უნდა. წმინდად გაწურული თაფლი აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, დაჭრილი ნიგოზი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ; როცა ნიგოზი და თაფლი გაწითლდეს, გადმოიღეთ და სინზე დაასხით, გაშალეთ კარგად. როცა დაგჭირდებათ, სინს ძირი მოუთბეთ; ააძრეთ, ნაჭერ-ნაჭერ დაამტვრიეთ, ან თეთრი სუფთა ქაღალდი დაასველეთ და სველ ქაღალდზე დაასხით, გაასწორეთ, ნელ-თბილ ააძრეთ კუთხე-კუთხე დასჭერით.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი—ორი სტაქანი, თაფლი ერთი სტაქანი.

759. გოზინაყი ნუშისა. ნუში ცხელ წყალში ჩაყარეთ და გაფცქვენით, დასქერით წვრილად, გააშრეთ და მერე ისე მოხარშეთ, როგორც ნიგვზის გოზინაყი.

მასალად საჭიჭია: ნუში—თხი სტაქანი, თაფლი—ერთი სტაქანი.

760. აღვახაზი. წმინდად გაწურული თაფლი ორი ან სამი გირვანქა ჩაასხით ქვაბში; რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ, წყნარ-წყნარა აღუღეთ, სანამ გასქელდება; მერე გასინჯეთ: ლამბაქზე ცივი წყალი დაასხით, ერთი კოვზი თაფლი ჩაასხით: თუ გაიყინა და შეიკრა, თაფლი მზად არის, არ დასწოთ კი; მერე ერთიან დაასხით დასველებულ სინზე და დადგით გარედ: იმდენად გაცივდეს, რასაც ხელი გაუძლებს. ხელი ცივი წყალით დაისველეთ და დაზილეთ ეს თაფლი ამ რიგად: გასწიეთ ორი ხელით თავსა და ბოლოს და გააგძელეთ, შემდეგ გადმოჰკეცეთ, ახლა კიდევ გასწიეთ, გააგძელეთ, ისე რომ თაფლი აიზილოს და თანდათან გათეთრდეს. ვინიცობაა ხელში დაგიდნეთ, გარედ უნდა გახვიდეთ და ისე დაზილოთ, რომ სულ გათეთრდეს და გამაგრდეს. თუ ერთმა ადამიანმა ვერ დაზილოს, შუაზე გაყავით და ისე ზილეთ; როცა ძალიან გათეთრდეს, მაშინ გააგრძელეთ, დაახვიეთ პატარ-პატარად კაკლის ოდენა და დააწყეთ თევშზე.

761. საჩურჩხლე ნიგვზის თხილის დამზადება და ასხმა. მოიღეთ თეთრი ლებანი გამხმარი ნიგვზისა,

დასერკით თითო ლებანი ოთხად-ხუთად; ყაჭის ძაფი დაქსელეთ ერთი მტკაველი და ორი გოჯი თავი გაუჭერით, ამ ძაფზე ააგეთ ნემსი და ერთი მომსხო ნიგოზი ააგეთ ძაფზე და ორჯელ ამოუყარეთ, რომ ნიგოზი არ ჩასძვრეს; მერე აასხით ამ ძაფზე ნიგოზი თუ თხილი, სანამ ძაფი გაიმსება, თან ცოტ-ცოტათი დასწიეთ, რომ ცარიელი ალაგი არ დარჩეს. ამრიგად რამდენიც გნებავთ, ჩურჩხელა აასხით; მერე მსხვილი ბამბის ძაფისათაურები გაუკეთეთ, თხილს დაჭრა არ უნდა, მთელე-ბი აასხით. ნუში უნდა დაფცქვნათ შუაზე, გასკრათ და ისე აასხათ. ჩამიჩი და ქიშმიშიც ასევე აასხით.

762. ტკბილის მოზადგება საჩურჩხლედ. თეთრი ყურძნის ტკბილი აიღეთ (ბოლოს წვენი,—წინა წვენი არ ვარგა), იქამდინ ადუღეთ, სანამდის ცოტათი სუნი და გემო მიეცემა ბადაგის; ას ჩურჩხელაზე ტკბილი აიღეთ ერთი ჩაფი და ერთი თუნგი; როცა ბადაგი გაცივდეს, გასწურეთ პარკში; ერთი ჩაფის ქვაბში სამსე რომ მოადუღოთ, ამას თავ-მობმული ექვსი ჯამი ფქვილი ჩააყარეთ, ფქვილი კარგი ძარღვიანი უნდა იყოს და ორჯელ გამტკიცული; ნელთბილ ბადაგში მოუკიდეთ ფქვილი და თან თქვიფეთ ფოჩხებიან ჯოხით, რომ ფქვილი გაიხსნას. როცა ფქვილი კარგა გაიხსნება, ნელ ცეცხლზე შედგით, თან სულ ურიეთ და თან ზილეთ დიდი კოვზით ან ქაფქირით; ისე წყნარ-წყნარა იდუღოს, რომ არ წამოდუღდეს; იმდენ ხანს უნდა იშუშოს წყნარ-წყნარა, რომ ფქვილის გემო არა ჰქონდეს და თათარამ კრიალი დაიწყოს; მერე მომზადებული ჩურ-

ჩხელა ნიგვზისა გაავლეთ, დამოჰკიდეთ ხარხაზე, მერე თხილის, ნუშის, ჩამიჩის, გაავლეთ; მეორედ გასავლებად კიდევ ისე მოამზადეთ, როგორც ზემოდ არის აწერილი, ოღონდ ერთი ჯამი ფქვილი დააკელით; თუ იმ დღეს ვერ მოასწრობთ მეორედ გავლებას, მეორე დღეს გაავლეთ; თუ კარგი მზიანი დღეებია, ექვსი დღე ეყოფა მზეზე გატანა და თუ არ არის მზიანი დღეები, მაშინ მეტი გაშრობა უნდა; ოღონდ ჩურჩხელა არ გაახმოთ, ისევ რბილი ჩამოსკერით; ყუთში (ან რაშიაც შეინახავთ) ჩაუფინეთ რამე და შიგ ჩაალაგეთ, ზევიდან თბილად დახურეთ, ისეთ ალაგას დადგით, რომ არ გაიყინოს და არც სიცხეში, რომ არ გახმეს; ახლად რომ ჩაალაგოთ სისველე მიეცემა, ეს არაფერია, შემდეგ სისველის დაშაქრდება და გათეთრდება.

763. თათარის გახმოზა. როცა თათარას მოადუღებთ, ტილოს დაასველებთ ან ფიცარს ზედ თხლად დაასხამთ, გაასწორებთ. შეკრამთ, მზეზე დადგამთ. როცა გაშრება, აჰყრით და შეინახამთ.

764. თათარა ვაშლისა. ვაშლი გარეცხეთ, თითო ვაშლი ოთხად გასკერით, გული გამოაცალეთ, ასე დაამზადეთ რამდენი ვაშლიც გნებავთ; ჩაყარეთ ქილაში ან სხვა ჭურჭელში, შედგით ფეჩში ან თონეში; როცა ვაშლი კარგად დარბილდება, საცერში გახეხეთ, ერთ ჩაის სტაქან გახეხილ ვაშლს ნახევარი სტაქანი ფხვნილი შექარი ჩააყარეთ, ცოტა დანაყილი და გაცრილი დარიჩინი. მერე ისე აადუღეთ, რომ კარგად გასქელოდეს;

ხშირად კი მოუჩივრებოდა, რომ ტასტმა ან ქვაბმა ძირზე არ მიიწვოს. დაასველეთ ტილო ან სუფთა ფიცარი და ზედ მოაკარით; როცა გახმება, ააძრეთ, შეინახეთ. გნებამთ კიდევ ასე გაკეთებულ ვაშლს შეინახავთ ქილაში პიროგისთვის, აგრეთვე ყველა ხილს მოხარშავთ, ასე შეინახავთ, თუ მჟავე ხილია—შაქარს მიუმატებთ.

765. ბადაგი შესანახად. საბადაგე ტკბილიც იმ დროს უნდა აიღოთ ღარიდან, რასაც დროს ჩურჩხელე-ბისათვის აიღებთ; შემდეგ დასდგამთ ცეცხლზე და რომ წამოდუღდება, ქაფს მოხდით; იმდენი უნდა ადუღოთ, რომ გასქელდეს ზეთივით და ქვაბი დანახევრდეს, შემდეგ გააციებთ, ჩაასხავთ კოკაში ანუ ბოთლებში, შეინახავთ ზამთრისთვის და როდესაც გენებებათ, თათარას მოადუღებთ ამ რიგად:

ერთ ჯამს ბადაგს ორი ჯამი წყალი დაასხით, ნახეთ: თუ ძალიან ტკბილია, კიდევ წყალს დაუმატებთ, შეათბობთ და მოუკიდებთ ფქვილს და როგორც ზემოდ თათარის მოდუღება დავსწერე, ისე მოადუღებთ თათარას.

766. ჩამიჩის შეწვა. ტკბილი ყურძენი სხვილ მარცვალა მტევნები ჯაგნად გააკეთეთ, ან ხორკლიან მოკლე ჯოხებზე მტევნებს აასხავთ, მერე როდესაც თონიდან გამომცხვარ პურს ამოიღებთ, ეს დამზადებული ყურძენი ჩაჰკიდეთ თორწეში, დააფარეთ ფიცრები და ზემოდან ნაბადი ან სხვა რამ გადაახურეთ, რომ იმ ყურძნის მტევნები შეიწვოს და შიგ ბული დატრიალდეს;

ერთ საათის შემდეგ ნახეთ, რომ არ დაიწოს; კარგად რომ შეიწოს, ამოიღეთ.

767. ჩირი ატმისა. საპოზი ატამი, კარგად მოწყული, გაფცქვენით, გააპეთ შუაზე, ხონჩაზე დააწყეთ, შემდეგ დადგით მზეზე; როდესაც გახმეს, აასხით ბამბის ძაფზე, გაავლეთ ბადაგში, გააშრეთ და ისე შეინახეთ.

768. ჩირი ქლიავისა. შავი ქლიავი, როდესაც მოიწიოს, დააპეთ შუა-შუა, კურკა გამოაცალეთ, დააწყეთ ხონჩაზე, მზეზე დადგით; როდესაც გახმეს, აასხით ბამბის ძაფზე, ბადაგში გაავლეთ, შემდეგ გააშრეთ და შეინახეთ.

ყოველივე ჩირი ასე უნდა გააკეთოთ ხდლმე.

769. ჩირი მსხლისა, — ა. მსხალი გაფცქვენით და დათალეთ, დააწყეთ ხონჩაზე, მზეზე დადგით, რომ გახმეს. ვაშლის ჩირიც მსხლის ჩირსავით უნდა გაკეთდეს.

770. ჩირი ჭერამისა. აგრეთვე ჭერამი უნდა გაახმოთ, როგორც ატმის ჩირი.

771. ჩირი მსხლისა, — ბ. მსხალი გათუთქეთ, მერე გაფცქვენით, სინს წაუსვით ნუშის ზეთი, ან შაქარი მოაყარეთ, მსხალი დააწყეთ, შედგით ფეხში ან თონეში ჩადგით; მერე შაქრის სიროპი გააკეთეთ, მსხალი შიგ ჩაყარეთ, ამოიღეთ და ისევ ფეხში ან თონეში შედგით, რომ გამოშრეს, ატმის ჩირიც ასე გააკეთეთ, ოღონდ არ გათუთქოთ, სიროპში მოხარშეთ და ისე გააშრეთ. ქლიავის ჩირიც ასე გააკეთეთ.

772. ჩირი მსხლისა,—გ. მსხალი გათუთქეთ, გაფ-
ცქვენით, სინს წაუსვით ნუშის ზეთი, ან შაქარი მოა-
ყარეთ, მსხალი დააწყეთ, შედგით ფეხში, ან თონეში
ჩადგით; მერე შაქრის სიროპი გააკეთეთ, მსხალი შიგ
ამოავლეთ და ისევ ფეხში ან თონეში შედგით, რომ
გამოშრეს. ატმისა და სხვა ყველა ხილის ჩირიც ასე
გაკეთდება.

ღვინო, ნალივკები და სხვა სასმელები.

773. ღვინის დაყენება. (კახურად). უმთავრესი
პირობანი საზოგადოთ კარგის ღვინის დაყენებისა არიან:

1-ლი: ქვევრები იყოს კარგად გარეცხილი.

2-რე: ყურძენი იყოს ძალიან შემოსული, რადგან
რაც ყურძენი მწიფე არის, უკეთესი ღვინო ღვება.

3-მე: თუ საშუალება არის, ყურძენი გადირჩეს, ისე
რომ მკვახე და დამპალი არ შეჰყვეს და თითოეული
ჯიში ყურძენი (რქა-წითელი, მწვანე, მცვივანი, საფე-
რავი) ცალცალკე დაიწუროს, თუ არა და ერთად.

როდესაც ყურძენს დაჰკრეფთ და დასწურავთ, პირ-
ველი წვენი და ბოლოს წვენი ერთად უნდა მიუშოთ
ქვევრში და შუა წელი ცალკე, რადგან შუა წელი წვე-
ნი უფრო სქელი და კარგი არის.—სადედად ისევ ის
ჭაჭა უნდა ჩაყაროთ, რისაც ყურძენს დასწურავთ, ამ
ზომით: ურმიან ქვევრზე ცხრა გოდორს კარგად გატე-
ნილს ჭაჭას ჩააყრით და ღლეში ოთხჯერ სარცხით და-

ურევთ. ქვევრი ძალიან სავსე არ უნდა იყოს, რომ დუ-
ლილში ბევრი არ დაიდვაროს; სამს დღეს სარქველს
მიწა არ უნდა დააყაროთ, მეოთხე დღეს უნდა ზღმარ-
ტლის ტოტები დასჭრათ: რა სიგრძეც განდაგან შიგ
ქვევრის პირში გაიმართება და ჩააწყობთ ჯვარედინად
ოთხი-ხუთი ჯოხი, რომ ქაქა ზევით არ წამოვიდეს და
ზღმარტლის ტოტი თითონ ღვინოსაც დასწმენდს; მერე
ქვევრის პირს ვაზის ფოთლები უნდა შემოაუწყობთ,
დახუროთ სარქველი და დააყაროთ მიწა — თუ დუდილ-
ში ღვინომ არ გადმოხეთქა; ორს კვირამდის ქვევრები
აღარ უნდა ახადოთ, შემდეგ ორის კვირისა კი ახადეთ,
ჯოხები ამოიღეთ, დაურიეთ და ღვინით გადაამსეთ. —
ერთის თვის განმავლობაში ორჯელ მაინც უნდა დაუ-
რიოთ, რომ ქაქა ქვევრით წავიდეს და მერე გადაიღეთ
სხვა წმინდა ქვევრებში.

საფერავიც ასე უნდა დააყენოთ, — მხოლოდ, რასაც
დასწურავთ, ქაქაც სულ უნდა ჩააყაროთ და, თუ გენებე-
ბათ, თეთრი ყურძნის წვენსაც მიუმატებთ საფერავის
წვენსა. საძველისძველოდ თუ ღვინის შენახვა გინდო-
დეთ, წელიწადში ორჯელ უნდა სხვა ქურქელში გადა-
იღოთ, რადგან ლეჩი აფუჭებს; ერთს გადაიღებთ ივლისში,
მეორედ ნოემბერში და ქვევრი სავსე უნდა იყოს. ძა-
ლიან კარგ სუნს და გემოს აძლევს კრიკინის ყვავილი:
როცა კრიკინა ყვავის, მაშინ უნდა დაკრიფოთ, პარკში
ჩაყაროთ, ჩამოჰკიდოთ მშრალ ოთახში. როცა დუდილს
დაიწყებს, მაშინ უნდა ორი მუჭა შიგ ჩააყაროთ და თუ
ქვევრი დიდია — მეტიც.

774. ახტაშირი. ღარიდან აიღეთ თეთრი ყურძნის ტკბილი დიდ ქვაბში და მაშინვე აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, გააციეთ; შემდეგ ჩაასხით კარგა გარეცხილ ქოცოში, აამსეთ პირამდის, შემოუწყეთ ქოცოს პირზე ვაზის ფოთლები, დახურეთ სარქველი, მიწა დააყარეთ, ზედ ცივი წყალი დაასხით, ისე მაგრად დატკეპნეთ, რომ კარგად დაიტალახოს. შემდეგ ქრისტიშობის თვეში გადაიღეთ, ღვინო მაქარივით სასმელია. ტკბილი ღვინო ვისაც სურს, დედას არ ჩააყრის, ესე იგი ჭაჭას. უჭაჭო ღვინო ტკბილია, ოღონდ დიდ ხანს არ შეინახება.

775. ნალივკები. ნალივკები მომზადდება ყველა გვარ ხილიდან; ოღონდ ყურადღება უნდა მიაქციოთ, ხილი მწიფე იყოს და სუფთა; ფოთოლ-ღეროები არ შეჰყვეს, ობი, პრკე არა ჰქონდეს მოკიდებული; თუ ხილი დაჰყლეტილია, ამით არა უშავს რა; არაყი კარგი ხარისხის უნდა იყოს, კარგა გარეცხილ დიდ ბოთლში ჩაყარეთ ხილი და ბოთლი გაამსეთ; ზედ იმდენი არაყი დაასხით, რომ ბოთლი გაიშოს; ბოთლს თხელი ნაჭერი შემოაქარით, დადგით ფანჯარაში ორი ან სამი თვე; სამ-ოთხ დღეში ერთხელ გაანჯღრით; შემდეგ გაწურეთ, სუფთა ძაბრს ჩაუფინეთ ძირში ერთი ნაჭერი ბამბა, ზევიდან კიდევ გადაათარეთ თხელი ნაჭერი და გასწურეთ; მერე ჩაასხით წვრილ ბოთლებში, თუ ნალივკა კიდევ მღვრივეა, მეორედაც ამ ნაირადვე გაწურეთ.

776. ვიშნოვკა. კარგად მოწეული ალუბალი და-

არჩიეთ, ჩაყარეთ ბოთლში, პირამდინ გაამსეთ, ზედ და-
ასხით კარგი არაყი, რამდენსაც დაისხამს, მოაქარით
მაგრად ბოთლს პირი. დადგით მზეზე, ერთი თვის შემ-
დეგ გადაწურეთ სხვა ბოთლებში, ამ ალუბალს კიდევ
დაასხით არაყი; თუ მაგარი ნალივკა არ გნებავთ, სამ
ბოთლ ნალივკას ერთ ბოთლ წყალს გაურევთ ან მეტს;
გირვანქის მეოთხედი ან მესამედი შაქარი ან თქვენ გე-
მოზე ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ იმოდენა წყალი დაასხით,
რომ შაქარი გადნეს და აღუღდეს; მერე გადმოიღეთ
ქვაბი ცეცხლიდან და სიროპს დაასხით, ნალივკა ისევ
შედგით ცეცხლზე და წყნარ-წყნარა რამდენჯერმე წა-
მოდუღდეს; მერე გადმოიღეთ, ჩაასხით ქაშანურ ჭურ-
ჭელში; როცა გაცივდეს, ბოთლებში ჩაასხით, პროპკა
მაგრა დაჰკარით და შეინახეთ; აგრეთვე ძალიან კარგია
ჟოლისა, შავი და წითელი მოცხარის, კინკრიჟის და
სხვა ხილის ვიშნოვკა.

777. ვიშნოვკა. ერთ პატარა მაგარ ბაჩონკაში
იმდენი დარჩეული და მწიფე ალუბალი ჩაყარეთ, რომ
ერთი გოჯილა აკლდეს გამსებას; ზედ დაასხით კარგი
და წმინდა თაფლი, წყნარ-წყნარა უნდა დაასხათ, რომ
რაც ცარიელი ალაგებია, თაფლით გამოიმსოს; როცა
ბაჩონკა გაიმსება, პირი მაგრად დაუცვიტ და ფისით
შემოუღესეთ, როგორც პირი, ისე გარშემო, რომ ჰა-
ერი არსაით შევიდეს; დადგით ცივ სარდაფში ან ცივ
ალაგას სამი თვე; ამ დროს დაიწყებს დუღილს: თუ ბა-
ჩონკა მკვიდრი და მაგარი არ არის, ხშირად ხდება, რომ
გახეთქამს; სამი თვის შემდეგ გახსენით ბაჩონკა, გაწუ-

რეთ, ჩაასხით ბოთლებში, პრობკები დაუცვით; ასე მო-
მზადებული ვიზნაკი რამდენიმე წელიწადს გასძლებს.

778. შიპოვკა. თხუთმეტ ბოთლ წყალში ორ გი-
რვანქა-ნახევარი შაქარი ჩააყარეთ და გააცხელეთ, შა-
ქარი გადნეს, ნელ-თბილი ჩაასხით ბოქკაში, ნახევარი
სტაქანი დროჟი დასხით; როცა დუღილი დაიწყოს, ბო-
თლებში გადმოიღეთ, თითო ბოთლში თითო ნატეხი
შაქარი ჩააგდეთ და სამი წვეთი ლიმონის ზეთი ჩაასხით.
პრობკები დაჰკარით, თავზე ფისი ან მაგრად მოაქარით,
სარდაფში გრილად შეინახეთ, სამი კვირის შემდეგ ერ-
თი ბოთლი გახსენით თუ აქაფდა—მზად არის.

779. ნალივკა ყავის. სტაქან-ნახევარ წყალში ჩა-
ყარეთ ახალი დამწვარი და დაფქული ყავა, ცოტა ვანი-
ლი ჩააგდეთ, ადუღეთ რამდენიმე ხანი. გადმოიღეთ და
რომ დაწმნდეს, გადაწურეთ, ერთი გირვანქა შაქარი ჩაა-
ყარეთ. როცა შაქარი გადნება, გადმოიღეთ, ნელ-თბილ-
ში ჩაასხით ორი სტაქანი კარგი არაყი და შეინახეთ.

780. წვენი ალუბლისა (სიროპი). ალუბალი დაარ-
ჩიეთ, ჩაყარეთ ბოთლში; რამდენიც ალუბალი ჩაყაროთ,
იმდენი შაქარი ჩააყარეთ, ბოთლი ძალიან არ გაამსოთ,
პრობკა დაჰკარით და ისე დადგით, სანამ ალუბალს წვე-
ნი კარგად გამოუვა. ალუბალი მწნილში ჩაყარეთ ან
ისე მოიხმარეთ; წვენი, როგორც გინდათ, ისე იხმარეთ,
სასმელადაც კარგია.

781. წვენი ალუბლისა. ალუბალი დაარჩიეთ, ქილაში ჩაყარეთ, დაასხით ერთი სტაქანი პირი, მაგრად ცომით შემოულესეთ, ფეხში ან თონეში შედგით, ორდღეს მერე გადმოწურეთ, წვენს შაქარი ჩააყარეთ, ააღულეთ, ქაფი მოხადეთ, როცა გაცივდეს ბოთლებში ჩაასხით. პროპკა დაჰკარით.

782. წვენი ალუბლისა სქელი. ორ გირვანქა ალუბალს კურკები გამოაცალეთ, ჩაყარეთ მურაბის ტასტში ან ქვაბში, დაასხით ორი სტაქანი წყალი, რამდენჯერმე წამოადულეთ, გადმოიღეთ, გახეხეთ საცერში, ორ გირვანქა შაქარს დაასხით წყალი; როცა კარგად ადულდეს, ის გახეხილი ალუბალი შიგ ჩაასხით; იმდენი ადულდეთ, სანამ გასქელდეს; როცა გაცივდეს, ბოთლებში ჩაასხით ან რაშიაც გინდათ. ჟოლი (მალინა) და სხვა ხილიც ამნაირად გაკეთდება.

783. არაყი ატმისა. ატამს კურკები გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვევრში; როცა გაავსოთ, ცივი წყალი დაასხით. ორი კვირა ისე დააცალეთ, შემდეგ როგორც ჭაქის არაყი გამოგიხდიათ, ისე გამოხადეთ, მერე ხელმეორედ დაავოტავეთ; ყველა ხილის არევაც შეიძლება და ისე გამოხდაც ყოველივე ხილის არაყიც ამნაირად გამოიხდება.

784. არაყი ვარდისა. ორ ჩაფ არაყში ხუთი გირვანქა ვარდი ჩაყარეთ, ორმოცი დღე ისე იყოს; შემდეგ, როგორც არაყი გამოგიხდიათ, ისე გამოხადეთ ვარდიანად, მერე შაქრით დაატკობთ.

785. არაყი ანწლისა. ანწლის მტევანს რომ მარცვლები გაუშავდეს და შემოუვიდეს, იმას მოამტვრიეთ, დამარცვლეთ, ჩაყარეთ რაშიმე, წყალი დაასხით; როცა დამჟავდეს, როგორც ქაჭის არაყი, ისე გამოხადეთ.

786. არაყი მელის კუდასი. მელის კუდა როდესაც ყვითლად გაიშალოს, მოამტვრიეთ თავებში, ჩაყარეთ პატარა ვარდის გამოსახდელ ქვაბში, დაასხით ერთი თუნგი წყალი, ზარფუშს პირზე შემოუღესეთ, შემდეგ, როგორც ვარდის წყალი, ისე გამოხადეთ.

787. არაყი პიტნისა. ისე გამოხადეთ, როგორც მელის კუდასი, ოღონდ პიტნა ძირიან ფოჩიანად უნდა ჩაყაროთ.

788. ვარდის წყალის გამოხდა. ვარდი რომ მოაგროვოთ, ცოტა მარილი წააყარეთ, დაასხით ერთი თუნგი წყალი, ქვაბი და ზარფუში ცომით შემოუღესეთ, დადგით ნაკვერჩხალზე და ნელ-ნელა გამოხადეთ; როდესაც წყალი გამოვა, შემდეგ ქვაბი კარგად გარეცხეთ; კიდევ მოიტანეთ ახალი ვარდის ფურცელი, კიდევ ნახევრათ ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ის წინად გამოხადილი ვარდის წყალი, კიდევ დადგით ნაკვერჩხალზე და ისევ ისე გამოხადეთ. შემდეგ ეს ვარდის წყალი ჩაასხით შინებში და მაგრა დაუცეთ პირს და ისე შეინახეთ.

789. ყავის დაწვა და მოდუღება. ერთი ან ნახევარ გირვანქა ყავა დახალეთ მუქ წაბლის ფრად და

როცა სინესტეს გამოუშვებს, იცოდეთ საკმარისია ყავის დაწვა. გადმოიღეთ, დაყარეთ რამე ჭურჭელზე, ცოტა ფხვნილი შექარი მოაყარეთ, თავი კარგად დაათარეთ. ერთ გირვანქა დაფქულ ყავას გირვანქის მეოთხედი ციკორი აურიეთ, თითო ფინჯან ან სტაქან წყალზე ერთი ჩაის კოვზი ყავა ციკორ-არეული ჩააყარეთ, დადგით ცეცხლზე და რამდენჯერმე წამოადუღეთ.

790. შოკოლადის მოდუღება. სამი კვერცხის გული გათქვიფეთ ორ სტოლის კოვზ შექარში ისე, რომ გათეთრდეს, სამ სტაქან თბილ რძეში კარგად გათქვიფეთ ეს კვერცხის გული; ერთი მეოთხედი გირვანქის შოკოლადი დაფხიკეთ, შიგ ჩაყარეთ და ძალიან გათქვიფეთ, შესდგით ცეცხლზე, თქვიფეთ იმდენი, სანამ გასქელდეს, არ აადუღოთ კი; როცა ქაფი ამოიწვეს, მზად არის, გადმოიღეთ.

791. ძმრის დაყენება,—ა. აიღეთ ხუთი ბოთლი ღვინო, ჩაასხით ქილაში, ნუ ამსებთ კი; დაასხით ერთი ბოთლი ძმარი, პურის ნატეხი გახუხეთ ცეცხლში და შიგ ჩააგდეთ, პირი მოაკარით, ცეცხლთან დადგით თბილად.

792. ძმრის დაყენება,—ბ. აიღეთ შვიდი წილი წყაროს წყალი, ერთი წილი არაყი, ჩაასხით რამე ჭურჭელში; აიღეთ ერთი თაბახი უბრალო ქაღალდი, ზედ კარგად წასცხეთ ერთი გირვანქა უცეცხლო თაფლი, დაახვიეთ ეს ქაღალდი მრგვლად და შიგ ჩააყუდეთ;

გადააფარეთ ზევიდან ტილო, სხვას კი ნურას დააფარებთ, მზეზე დადგით, ზამთრობით თბილ ალაგას; სამ თვეს ასე ხელ-უხლებლად რომ იდგეს, დაძმარდება და სახმარებლად გამოდგება. როცა დანაკლულდეს, ზედ ძმარი არ დაასხით, თორე გაფუჭდება. რამდენიც გინდათ ამოიღეთ ბოთლებში, და ისევ ისე განიმგორეთ, როგორც ზევით არის აწერილი, ოღონდ ცოტა თაფლი ჩაუმატეთ; ქალაღდს კი ნულარ ჩასდებთ, ქალაღდის ჩადება მარტო პირველში უნდა; თუ დიდ ხნობამდინ ჩადებულ ქალაღდით ბუდე არ გაუკეთეთ, მაშინ აიღეთ ქათმის ახალი კვერცხი, ორივე მხარეს თავი გაუჩვრიტეთ, ორივე მხარეს თითები მიაფარეთ, რომ ცილა არ გამოვიდეს და ნელა ჩაუშვით დაწვენით. ორი-სამი კვირის შემდეგ ამ კვერცხის გარეშემო გაიკეთებს ბუდეს და ძმარიც დაცხარდება.

793. მღოგვი სახელდახელოდ (გარჩიცა). მღოგვი ორი სტოლის კოვზი, შაქარი ერთი სტოლის კოვზი—ასე ასწყეთ რამდენიც საჭიროა. მღოგვის კოშტები ხის კოვზით კარგად გასრისეთ, რომ გაიშალოს და დაასხით ძმარი, კარგად მოლესეთ; მერე შეინახეთ. მღოგვს ზევრნაირად აკეთებენ, ძმარს მაგივრად მღულარე წყალს ასხამენ.

794. მღოგვის (გარჩიცის) გაკეთება. სტაქან-ნახევარი ძმარი, ერთი კბილი ნიორი, ერთი დიდი თავი ხახვი, პრასა, ტარხუნა და რაც კი მწვანეულობა იშო-

ვება, მიხაკი, ბაჭარი, ესენი ცოტ-ცოტა ამ ძმარში მოა-
დულეთ. როცა გაცივდეს, გაწურეთ, ნახევარი გირვანქა
მდოგვი ჩაყარეთ ჯამში, კოშტები გაშალეთ, ეს გაცი-
ებული ძმარი დაასხით მდოგვს, კარგად გათქვიფეთ: თუ
სქელია, ძმარი კიდევ დაუმატეთ, თავი დახურეთ, ერთ
ღამეს ისე იყოს, მეორე დღეს კიდევ გათქვიფეთ, ჩაა-
სხით რამე ქურქელში, შეინახეთ. ასე გაკეთებული მდო-
გვი რაც დიდ ხანს იქნება უფრო კარგია.

795. კვასი ანუ მუავე შჩი. ხუთი გირვანქა ფქვი-
ლი, ორ გირვანქა ნახევარი დანაყილი ხორბლის ალაო;
ხორბალს ჯერ დააღობობთ, შემდეგ თბილ ალაგას და-
დგამთ, რომ გაშრეს და აღვივდეს, ოთხი გირვანქა და-
ნაყილი ქერქის ალაო და ერთი გირვანქა უგრეხელის
(გრეჩიხის) ფქვილი, ყველა ეს ერთად აურიეთ, გაყავით
ორ ნაწილად და ჩაყარეთ ორ თუჯის ქვაბში; ზედ და-
ასხით თითო ვედრა თბილი წყალი, და ეს ფქვილი ძა-
ლიან აურიეთ, რომ ზმურკლები გაიშალოს, ქვაბები
პურის გამოცხობის შემდეგ შედგით დახურულ ფეხში,
ერთი დღე-ღამე შიგ იყოს; მერე ქვაბი გამოიღეთ, ცო-
მი ჩაასხით ბოჭკაში და ზედ დაასხით ოთხი ვედრო
წყალი, ზამთარში თბილი, ზაფხულში ცივი; თუ კვასი
სქელი გინდათ, წყალი ნაკლები დაასხით. მერე დაა-
ლეთ, რომ დაწმნდეს; სანამ მოუშადეთ ხაში: გირვან-
ქა-ნახევარი ფქვილი, ერთი გირვანქა უგრეხელის ფქვი-
ლი და სტაქან-ნახევარი დროჟი, აურიეთ კარგად, თბილ
წყალში, დახურეთ თბილად და თბილ ალაგას დადგით;
როცა გაფუფდეს და კარგად აიწიოს, ჩაასხით ბოჭკაში,

ზედ დაასხით ის დაწმენდილი კვასი, კარგად აურიეთ, ბოჩკას თავი დახურეთ, დადგით; მეორე დღეს ერთი გირვანქა ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ. ცივ ალაგას დადგით და იხმარეთ და თუ გინდათ— ბოთლებში ჩაასხით, თავები გადუფისეთ, ზაფხულში ცივ ალაგას დააწყეთ დაწვენით, ზამთარში სარდაფში.

796. კვასი ზღმარტლისა. ზღმარტლი დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ბაჩონკაში, დაასხით წმინდა წყალი; ნახევარი გირვანქა ქიშმიში დარჩეული და გარეცხილი შიგ ჩააყარეთ; მეოთხე დღეს შეიძლება დაღევა. რამდენიც ჩამოასხათ, იმდენი წყალი დაუმატეთ.

797. კვასი ვაშლის და მსხლის,—ა. დამკნარი ვაშლი და მსხალი ჩაყარეთ ბოჭკაში, დაასხით მღუღარე წყალი, თავი დახურეთ—როცა შეიტყოთ, რომ მზად არის, ბოთლებში ცოტ-ცოტა ქიშმიში ჩაყარეთ, გაწურეთ და ჩაასხით, პრობკები დაუცეთ. როცა სულ ჩამოასხათ, კიდევ მღუღარე წყალი დაასხით, კიდევ ივარგებს.

798. კვასი ვაშლის ან მსხლის,—ბ. ვაშლი ან მსხალი ან ორივე ერთად დასკერით შუა-შუა, გული გამოაცალეთ, აასხით მსხვილ ძაფზე, მზეზე გაახმეთ; ერთი ვედრო გაშხმარი ვაშლი ან მსხალი ჩაყარეთ ორ ვედროიან ბოჭკაში, ადუღებული და გაციებული წყალი დაასხით, თბილ ალაგას დადგით, ტილო გადააფარეთ; როცა კარგად ადუღდეს, ბოთლებში ჩამოასხით, სამი

ან ოთხი ქიშმიში ჩაადგეთ, ბოთლს პრობკა დაჰკარით, ცივ ალაგას შეინახეთ, ან ქვიშაში ჩაალაგეთ; სამი კვირის შემდეგ ივარგებს სასმელად.

799. კვასი ვაშლის ან მსხლის, — გ. ბოტკაში ნახევრად ჩაყარეთ დაჭრილი ვაშლი ან მსხალი, მღუღარე წყალით გაამსეთ, ცოტა ქიშმიში ჩააყარეთ, თავი დახურეთ, ერთი დღე-ღამე ისე იდგეს; მერე პატარა ბაზონკაში გადაიღეთ ან სხვა ჭურჭელში; მაგრად პირი დააფარეთ. ორი დღის შემდეგ ივარგებს სასმელად. იმ გადაწურულ ვაშლს კიდევ მღუღარე წყალი დაასხით.

სასაპნე ტუტის გამოხდა და საპნის მოხარშვა

800. სასაპნე ტუტის გამოხდა. ჯერ ქონი აწონეთ, რამდენი ფუთიც არის, იმდენს თითოეულს ფუთს ქონზე თითო კოდი კირი, წყალ-დაუსხმელი, ცხარე, და ორ კოდ-ნახევარი ნაცარი, გაცხრილული, დაგვილს ადგილზე დააგროვეთ, შემდეგ შემოდგით დიდის ქვებით წყალი, აადუღეთ და იმ დაგროვილს ნაცარსა და კირს ზედ დაასხით და თან ნიჩბით აურიეთ, რომ აიფშრუკოს. არც ძალიან სველი უნდა იყოს და არც ძალიან მშრალი. მერე აიღეთ ნიჩბით, ჩაყარეთ გოდორში და ნელა დასტკეპნეთ. — იმისთვის უნდა გააწყობთ პტყელი ფიცარი, ტახტივით, მაღლა; იმ პტყელს ფიცარს ტახტით აქეთ-იქით შემოაუღესეთ და იმ ფიცარს შუა-

ში გრძლად ამოუღარეთ, რომ ტუტა არ დაიდვაროს და ის გოდრები იმაზედ უნდა დასდგათ; შემდეგ გოდრები შუა-გულში ამოღრუტნეთ, რაც ერთი თუნგი წყალი ჩაესხმებოდეს იმოდენა, და ზეიდან ნაბადი უნდა გადაათვაროთ, ნახევარ საათში ზედ ერთი თუნგი ცხელი მღუღარე წყალი დაასხით ხოლმე, რომ გაიჟენთოს და ტუტა დაიძრას.—რამდენი ლიტრაჲ ქონი არის, იმდენი თუნგი თავი ტუტა უნდა აიღოთ და სულ ერთს ქოცოში დააყენოთ, როდესაც თავი ტუტა შესრულდება, მეორეზე კიდევ ლიტრა ქონზე ორი თუნგი შუა ტუტა უნდა აიღოთ და ესეც სხვა ქურჭელში ცალკე შეინახოთ.

გოდრებს წყალი ახლა ხუთს წამს ერთხელ უნდა დაასხათ, რომ ნელი ტუტა ჩამოვიდეს; ეს ბოლოს ტუტა იმდენი უნდა აიღოთ, რომ პირველად სასაპნე იმითი უნდა შემოდგათ და თითო ტასტს ეს ნელი ტუტა ორჯელ უნდა დაესხას, იმდენი უნდა იყოს.—ტუტა რომ ღარიდან ჩამოდიოდეს, დიდი ხანი მიდგმული უნდა ჰქონდეს ქურჭელი და რამდენიც აივსოს ამ ვარაუდით, უნდა შეინახოთ ხოლმე, როგორც დავსწერე.

801 საპნის მოხარშვა. მოიღეთ ქონი, რისაც გენებოთ და თუ ღორის ქონი არის, მაშინ კი ცოტა სხვის რისამე ქონიც უნდა გადაურიოთ, უკეთესი იქნება.

ერთს დიდს საბანოვე ტასტში მოიხარშება სამი ლიტრა ქონი. ამ ქონს ზედ დაასხით პირამდის, ბოლოს ტუტა, შეუკეთეთ და ისე ხარშეთ, რომ არ გად-

შოგივიდეთ; ერთი რიგობა რომ დუდილში შეიშროს, მეორე რიგობა კიდევ ის ბოლოს ტუტა დაასხით, ლიტრა ქონზედ ორი თუნგი და ხარშეთ, კიდევ ესეც რომ შეიშროს, მეოთხედ დაასხით თავი ტუტა ახლა ლიტრა ქონზედ ერთი თუნგი; ესეც რომ დუდილში შევა, მერე მზად უნდა გქონდეთ დაფქული მარილი, ერთს ლიტრა ქონზედ ერთი ჩარეჭი, ესე იგი ორ გირვანქა ნახევარი და მაშინ ტასტს უნდა გამოუკეთოთ, რომ განელდეს და შიგ ჩააყარეთ ეს მარილი და წყნარა წამოადუღეთ საპონი, რომ არ იფეთქოს და არ გადმოვიდეს; მერე გადმოიღეთ ტასტში და ჩაასხით საპონი სხვა ტასტებში, ანუ ვარცლში, რომ გაცივდეს და მეორე დღეს ხანჯლით კალაპოტებათ ამოსჭერით თუ გინდათ, ძალიან საგულისგულოდ საპონი, ეს მოხარშული კალაპოტები ისევ დასჭერით და ჩაყარეთ ტასტში, ზედ დაასხით თუნგ-ნახევარი თავი ტუტა და გააღწეთ ნელს ცეცხლზე, რომ წყნარ-წყნარა ადუღდეს და სულ გაიშალოს საპონი, შემდეგ ისევ გადმოიღეთ და ჩაასხით სხვა ტასტში და მეორე დღეს ამოსჭერით.

802. ალისარჩულის მოყვანა და შენახვა. ალისარჩულის თესლი აპრილში, როგორც ლობიო, ისე დათესეთ; რომ ამოვა, ორჯელ გათოხნეთ; ეს ალისარჩული გაიშლება თიბათვეში, რაკი შემოვა—ერთს თვეს ყოველ დღეს დაიკრიფება. დილით უმზეოდ უნდა დაკრიფოთ ალისარჩულის ყვავილი და ჩაყაროთ ხონში, მერე წმინდად ფილთაქვით დანაყეთ და ერთი

ფინჯანი წყალი დაჰკარით, შემდეგ საფერავის ვაზის ფოთოლი სტოლზე გაშალეთ და ზედ ეს დანაყილი ალისარჩული თხლად დაათინეთ, ზემოდანაც საფერავის ფოთლები დაათარეთ და იყოს ისე შუადღემდის, შემდეგ ამოიღეთ და მაგრად ხის თეფშში გაწურეთ, ალისარჩული ბლუდზე გაშალეთ და გრილოში დადგით, რომ გაშრეს.

ამ ალისარჩულის განაწური წვენით, თუ გენებებათ, ნარგიზი შეღებეთ.

803. ნარგიზის შეღებვა. მოიღეთ ეს ალისარჩულის განაწური წვენი და სამი მარცვალი მკვახე ისრისი ჩააწურეთ, მერე ძაფი გაავლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ და ჩაღეთ შიგ ამ წვენში, გადააბრუნეთ და საღამომდის იყოს ისე, ხანდისხან კი ჩაურით, საღამოზედ ამოსწურეთ და ამისთვის მოიტანეთ მწვანე ყურძნის ფოთოლი; გაშალეთ სტოლზე და ეს შლილი ზედ გადააშალეთ, გაწეწილი, ზემოდანაც ისევ ეს ვაზის ფოთოლი დაათარეთ და დადეთ ზევიდან ფიცარი, მაგრა; იმ ღამეს ძაფი ისე იყოს, მანამდის კიდევ დილა-ადრის ალისარჩული დაიკრიფება და დაინაყება, მერე კიდევ როგორც ზემოთა სწერია, ისევ ისე დანაყეთ, გასწურეთ და ხელმეორედ ჩაჰსდეთ იმ წვენში ძაფი; ხუთი გზობა უნდა ჩაიდოს, რომ კარგი ნარგიზი მოვიდეს. შემდეგ ერთს ჯამს წყალს დააწურეთ ცოტა ისრისი და შიგ გაავლეთ ეს ძაფი, ამოწურეთ, გაშალეთ და გააშრეთ გრილოში.

თუნდა ნარგიზი ძაფის შეღება არც კი გნებამდეთ,

აღისარჩული მაინც უნდა დანაყოთ და ამ რიგად მოაგროვოთ, როგორცა სწერია და ისე შეინახოთ პარკით, გამხმარი; ორს წელიწადს უკანაც ივარგებს ძაფების შესაღებადა.

როდესაც აღისარჩულის გამოხდა გინდოდეთ და ძაფების შეღება, მაშინ ჯერ უნდა ტუტა გამოხადოთ, რადგან სადედლოთა და ძაფების გამოსახარშად საჭირო არის.

804. ტუტის გამოხდა, ძაფების გამოსახარშავად და აღისარჩულის დედად ანუ შაქრად.)*) ჯერ ნაცარი მოაგროვეთ და დაგვილს მიწაზე გაცხრილეთ, რომ ნახშირი არ შეჰყვეს; შემდეგ ზედ გადააწვით ორი კონა ვაზის წალამი, მერე მოიღეთ ერთი პტყელი ფიცარი და დახტივით ცოტა მალლა დაადგით, რომ გოდრები ზედ დაეწყოს; ფიცარი სიგრძეზედ აქეთ-იქით ტალახით და შუა ადგილას ამოულარეთ, რომ ტუტა არ დაიდვაროს; მერე დადგით დიდის ქვაბით წყალი, იქვე ახლოს, და როდესაც აღუდდეს, იმ ნაცარს დაასხით, თან ნიჩბით აფშრუკეთ. არც ძალიან უნდა გაათხელოთ და არც მშრალი უნდა იყოს. გოდრები ამ ტახტივით დამზადებულს ფიცარზე დადგით, მერე აიღეთ ნიჩბით ნაცარი და ჩაყარეთ, თან მრგვალის კეტით გატენეთ, მერე ამოლრუტნეთ შუა ალაგას ნაცარი იმოდენად, რომ ერთი თუნგი წყა-

*) შაქარს ეძახიან იმ ტუტას, რომელსაც აღისარჩულს გამოხდაში, დაასხმენ ხოლმე.

ლი ჩაეტიოს; მერე დაასხით აღუღებული წყალი და ზედ ნაბადი გადააფარეთ, რომ სუნი არ ამოჰქრეს, რამდენიც წყალი ჩაიშროს ამ გოდორმა, იმდენი თითო თუნგი ცხელი წყალი დაასხით, შუაში რომ აქეთ-იქით არ გადავიდეს და ფიცარს ქვეშ დიდი ტასტი დაუდგით, როდესაც ტუტა დაიძვრის, მაშინ იმ ტასტში თიხის ხელჩაფა ჩადგით და ღართან მიუდგით, რომ ის წვეთ-წვეთი ტუტა შიგ ჩადიოდეს და როდესაც აივსება დიდს ქილაში უნდა ჩაასხათ და იმას ისევ ისევ მიუდგათ. — ტუტა დილიდამ შუადღემდის დაიძვრის. მაშინ არის კარგი ტუტა, როდესაც შავად გამოვა. ის ტუტა უნდა შეინახოთ ცალკე ალისარჩულის გამო-სახდელად.

პირველი ტუტა რომ წავა, ფერსაც იცვლის და მაშინ ეს შუა ტუტა ცალკე უნდა შეინახოთ, ბოლოს ტუტაც ცალკე აიღეთ. — ტუტა ერთს დღესა და ღამეს იდენს და თვალი უნდა დაიჭიროთ, რომ არ დაიღვაროს; ამ ტუტას სამს ქილაში შეინახავთ და დაისწავლით პირველ აღებულს, მეორესა და მესამეს.

805. ძაფების გამოხარშვა. დიდი ტასტი გარეთ ცეცხლზე შემოდგით და თავი ტუტით აამსეთ; რომ აღუღდეს, მერე საცდელად ბაწარი დაგრიხეთ და შიგ ჩააგდეთ: თუ გასჭრა, კარგი ცხარე ტუტა ყოფილა. აგრეთვე აწონეთ: ერთს ლიტრა ძაფზე ნახევარი ლიტრა საპონი. შემდეგ თხლად დასჭერით და ხონში ჩაყარეთ, ზედ დაასხით ორი ჯამი ცივი ტუტა, საპონი

სულ უნდა გაიშალოს, ისე აურიეთ; მერე ნახევარი ჩაასხით ამ მდულარეს ტასტში და ნახევარი შეინახეთ. რომ გადმოიდულოს, ალისფრისა და ოქროს ფრისათვის, რომელიც ძაფები გქონდეთ, ნიშანი შეაბით და ჯანდრის ხეზედ აასხით, გაშალებთ კარგად და ისე მშრალად ჩაჰკიდეთ ტასტში, მარდათ დაატრიალებთ, რომ არ დაიწოს და ან ტასტის ნაპირას არ მიაკაროთ, მერე ჯამით ცივი წყალი გედგეთ: ხელი დაისველებთ ზე შლილს ზედ დაჰკარით და გასინჯეთ: თუ გამოხარშული არის, გათეთრდება და თუ ილიბება, კიდევ გამოხარშვა აკლია.— შემდეგ ტაშტით ცივი წყალი გედგეთ და რასაც დროს შეატყოთ, რომ გამოიხარშა, ამოიღეთ და ეს ძაფები ამ წყალში ჩაყარეთ, იმდენი რეცხეთ და უცვალეთ ცივი წყალი, რომ საპონი არ შეაყოლოთ, მერე ამოწურეთ, გაშალებთ და ხარხაზე გაფინეთ, ცხარე მზეზე.

ამ დიდი ტასტიდან ტუტა სულ დაცალეთ და ხელახლად მოიტანეთ ხელი ტუტა და ენაზე დაიკარით: თუ ენა დაგწოთ, ცოტა წყალი მიუმატეთ და ჩაასხით ტასტში, რომ აღუდდეს; ის შენახული საპონიც მაშინ ჩაასხით, ამოიღეთ ძაფები; საჩალისფრე, საპირისფრე, სანდლის ფრისათვის და ციაგი ვარდის ფრისათვის, აასხით ჯანდრის ხეზე და ჩაჰკიდეთ ტასტში, მერე ხელი დაისველებთ და დაატრიალებთ, რომ არ დაიწოს და როდესაც გამოიხარშოს, გასინჯეთ და ჩაყარეთ ისევ ისე ცივ წყალში, გარეცხეთ და გაფინეთ, ყოველივე ასე დაამზადეთ; რომ გაშრეს, მერე ძაფები ხელით უნდა დაფშენი-

ტოთ და მოიტანოთ ორი ჯანდრის ხე, შულოზე გაუკეთოთ, ერთმა მაგრად ორის ხელით ჯანდრის ხე უნდა დაიჭიროს და მეორემ დაფერთხოს, თან შულოები უნდა დაასწოროთ, სულ თითო-თითოდ უნდა დაჭფერთხოთ და შეინახოთ შეღებამდის.

806. ალისარჩულის გამოხდა. როდესაც ალისარჩულის გამოხდას დაიწყებთ, პირველად ალისარჩული უნდა აწონოთ: ხუთი კვერცხი რომ ალისარჩული იყოს, ერთი კვერცხი საალისფრე და საპირისფრე ძაფი უნდა იყოს; როდესაც ალისარჩულს ამოსწურავთ, შემდეგ ორ ნაწილად უნდა გაჰყოთ და ჩაყაროთ ორს ამერიკის პარკში, ანუ ხამის პარკებში, რომ ცალცალკე ირეცხოს.

ეს აწონილი ალისარჩული საღამოთი ჩაყარეთ დიდს ქვაბში და დაასხით, რამდენსაც ხელი გაუძლებს, ცხელი წყალი და ალისარჩულს ზედ შემოაყენეთ, კარგად გაშალეთ; იმ ღამეს ისე შეინახეთ, რომ დაღბეს.

მეორე დღით, ექვს საათზე, ადექით და პირველად მოამზადეთ ჭურჭლები. ერთი დიდი ტასტი ხონდრაკისათვის და ორი დიდი ტასტი ალისარჩულის სარეცხად; აგრეთვე ოთხი დიდი ქვაბი წმინდად გარეცხილი და მოკალუღი.

შემდეგ ის ალისარჩული მუჭით გუნდ-გუნდათ, მაგრად ამოწურეთ და წვენიც პარკში გაწურეთ, რომ თან ალისარჩული არ გაჰყვეს, მერე ეს წვენი ჩაასხით დიდს ტასტში ზე ზიგ ჩაყარეთ საოქროსფრე ძაფები, ისე

დადგით, რომ შეიღებოს. ეს ამოწურული აღისარჩული
ორ ნაწილად ორს პარკში ჩაჰყარეთ. პირზე პატ-
რუქი მოუჭირეთ, რომ აღისარჩული არ წამოცვივ-
დეს რეცხაში და არც ძალიან დაბლა უნდა მოუჭიროთ
აღისარჩულს, ახლო, რომ აღისარჩული გაშლით ირეც-
ხოს.

ერთი პარკი ერთმა დედაკაცმა უნდა ჩადოს ერთს
დიდს ტასტში და მეორე პარკი მეორე დედაკაცმა მეო-
რე დიდს ტასტში.

ორთავემ დაასხან თითო ჯამი ნელთბილი წყალი
და ორნივე ერთს დროს უნდა მოჰყვნენ რეცხას და რო-
გორც სარეცხი გაურეცხიათ, ისე მოუსონ ხელი: სამი-
ოთხი წარეცხონ თუ არა, ჩაასხან ეს ხონდრაკი დიდს
ტასტში.

ახლა მეორედ დაასხან კიდევ თითო ჯამი წყალი
და წარეცხონ ისევ ისე და იმავე ხონდრაკის ტასტში
ჩაასხან.

ახლა მესამედ დაასხან და წარეცხონ და სულ იქა-
ვე ერთად ჩაასხან.

კიდევ მეოთხედ დაასხან და წარეცხონ და იქვე
ჩაასხან. მეხუთეზე, კარგად გაწურეთ, წამოყარეთ ორ-
თავე ტასტებში, აღისარჩული გაშალეთ და გაწეწეთ,
მერე ის თავი ტუტა რომა გაქვთ შენახული, მოიღეთ
და ორი სტოლის კოვზი ერთმა დაასხით და ორიც მე-
ორემ, კარგად დასრისეთ, რომ აღისარჩულს გაუჯდეს,
მერე ისევ ისე ჩაყარეთ პარკებში, მოაკარით პირს და
ზედ დაასხით თითო ჯამი წყალი და რეცხეთ, როგორც

რეცხამდით და ეს შაქარ-ნაკრავი წვენი ჩაასხით მეორე ჭურჭელში და დაასხით ალისარჩულს კიდევ თითო ჯამი წყალი და ხელმეორედ წარეცხეთ და ესეც იმას ზედვე დაასხით; ახლა მესამედ წარეცხეთ და კიდევ იქვე ჩაასხით; რა კი ტუტა ეკვრება. სამჯერ უნდა წაირეცხოს ხოლმე ყოველთვისა, ეს იქონიეთ სახეში. (ეს პირველი ტუტა-ნაკრავი ყაჭებისათვის ივარგებს).

ახლა მეორედ ჰკარით ტუტა,—ისევ ისე ორი სტოლის კოვზი ერთმა და ორიც მეორემ, დასრისეთ კარგად პარკიანად; ალისარჩული და დაასხით თითო ჯამი წყალი და წარეცხეთ; ამ მეორე ტუტა-ნაკრავსა ჰქვიათ თავი წვენი და ალისფერის შესაღებით ამას ცალკე შეინახავთ დიდს ქვაბში, ორნივა.

მეორედ ახლა უტუტოთ რომ გაირეცხება, ეს კიდევ ცალკე ჩაასხით,—ეს იქნება შუა წვენი.

მესამე უტუტოდ განარეცხი, კიდევ ცალკე ჩაასხით, ეს იქნება ბოლოს წვენი.

მესამედ კიდევ ჰკარით ტუტა, ისევ ისე და დასრისეთ პარკიანად ალისარჩული, შემდეგ დაასხით თითო ჯამი წყალი და წარეცხეთ; ეს წვენიც დაასხით იმ პირველს თავ-წვენს, რომელიც გიდგათ, დანიშნული.

ამის შემდეგ წანარეცხი დაასხით ისევ შუა წვენს, და იმის მომდევნო წანარეცხი დაასხით ბოლოს წვენს.

მეოთხედ კიდევ ჰკარით ტუტა და დასრისეთ, შემდეგ დაასხით თითო ჯამი წყალი და წარეცხეთ. ეს მეოთხე ტუტა-ნაკრავი წვენი ჩაასხით ცალკე და დაისწავლეთ, რომ ეს იქნება პირის ფრის შესაღები წვენი.

ამაზე მომდევნო წანარეცხი ისევ შუა წვენს დაასხით და ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წვენს დაასხით.

მეხუთედ აღისარჩული წამოჰყარეთ, აწეწეთ, კარგად აშალეთ და ჰკარით ორი კოვზი ტუტა და ისევ ჩაყარეთ პარკში, დაასხით ზედ თითო ჯამი ნელ-თბილი წყალი, როგორათაც აქამდის, და წარეცხეთ. ეს წვენიც დაასხით კიდევ თავ-წვენს.

იმ საპირისფრე წვენში კი აღარა აურიოთ რა.

მეორედ დაასხით წყალი, წარეცხეთ, დაასხით შუა წვენს და ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წვენსა.

აღისარჩულს მანამდის ფერი აქვს, ამგვარად უნდა ირეცხოს; პირველი ტუტა ნაკრავი თავ-წვენს დაესხას, მეორე წანარეცხი შუა წვენს და ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წვენს. ტუტა შვიდჯერ უნდა ეკრას და როდესაც წაირეცხება, პარკი კარგად უნდა გაიწუროს ხოლმე და ერთხელ რომ ტუტასა ჰკრამთ და წარეცხავთ, ორი გზობაც უტუტოთ უნდა წარეცხოთ.—ყოველი წანარეცხი ტუტიანი თავ წვენს უნდა დაასხათ, მომდევნო წანარეცხი შუა წვენს, და ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წვენს; ესენი კარგად უნდა დაიხსომოთ.

807. ოქროს ფერი შეღებვა. ის, რომელიც ჩაჰყარეთ პირველად აღისარჩულის განაწურში, შუადღის შემდეგ ამოწურეთ, გაავლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, გაშალეთ ხარიხაზე და გაჰკიდეთ გრილოში; ამ ოქროს ფრის ამონაწურს წვენში საჩალისფრე ჩადეთ და, თუ ციხაგი გინდათ, ძაფი მალე ამოწურეთ.

სანდლის ფერს რომ ღებავდეთ, ჯერ ძაფი ცივს წყალში დაასველეთ, გაწურეთ, გაშალეთ და მერე მოიღეთ ერთი ფინჯანი პირის ფრის წვენი, ერთი ფინჯანი ჩალის ფრის წვენი და ერთი ფინჯანიც ცივი წყალი. ერთად აურიეთ და ძაფი ჩაღეთ შიგ საჩქაროდ გადააბრუნეთ; ამოიღეთ და ისევ გაავლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, თუ სიწითლის ფერი სჭარბობს, ჩალისფრის წვენი და წყალი ერთად აურიეთ და იმაში გაავლეთ კიდევ, თუ სიყვითლის ფერი სჭარბობს და მაშინ ერთი კოვზი ლიმონის წვენი, დაჰკარით წყალზე და შიგ გაავლეთ. თუ კარგი არის და არც ერთი აღარ უნდა, მაშინ ცივს წყალში გაავლებთ, გასწურავთ და გაფენთ.

პირის ფერს რომ ღებავდეთ, საპირისფრე წვენი დაასხით ბადიაზე იმდენი, რაც ძაფს დაასველებს; მერე ზედ დაასხით ერთი სტაქანი წყალი და ნახევარი კოვზი ლიმონის წვენი მიეცით, მოურიეთ და ძაფი წყალში დასველებულ და გაწეწილი ჩაღეთ შიგ, გადააბრუნ-გადმოაბრუნეთ და შეწურეთ; შემდეგ კიდევ ცივს წყალში გაავლეთ, გაწურეთ და გაფინეთ ცალკე ხარხაზე, რომ ოქროს ფერს არ მიაკაროთ, თორემ აჭრელდება.

ცივაგი პირის ფერი თუ გინდათ, წყალი მომეტებული დაასხით და თუ მკაზხე პირისფერი—მაშინ წყალი ცოტა მიეცით.

პირის ფრისა და ალისფრის შესაღებად დედად ლიმონი უნდა გქონდეთ, წმინდად გამოწურული და გაწმენდილი, ანუ ბროწეული, ანუ ახალი ისრიმი, ანუ ჭერამი—მკვახე უნდა მოიხარშოს, გამოიწუროს, და

ისე შეინახოს, ანუ კოწახურის წვენი; ყველაზე უკეთესი კი არის ლიმონი.

აღის ფერის შეღებვა. მოიღეთ თავი წვენიდან, რამდენი წვენიც იმ ძაფს დაჭთარავს, და ჩაასხით ტაფაში, გაათბეთ და ერთი სტოლის კოვზი ლიმონის წვენი ჩაასხით დედად და ნოურიეთ, დასველებული შლილი გაშალეთ და შიგ ჩადეთ, გადააბრუნეთ და დადგით თბილად, ზედ თეფში დაათარეთ, მანამდის იმ სიწითლეს ამოსკამს. ხუთს წამს შემდეგ ხელ-ახლად განიმეორეთ და კიდევ ისე დაამზადეთ აღისფრის წვენი და ჩადეთ, ხელმეორედ სააღისფრე ძაფი, მანამდის იმ თავ წვენს შეაღვეთ.—(თუ ბევრი არის ძაფები, ორს ტაფაში უნდა გააცხელოთ, თორემ აღისფერს შავი ფერი აჰყვება, და არც ცივი უნდა იყოს, რომ თეთრი ალი არ აჰყვეს).

ახლა მოჰყვებით მეორედ შუა წვენიდან და მანამდის შეაღვეთ, სულ ასე ჰღებავთ, როგორც ზემოდ დავსწერეთ; ეს წვენიც რომ გამოიღვეა, შემდეგ, ბოლოს წვენს მოჰყვებით და ისევ ისე შეაღვეთ. (თუ ნახავთ, რომ კარგი აღისფერი შეიღება და ამ ბოლოს წვენმა სიყვითლის ფერი მისცა რამ, მაშინ აღარც კი იხმარებთ ამ ბოლოს წვენსა. ესეც უნდა ვსთქვათ, რომ რამდენჯერაც გამოსწურავთ აღისფერს ძაფს, სანამ წვენს ხელმეორედ გააცხელებთ, მანამ უნდა თბილად, წმინდა რაშიმე შეხვიოთ ხოლმე; როდესაც გაცხელდება წვენი და გამოიღებთ, გასწეწეთ და ისე ჩასდებთ).

პირისფრისა და აღისფრის ნაღებავში ყაჭის ძაფები შეღებეთ ხოლმე.

როდესაც ძაფები დაშრება, ჯერ ხელით უნდა მოფშენიტოთ და შემდეგ ჯანდრის ხით დაფერთხოთ და ისე შეინახოთ.

სოსნის შეღებვა. მინდორზე, ყანებში რომ სოსანი ყვავილი იშლება, დილა-ადრიანად მოაკრეფინეთ და მოიტანეთ. შემდეგ დაასხით ხუთი-ექვსი გოგო და ასე აარჩევინეთ: სოსანს ჯგუფად ფოთლები ისე მოჰსწყვიტეთ, რომ გული და ფესვები არ შეჰყვეს, სულ ასე თითო-თითოდ დაარჩიეთ, მერე გასცხრილეთ, რომ თესვები არ შეჰყვეს.

შემდეგ როგორც აღისარჩულისათვის თავი ტუტა დამიწერია, იმისთანა ტუტა უნდა გქონდეთ და ძაფიც იმისთანა ცხარე ტუტით უნდა მოხარშოთ. — სოსანს როდესაც დაარჩევთ, ჩაჰყრიეთ ტაფაში, ზედ ერთს ჯამს წყალს დაასხავთ და ცეცხლზე დასდგავთ, რომ ჩაითუქება, ზოურევთ და მაშინვე გადმოიღებთ, სასოსნე ძაფი მაშინ საჩქაროდ უნდა ცივს ტუტაში გაავლოთ, შეწუროთ, გაწეწოთ და და სოსანში ჩასდოთ, გადააბრუნოთ და დასდგათ ისე თბილად, დახუროთ რამ და იდგეს საღამომდის; საღამოზედ ამოიღებთ, გასწურავთ და ისე გრილოში გააშრობთ იმ ღამესა, მეორე დღეს მოფშენეტო ხელით და კიდევ ხელ-ახლად სოსანს ისევ ისე მოამზადებთ და ჩასდებთ, შუა დღის შემდეგ კიდევ ამოიღებთ და გაჰფინეთ, გაშრეს, — ახლა შესამედ ჩასდებთ სოსანში და მეოთხე დღეს კი სოსანს რომ ჩაარჩევთ, დანაყეთ და ცოტა წყალი დაასხით და ახლა ცივს სოსანში ჩადეთ,

სალამომდის ისე იყოს და შემდეგ გაფინეთ, (სოსანში სამი გზობა უნდა ცხელში ჩადოთ და მეოთხედ—ცივში, მაშინ შეიღებება კარგი სოსანი ძაფი).

სოსანი ტუტით. ტუტის ყვავილი დაარჩიეთ სოსანის ფერის ტუხტისა და ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით წყალი. როცა დადგათ ცეცხლზე და ჩაითუთქოს, ძაფი დაშაბეთ და ჩადეთ, გადმოიღეთ და ისე დადგით ხუთს წამს, შემდეგ კიდევ განიმეორეთ, სანამ კარგი სოსანის ფერი მოვა—იასამანი. ამ მოდულებულს იასამანის წვეწვში ძაფი დაუშაბავი გაავლეთ და იასამანი მოვა.

იასამანი. სოსანს, როგორც ზემოთა სწერია, რომ დაარჩევთ და დანაყავთ, მერე გასწურავთ და იმ წვეწვს უნდა დაჰკრათ ერთი ჩაის კოვზი ძმარი და ძაფი ცივს წყალში დასველებული, გაწურული და გაწეწილი, უნდა ჩადოთ იმ წვეწვში, საჩქაროთ გაღააბრუნოთ; თუ მუქი გინდათ, კიდევ გაავლებთ და თუ არ გასწურავთ და დაჰფენთ გრილოში.

მწვანე ნავთის ფერის და ფუსტულის შეღება. ჯერ ამისთანა ტუტაში უნდა გამოჰხარშოთ: მოიღეთ ნაცარი, გასცერით, რომ არა შეჰყვეს რა, ორი ჯამი ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ დაასხით ცივი წყალი; როდესაც დაწმდეს, ცალკე გადაწურეთ ტასტში და შემოდგით, როდესაც შეთბეს, ერთი გირვანქა თხლად დათლილი საპონი გახსენით ტალკე და იმ ტასტში ჩაასხით, რომ აღუღდეს და სამწვანე, სანავთისფრე და საფუსტულე, შიგ გამოხარშეთ ამ ნაცარ წმინდში.

შემდეგ თუთის ფოთოლი ბლომად დაკრიფეთ და

ჩაყარეთ დიდს ქვაბში, დაასხით ზედ წყალი და მოხარ-
შეთ, შემდეგ ეს ფოთლები ამოჰყარეთ და ხელახალი
ფოთლები ჩააყარეთ, რომ მოიხარშოს, კიდევ ამოიღეთ
და ახლა მესამედ ჩაჰყარეთ, სხვა ფოთლები, რომ წვენი
კა'გი გამოვიდეს, მერე ის ფოთლებიც ამოყარეთ და
გადმოიღეთ ქვაბი, შემდეგ იმ ქვაბიდან გადმოწურეთ
პატარა ტასტში წვენი და ორი სტოლის კოვზი დანა-
ყილი შაბი ჩაყარეთ, მოურიეთ, დაასველეთ ძაფი, გაწუ-
რეთ, გაწეწეთ და ჩადეთ იმ ტასტში, გადააბრუნეთ და
დაცალეთ ერთს საათს. მერე ამოწურეთ და ის შაბ-წყა-
ლი ცალკე შეინახეთ, და ამ ძაფს კიდევ დაასხით ის
ფურცლის წვენი და კიდევ ერთი საათი დააცალეთ, მე-
რე ამოიღეთ: ერთი სიტყვით ხუთჯერ განიმეორეთ ამ
წვენის დასხმა; შემდეგ ამოწურეთ და გაფინეთ გრილო-
ში, რომ გაშრეს.

ნავთის ფერი. მოიტანეთ კარგად მოწეული ან-
წლის ყურძენი, დამარცვლეთ, ისე დაარჩიეთ, მერე ჩა-
ყარეთ ქვაბში და ზედ დაასხით წყალი, ამოჰყალიტეთ
და სამი ოთხი პირი გადმოადუღეთ, მერე სანავთისფრე
ძაფს რაც წვენი ეყოფა, ტილოში გადმოწურეთ, გააგ-
რილეთ და ნახევარი სტოლის კოვზი დანაყილი ანჯას-
პი, შიგ ჩაყარეთ და ჩადეთ სანავთისფრე ძაფი, გადააბ-
რუნეთ და ნახევარ საათს დააცალეთ, ახლა კიდევ მეო-
რეთ გადმოწურეთ და კიდევ იმტოლი ანჯასპი ჩაყარეთ
და ძაფი ისევ ისე ჩადეთ, მესამედაც აგრეთვე და თუ
საჭირო იყოს მეოთხედაც დაასხით; მერე გაავლეთ ცივს
წყალში და გაფინეთ გრილოში.

თუ ვინცობაა, ნავთის ფერს შავი ან ლურჯის ფერი აჰყვეს, მაშინ იმ ფურცლის წვენი, ყვითელი, დაასხით რაზედმე და შიგ გაავლეთ ეს ძაფი და ისე დაფინეთ.

მწვანე. მოიღეთ კარგად მოწეული ხის კენკრა დაარჩივით და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, სამი-ოთხი რომ წამოდუღდეს, გადმოიღეთ და ტილოში გადმოწურეთ, რამდენიც სამწვანე ძაფს დაასველებს და როდესაც გარკილდეს დაასველეთ ძაფი წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ ჭხადეთ შიგ, გადააბრუნეთ და დაცალეთ ნახევარი საათი, მერე ამოწურეთ და ხელ-მეორედ ჩადეთ. ახლა კიდევ მესამედა და მეოთხედ ჩადეთ, რომ კარგი მწვანე მოვიდეს, შემდეგ გრილოში დაფინეთ რომ გაშრეს. მეორე დღეს ნახეთ, გაფშვნიტეთ და თუ ან სიჭრელე აქვს, ან ცუდი ფერი ასდევს, მაშინ ის შაბ-წყალი რომა გაქვთ შენახული, ყვითლის წვენითა, ის გაათბეთ და იმაში ცოტა ხანს ჩადეთ, მერე კიდევ ოთხჯერ როგორც პირველად ისევ კენკრას წვენში ჩადეთ და შემდეგ ცივს წყალში გაავლეთ და დაფინეთ.

ფუსტული. მოიტანეთ ის დაყვითლული საფუსტულე ძაფი, დაასველეთ, გაწურეთ, გაწეწეთ და მერე იმ კენკრას წვენი გადმოსწურეთ და ნელ-თბილში ჩადეთ და საჩქაროდ გადააბრუნეთ, ამოიღეთ, ცივს წყალში გაავლეთ და დაფინეთ. თუ შუქი გნებავდეთ, დაცალეთ ხუთს წამს.

სალათის ფერი. დაყვითლული შლილი, ცივს წყალში დაასველეთ, გაწურეთ, გაწეწეთ და გაავლეთ იმ ნაღებავში საჩქაროთ.

კაკლის ლენჯოში შეღებილი წიაღი. ამოიღეთ ნიგვზის ლენჯო, წყალი დაასხით და მოხარშეთ, მერე გადმოსდგით და გადმოწურეთ ტასტში, რასაც ძაფს დაასველებს იმდენი წვენი და ჩაღეთ შიგ ძაფი, ნახეთ თუ მუქი წიაღი გინდათ, წვენი გამოუცვალეთ, თუ არა და გაავლეთ ცივს წყალში და გააშრეთ.

ენძელაში შეღებილი ჩინი. ენძელა მოკრიფეთ და ყვავილი დაარჩიეთ, ზედ დაასხით აღუღებული წყალი, როცა ჩაითუთქოს, გაავლეთ ძაფი შაბ-წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ და ჩაღეთ შიგა, გადააბრუნეთ და ამოწურეთ; ამ გვარად განიმეორეთ, მანამდის კარგი ჩინი მოვიდეს.

შავის შეღებვა. ერთი სტილი რომ ძაფი იყოს, ორი სტოლი ბროწეულის ქერქი აუწონეთ, მერე ეს ბროწეულის ქერქი მოხარშეთ წყალში და ძაფი სამჯერ შიგ ჩაღეთ, ასე რომ ტიტებს რომ გააცხელებთ და ძაფს შიგ ჩასდებთ, მეორე დილამდის ისე უნდა იყოს, ახლა მეორე დილას ძაფს ამოიღებთ, ტიტებს გააცხელებთ და კიდევ ხელმეორედ ჩასდებთ, ახლა მესამე დილას კიდევ ისე გააცხელებთ და ჩასდებთ, შემდეგ ძაფი გააშრეთ. მერე ორს თუნგს წითელს ძმარს მოადუღებთ და შიგ ჩაჰყრით უხმარებელ სამქედურის წიდას, ექვს ნაჭერს, ჩაასხამთ ქილაში და მაგრად პირს მოაკრავთ; სამი კვირა ისე უნდა იდგეს, შემდეგ მოურიეთ სევადას და პატარას ქვაბში წამოასხით და წამოადუღეთ, ის დატიტიბული ძაფები ჩააწყეთ შიგ, შუადღემდის იყოს, მერე ამოწურეთ და ეს წვენი ქილაშივე ჩაასხით. მეორე დღეს

ხელმეორედ ისევ წამოასხით ქვაბში და აადუღეთ, ჩადეთ შიგ ისევ ის ძაფები, შუა დღეს უკან ამოწურეთ და კიდევ შიგვე ქილაში ჩაასხით, ახლა მესამე დღეს გადმოწურეთ ქილიდან ქვაბში და აადუღეთ, ჩადეთ შიგ ძაფები, ისევ ისე. მეოთხე დღეს კი, როდესაც გადმოსწურამთ და კიდევ ძაფს ჩასდებთ, ისევ ისე, შემდეგ ძაფს ნულარ გააშრობთ, მაშინ გაცხელებულს წყალში ჩააგდეთ ღორის ქონი ერთი თხილის ტოლი და ჩადეთ ძაფი შიგ, კარგად გარეცხეთ მერე ცივს წყალში და გაფინეთ.

ვინიცობაა ცუდი შავი მოვიდეს, ორი ბროწეულის ტიტები, წამოადუღეთ წყალში და ის სიშავე სევადაში ჩაასხით, შემდეგ დასდეთ და ისევ ისე შეღებეთ.

შავის შეღებვა შავი ქვით და წითელი შაბით.
შავი ქვა ჩააგდეთ ადუღებულ წყალში, აადუღეთ; რისაც შეღებვა გნებავთ, ცივ წყალში კარგად დაასველეთ, გაწურეთ, ჩადეთ ამ შავ ქვაში და რამდენჯერმე წამოადუღეთ, მერე ამოიღეთ, გაფინეთ რომ დაიწკრიტოს. მერე კიდევ აადუღეთ წყალი, შიგ ჩაყარეთ წითელი შაბი. როცა წყალი ადუღდეს და შაბი გაახსნას, ეს შეღებილი ხელმეორედ ახლა ამ შაბ წყალში ჩადეთ და აადუღეთ, თან აბრუნეთ, რომ ერთ-ნაირად შეიღებოს, მერე გაფინეთ გაშრეს და როცა გაშრება, რამდენჯერმე ნელ-თბილ წყალში გაავლეთ.

ს ა რ ჩ ე გ ი.

წიგნის გვერდი

გამომცემლისაგან	5
წინასიტყვაობა	6
სამზარეულოს მოწყობილობა	8—9—10—11
საზოგადო წეს-რიგი ექვსი კაცის სადილის მო- მზადების შესახებ	12
ხორცის ღირსების გამოცნობა	13
ხორცის ხარისხათ დაყოფა	15
წეს-რიგი მწვანეულობის შესახებ	16
წესები კვერცხის შესახებ	17
მარილის საწყაო საკმელებისათვის	17
გამოანგარიშება მისი თუ რამდენ ხანს შეიწვის სხვა და სხვა ხორცი და საკმელების მასალა	18
იხარშება ხორცი ან სხვა მასალა ცეცხლზე	20
საწონი და საწყაო	21
სხვა და სხვა საჭირო ცნობები	23
ზოგიერთი სიტყვების ახსნა	25
სუფრის გაშლა	26
სხვა და სხვა გამოსადეგი ცნობები	28

სარჩევი ნომრებით.

ა.

№№

- 409. აკროშკა ხორცისა.
- 412. აკროშკა სამარხო.
- 410. აკროშკა სხვადასხვა ხორცისა.
- 411. აკროშკა თევზისა.
 - 1. არტალა.
- 130. არჯაკელი.
- 344. არეფანის (სმეტანის) გაკეთება.
- 495. არტიშოკი.
 - 19. არისა ცხვრისა ან ინდაურისა.
- 783. არაყი ატმისა.
- 784. არაყი ვარდისა.
- 785. არაყი ანწლისა.
- 786. არაყი მელის კუდისა.
- 787. არაყი პიტნისა.
- 377. აღუბლის კერკი.
- 529. აღადი დროჟით.
- 530. აღადი მოხარშული
- 802. აღისარჩულის მოყვანა და შენახვა.
- 760. აღვახაზი.
- 806. აღისარჩულის გამოხდა.
- 118. აღუბლის კრიანტელი.
- 376. აღუბლის ჩურჩა.
- 774. ახტაშარი.

№№

149. ატრია (ლაფშა) ნიგვზით,
63. აფხაზური.
74. ახალი ლობიო ერბო-კვერცხით.
168. ახალი თევზი ნიგვზითა და ძმრით.
75. ახალი ლობიოს ბორანი.
326. ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისთვის.

ბ.

9. ბატი წვნიანი შვინდის ჩურჩით.
23. ბატი ინდაური ან ქათამი თავისი წვენით.
30. ბატკანი ცივად.
37. ბატი ცივად.
77. ბადრიჯნის ბორანი.
78. ბადრიჯანი მოხრაკული.
80. ბადრიჯანი ცხვრის, ბატკნის ან ვარდის ხორცით.
82. ბადრიჯანი ხორცით გატენილი.
81. ბადრიჯანი ხორცით.
135. ბადრიჯანი ნიგვზითა და ძმრით.
83. ბადრიჯანი შემწვარი.
136. ბადრიჯანი შემწვარი მეორე ნაირად.
137. ბადრიჯანი ზეთით.
140. ბადრიჯანი გამხმარი.
368. ბადრიჯნის გახმობა.
765. ბადაგი შესანახად.
618. ბაბა დროჟათ.
619. ბაბა კვერცხის გულით.
620. ბაბა ყავისათვის.
574. ბეზე ვაშლისა.

№№

575. ბეზე ნუშისა.

2. ბოზბაში ცხვრისა ანუ ბატკნისა.

3. ბოზბაში გუფთით.

60. ბასტურმა ირმის, შვლის, ძროხის, ცხვრისა.

138. ბალბა (იმერულათ მოლოქა).

519. ბლინი,—ა.

520.) ბლინი,—ბ.—გ.

521.)

522. ბლინი სახელდახელო მაწვნით.

523. ბლინი სახელდახელო დროჟით.

524. ბლინჩიკი,—ა.

525. ბლინჩიკი,—ბ.

526. ბლინჩიკი ხაჭოსი (ტვაროგის).

527. ბლინჩიკი ვაშლით.

607. ბლამანჟე — (შენიშვნა).

608. ბლამანჟე — ნაღბისა.

609. ბლამანჟე მწარე ნუშისა.

572. ბისკვიტი ნიგვზისა.

573. ბისკვიტის ტორტი.

570. ბივშტეკსი,—ა.

571. ბივშტეკსი,—ბ.

11. ბოზართმა ვარიისა.

12. ბოზართმა ქათმის, ინდაურის, ბატის და სხვ.
ფრინველისა.

13. ბოზართმა ბატკნის, ცხვრის ან თხისა.

485. ბრინჯის კატლეტი.

380. ბროწეულის ნაშარაბი.

№№

531. } ბურბუშელა (ხვოროსტ), —ა, —ბ.
532. }
623.) ბულკი.
367.) ბურღულის შენახვა.

გ.

165. გელაქნური ცივად ნიგვზით.
160. გელაქნური შვინდის ჩურჩით.
166. გელაქნური წვნით.
35. გოჭი ცივად.
472. გოჭი თეთრი სოუსით.
473. გოჭი მოხარშული არეჟნით და ხარღლით.
144. გოგრა შემწვარი.
145. გოგრა შემწვარი მეორე ნაირად.
146. გოგრა მოხრაკული.
147. გოგრის მხალი.
148. გოგრის გუფთა.
758. გოზინაყი.
759. გოზინაყი ნუშის.
26. გუფთა (გალუფცი) კომბოსტოსი.
27. გუფთა კომბოსტოსი უხორცოთ.
28. გუფთები ხბოს საწებელათი.
743. გულყანდი ვარდისა.

დ.

176. დამარილება ყოველგვარ თევზისა.
134. დანდური.
356. დვირტის გაკეთება.
175. დოშის მოხარშვა.
351. დოს შენახვა.

№№

352. დოს მოდულება.
610. დროჟის დაყენება.

ე.

445. ენა ძროხისა.
446. ენა ძროხის კაპორციით.
447. ენა ძროხის შემწვარი.
93. ერბო-კვერცხი.
94. ერბო-კვერცხი პამიდორით.
95. ერბო-კვერცხი ხახვით.
448. ერბოსი და ქვილის მომზადება თეთრ საწებელისათვის.

ვ.

516. ვარენიკი ხაჭოსი (ტვაროგისა)—ა.
517. ვარენიკი ხაჭოსი—ბ.
518. ვარენიკი ალუბლისა.
788. ვარდის წყლის გამოხდა.
536. ვაშლის პიროგი (ვასდუშნი).
537. ვაშლის პიროგი ხვეული (ვერტუტა).
538. ვაშლის კომპოტი.
539. ვაშლის შარლოტა.
540. ვაშლის შარლოტა.
541. ვაშლის პუდინგი.
534. ვაფლი.
535. ვაფლი უმშვენნიერესი.
776. ვიშნოვკა.
777. ვიშნიაკი.

№№

ზ.

92. ზეთის ხარშო.
163. ზუთხი ცივად.
169. ზუთხის თილმა.
313. ზეთის კუპატი.
90. ზეთის ხავიწი.
179. ზურგიელის აკვანი.
600. ზეფირი ნალბის.
601. ზეფირი ვაშლისა.

თ.

763. თათარას გახმოზა.
764. თათარა ვაშლისა.
493. თალგამი (რეპა).
158. თევზი წვენით.
172. თევზი ზეთში შემწვარი.
477. თევზი ფარგა ანუ კუტუმი პიკულით.
478. თევზის გუფთა (ტევტელი).
481. თევზი შემწვარი.
483. თევზის კატლეტი.
479. თილიმა.
33. თიკანი ცივად.

ი.

310. იაღლო.
38. ინდაური ან ქათამი ხახვ-წყლით.
76. ისპანახის ბორანი.
114. ისრიმის შეკამანდი (იმერულათ კუხი).
128. ისპანახი.

№№

379. ისრიმის ნაშარაბი.

405. ისპანახის სჩი.

496. ისპანახი ბრინჯით.

კ.

442. კაბაჩკი (გოგრის მგზავსია).

484. კვერცხის კატლეტი.

795. კვასი ანუ მჟავე შჩი.

116. კვრინჩხის შექამანდი.

797.)

798.) კვასი ვაშლის ანუ მსხლის.

799.)

796. კვასი ზხმარტლისა.

182. კიბო ცივად.

183. კიბოს გუფთა.

184. კიბო წვნით.

185. კიბო ქართული ბადრიჯნით.

621. კორჟიკი ა.

622. კორჟიკი ბ.

121. კომბოსტოს გუფთა სამარხო (გალუბცი).

139. კომბოსტოს მოთრეულა.

315. კომბოსტოს მწნილი.

316. კომბოსტოს მწნილი გაუთუთქავი.

317. კომბოსტო წვრილად დაჭრილი.

365. კომბოსტოს ნედლათ შენახვა.

397.)

406.) კომბოსტოს სჩი.

407. კომბოსტოს ბორში

366. კოწახურიდგან თუთუბოს გაკეთება.

№№

381. კოწახურის ნაშარაბი.
753. კონსერვი ატმის და სხვა ხილისა.
754. კონსერვი ბადრიჯნისა.
51. კაკაბები კომბოსტოს მწნილით.
486. კარტოფილის კატლეტი.
487.)
488.) კარტოფილი არეჟანით (სმეტანით).
489. კარტოფილი მარილით.
490. კარტოფილი მდოგვით გარჩიცით.
385. კარტოფილის გაკეთება.
755. კანფეტი ტინუშკა ნაღბისა.
65. კურდღლის გატყავება.
66.)
432.) კურდღელი შემწვარი და ჩახოხბილი.
67. კურდღელი ჩაჩიხირთმებული.
617. კულიჩი.
591. კრემების მომზადება.
592. კრემი უმი ნაღბის.
593. კრემი ვაშლისა.
594. კრემი ყავის ორთქლში მოხარშული.
595. კრემი ყავის.
596. კრემი შოკოლადის.
624. კრენდილი.
348. კარაქი სახელდახელო.
350. კარაქის გაკეთება როცა გაფუჭდება.
347. კარაქის გაკეთება.
349. კარაქის გადადნობა ერბოთ.
426. კატლეტი დაბეგვილი ხორცისა.

№№

- 427. კატლეთი ხორცისა სხვანაირად.
- 425. კატლეთი ხორცისა.
- 152. კალმახის სოკო.
- 153. კალმახის სოკო ზეთში მოხრაკული.
- 174. კალმახი შემწვარი.
- 200. კალბასი.
- 360. კვერცხის შენახვა.
- 86- კორკოტი რძისა.
- 552. კისელი—ა.
- 553. კისელი რძისა.
- 554. კისელი —ბ.
- 555. კისელი ვაშლისა.

ლ.

- 474. ლასპინგი.
- 198. ლორები ღორისა ან ძროხის ენებისა.
- 164. ლოქო ცივად.
- 364. ლობიოს მწვანეთ შენახვა.
- 171. ლოქო ზეთით შემწვარი.
- 159. ლოქო ანუ ღღავი წვნით.
- 127. ლობიო ნიგვზით.
- 103. ლობიო მოხრაკული.
- 102. ლობიო კირკაშით.
- 101. ლობიო კოქა პილპილით.
- 100. ლობიო ზარბაბით.
- 99. ლობიოს შექამანდი.
- 62. ლულა ქაბაბი.

№№

მ.

470. მაიონეზი ინდაურისა.
 475. მაიონეზი ლასპინგი.
 497. მაკარონი მოხარშული.
 498. მაკარონი (არგენტინით).
 98. მახოხის დაყენება და მოდულება.
 117. მაყვლის კრიანტელი.
 345. მაწვნის ჩადელება.
 569. მაზურეკი.
 793. მდოგვი (გარჩიცა) სახელდახელოთ.
 794. მდოგვის გაკეთება.
 626. მურაბის მოხარშვა.
 633. მურაბა კომშისა.
 734. მურაბა წენგოსი.
 735. მურაბა ბადრიჯნისა.
 630. მურაბა კინკრაჟისა.
 736. { მურაბა ვარდისა, — ა. — ბ.
 737. {
 738. მურაბა ვაშლისა.
 631. { მურაბა მოცხარის — “სმაროდინისა”
 632. {
 739. მურაბა ვაშლისა — ქარვისა.
 740. მურაბა საზამთროს ქერქსა.
 741. მურაბა გოგრისა, მიწივაშლისა და შავი ბოლოკისა.
 629. მურაბა ყოლისა.
 742. მურაბა ლეღვისა.
 627. მურაბა აღუბლისა.
 744. მურაბა აღუჩისა.

№№

745. მურაბა ლიმონისა.

751.) მურაბა ატმისა. ა.—ბ.
752.)

628. მურაბა თეთრი და წითელი შინდისა.

120. მუხუდოს გუფთა.

122. მუხუდოს სისირი.

104. მუხუდო წვნით.

105. მუხუდოს მუკაშირი.

68. მოხრაკული თირკმელები კართოფილით და სმეტ.

49. { მოხრაკული ქათამი გურულად.
50. }

199. მუჟუჟი—ღორის.

372. მძაღე.

403. მჟაუნას სჩი.

303. მჰადი სიმინდისა.

304. მჰადი ფეტვისა.

323. მწნილი ალუბლის, შვინდის, ზღმარტლის, ვაშლის,
მსხლის, ატმის, და ქლიავის.

320. მწნილი ნედლი სიმინდისა.

321. მწნილი ნიერისა.

322. მწნილი ღიჭისა ანუ ეკალა.

324. მწნილი კიტრის საახლოთ.

325. მწნილი კიტრისა.

327. მწნილი კიტრისა.

328.)

329.)

333. } მწნილი კიტრისა.

334. }

335. }

№№

- 330. მწნილი ყურძნისა.
- 331. მწნილი რძიანი სოკოსი.
- 332. მწნილი ლობიოსი.
- 336. მწნილი ბადრიჯნისა.
- 337. მწნილი ნიახურისა.
- 338. მწნილი კომბოსტოსი (ცვეტნოი).
- 55. მწვადის შეწვა.
- 56. მწვადი სუკისა.
- 57. მწვადი ღორისა.
- 58. მწვადი ჩახოხბილი.
- 59. მწვადი ქართული ბადრიჯნით.
- 111. მწვანილის შეკამანდი.
- 382. მწვანეულობის გახმოზა.
- 384. მწარე ზეთის გაკეთება.

6.

- 305. ნაზუქის გამოცხოზა.
- 343. ნაღები.
- 354. ნაწი.
- 775. ნაშარაბი კოწახურისა.
- 173. ნაფიცხური.
- 779. ნალივკა ყავისა.
- 803. ნარგიზის შეღებვა.
- 584. ნაყივნი (მაროჟნის) მომზადება — (შენიშვნა).
- 585. } ნაყივნი რძისა.
- 586. }
- 587. } ნაყივნი ყავისა.
- 588. }

№№

589. ნაყენი შოკოლადისა.
590. ნაყენი ნაღების (კრემბრულე).
155. ნიყვი—სოკოს ბოღლაძა.
369. ნიგოზი ლებნათ.
371. ნიგოზის ზეთის გამოხდა.
383. ნაგოზის და სხვა ზეთის შენახვა დიდხანს.
757. ნუში მოხალული.

ო.

107. ოსპი წვნით.
157. ორაგული წვნით.
161. ორაგულის შიგნეულები.
170. ორაგული შემწვარი და ჩახოხბილი.
807. ოქროსფერის შეღებვა.

პ.

112. პამიდორის შექამადი.
441. პამიდორი გატენილი ხორციით.
361. }
362. } პამიდორის შენახვა.
363. }
611. პასკის და კულიჩის გამოცხობა.
612. პასკა,—ა.
613. პასკის თავის მოსახატავი (მლაზურიე).
614. პასკა,—ბ.
615. პასკა,—გ.
616. პასკა სახელდახელოთ.
504. პეროგებისათვის და პიროჟკებისათვის ხორცის მომზადება.

№№

- 505. პეროგისათვის ცომი.
- 505. პეროგისათვის ცომი.
- 507. პეროშკისათვის ცომი. მე-217 გვერდზე.
- 508. პეროგისათვის მოხარშული ცომი.
- 509. პეროგი ხაშით.
- 510. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ცომი.
- 511. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ცომი.
- 512. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ხაშით.
- 513. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ცომი ხაშით
და დროებით.
- 514. პირაშკი კარტოფილისა.
- 515. პეროგი სამარხო ორაგულით.
- 576. } პეროჟნი ნუშისა, —ა.
- 579. }
- 577. } პეროჟნი —ბ.—გ.
- 578. }
- 580. პეროჟნი კვერცხის ცილისა.
- 583. პეროჟნი ვანილით.
- 581. პეროჟნი ტრუბოჩკა.
- 582. პეროჟნი ვანილით ტრუბოჩკა.
- 598. პლომბირი.
- 599. პლომბირი ნუშისა.
- 597. პლომბირი და ზეფირი.
- 528. პონჩიკი მოხარშული.
- 533. პონჩიკი დროებით.
- 301. პურის გამოცხობა.
- 429. პუდინგი ხორცისა.
- 499. პუდინგი ბრინჯისა.

№№

500. პუდინგი ღომის ან მანიკრუპისა.

503. პუდინგი თეთრი პურისა.

ჟ.

602. ჟილე—(შენიშვნა).

750. ჟილე—ვაშლისა.

603. ჟილე—ღვინისა.

604. ჟილე ღიმონისა.

605. ჟილე ნესვისა.

746. ჟილეს მოხარშვა სხვადასხვა ხილის მურაბით.

747. ჟილე კომშისა (ბია).

748. ჟილე კრუჟოვნიკისა (კინკრაჟისა).

749. ჟილე მარწყვისა.

606. ჟილე მოცხარისა (სმაროდინისა).

რ.

84. რძის ფლავი.

341. რძის შენახვა.

342. რძის ღირსების შეტყობა.

ს.

471. საცივი (ხალადეც).

48. საცივი ინდაურისა გურულად.

64. საცივად ინდაური, ბატი, ქათამი.

79. სატაცური ერბო-კვერცხით.

109. სატაცური ზეთით.

110. სატაცური შშრაღად.

494. სატაცური სუხარით.

108. სატაცური წვნით.

187. სალათა სხვადასხვა შემწვარისათვის.

188. სალათა კიტრისა.

№№

189. სალათა კვერცხისა.
190. სალათა ჭარხლისა.
191. სალათა არეჟანით.
192. სალათა კართოფილისა.
501. საბიონი პუდინგებისათვის.
502. საბიონი პუდინგებისათვის.
800. სასაპნე ტუტის (ნაცრის) გამოხდა.
801. საპნის მოხარშვა.
761. საჩურჩხლე ნიგვზის თხილის დამზადება და ასხმა.
152. სვინტრი.
456. სოუსი თეთრი მოხარშულ ინდაურთან, ქათამთან, თევზთან და სხვ.
457. სოუსი თეთრი ყვავილა კომბოსტოსათვის.
458. სოუსი წითელი ბადრიჯნისა.
459. სოუსი ქიშმიშით ენისთვის ან ფეხებისთვის.
460. სოუსი სოკოსი.
461. სოუსი კართოფილისა.
462. სოუსი კართოფილისა.
463. სოუსი მიწავაშლისა (ზემლიანოი გრუში).
464. სოუსი.
465. სოუსი პრავნისის, მოხარშულ თევზთან.
466. სოუსი ნიგვზისა, თევზთან.
467. სოუსი ისპანახისა.
468. სოუსი ჭარხლისა.
469. სოუსი სოკოსი.
449. სოუსისათვის ქვილის დამზადება.
451. სოუსი თეთრი.

№№

452. სოუსი გაროხისა.
453. სოუსი ხარდლის (ხრენისა).
454. სოუსი ხახვისა.
455. სოუსი წითელი.
450. სოუსისათვის ფქვილის მოშუშვა.
150. { სოკოს წვენი, დათვის სოკოსი.
151. {
156. სოკო უემწვარი.
357. სულგუნი.
625. სუხარი.

ტ.

319. ტარხუნის მწნილი.
42. ტაბაკა ვარიეებისა ანუ მტრედისა.
443. ტვინის გაკეთება ძროხის ანუ ხბოსი.
444. ტვინის კატლეტი.
21. {
25. { ტოლმა ბატკნის ანუ ცხვრის.
560. ტორტი წაბლისა.
556. ტორტი, კოროლეესკი.
557. ტორტი იტალიანური.
558. ტორტი ნაღბის.
565. ტორტი.
561. ტორტი სუხარის.
562. ტორტი ნუშის.
563. {
564. { ტორტი ნიგვზის — ა. — ბ. — გ.
567. {
566. ტორტი კარტოფილის ფქვილისა.

№№

559. ტორტი შოკოლადისა.
20. ტოლმა კომშისა.
52. ტოროლა საწებლით.
119. ტყემლის კრიანტელი.
373. ტყლაპი ტყემლისა.
378. ტყემალი გათუთქული.
374. ტყემლის საწებელი.
762. ტკბილის მოზადაგება საჩურჩხლეთ.
804. ტუტის გამოხდა, ძაფების გამოსახარშავად.
53. ტყის ქათამი საწებლით.
756. ტინუშკა რძისა.

უ.

413. უგრეხელის გაკეთება (გრეჩიხა).
414. უგრეხელი.
415. უგრეხელის გრენკები.
346. უმი ნაღები სხვადასხვა ტკბილეულისათვის.

ფ.

543. ფაფა მჟაფე, ვაშლისა.
542. ფაფა გოგრისა.
312. ფალუსტაქი.
88. ფაფა ფქვილისა.
69. ფლავი ყაურმისა,
70. ფლავი ბატკან, ვარია, ხოხობ-ჩატანებული.
125. ფლავი გეთანჯისა.
72. ფლავი ალუბლისა.
73. ფლავი გოგრით.
71. ფლავი მუთანჯისა.

№№

126. ფლავი ბურღულის ან ასლისა.
124. ფლავი მუთანჯისა ერბოთი (შეწყული ფლავი).
167. ფარგა.
544. ფაფა მჟავე პეროჟნი გათქვეფილი ნაღებით ტორ-
ტის მგზავსად.
545. ფაფა მჟავე მოცხარისა, ჟოლისა, მაყვლისა, აღუბ-
ლისა ანუ ქლიავისა.
546. ფაფა სიმიდის ფქვილისა, მჟავე.
547. ფაფა კრუჟოვნიკისა.
548. ფაფა რძისა ანუ ხორბლისა ანუ სიმინდის ფქვი-
ლისა.
549. ფაფა ნაღებიანი მანანასი.
550. ფელამუში ვაშლისა.
551. ფელამუში შაქრიანი ვაშლისა.

ჟ.

10. ქათამი წვნიანი გურულად.
36. ქათამი ანუ ინდოური ხახვით.
39. ქათამი გატენილი ქიშმიშით ანუ ზირიშკით.
142. ქაბაბი ხახვისა.
141. ქაბაბი ქონდრისა.
143. ქაბაბი ვაშლისა.
154. ქამა სოკოს ბოდლაძა.
306. ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა.
307. ქადა წვრილი, ერბოსი ანუ ზეთისა.
568. ქაში გურიევისა.
311. ქუმელი.
61. ქულმა.
85. ქაში.

№№

ლ.

129. ღანძილი.
773. ღვინის დაყენება კახურად.
314. ღომის მოხარშვა.
193. { ღორის ღორი გვარჯილით.
194. {
195. ღორის ღორი.
359. ღორის და ძროხის ქონის გადადნობა.
34. ღორის ხორცი ცივად.
113. ღოღოს შეჭამანდი.

ჟ.

789. ყავის დაწვა და მოდუღება.
14. ყალია ღორის ხორცისა.
54. ყაურმა ღორისა ანუ ცხვრისა.
339. ყვავილა კომბოსტო მარილ-წყალში.
491. ყვავილა კომბოსტო, „ცვეტნოი“.
492. ყვავილა კომბოსტო „ცვეტნოი“.
355. ყველის ჩადება მეგრულად დვირტით.
358. ყველის შენახვა ქილაში.
386. ყურძნის შენახვა—შეცდომით № 186 უზის მე 157 გვ.
97. ყიყლიყო.

შ.

96. შანთრაქი.
43. შემწვარი ბატკნის, ცხვრის და ღორის ბარკალი.
44. შემწვარი ბატი ანუ იხვი შვინდის ჩურჩით.
47. შემწვარი მწყერები.
416. შემწვარი ხორცი—ა.
417. შემწვარი ხორცი—ბ.

№№

418. შემწვარი ხორცი — გ.
419. შემწვარი ქარკოი.
420. (ა. შემწვარი ბივშტეკსი.
421. (ბ. შემწვარი ხბოს ფეხი.
423. შემწვარი გოჭი.
422. შემწვარი ხორცი როსტბივი.
433. შემწვარი კურდღელი არეჟნით.
46. (შემწვარი ინდაური ანუ ქათამი.
434. (შემწვარი ბატი ვაშლით.
435. შემწვარი ვარია.
476. შემწვარი თევზი, კუტუმი.
482. შემწვარი თევზი, კამბულა.
40. შემწვარი ბატკნის გულ-ღვიძლი.
437. (შემწვარი ღაღლა.
538. (შემწვარი მწყერი საწებელათი.
440. შემწვარი მწყრები.
17. შილაფლავი ცხვრისა ანუ ქათმისა.
115. შვინდის შეკამანდი.
790. შოკოლადის მოღუღება.
375. შვინდის ჩურჩა.

შ.

480. შჩუკა ანუ სხვა თევზი გატენილი.
778. შიპოკკა.

№№

ჩ.

766. ჩამიჩის შეწვა.

45. ჩახოხბილი ხოხობი.

197. ჩაჩხი—ანუ ლორი ინდოურის, ქათმის, ჯიხვის.

7. ჩიხირთმა ბატკნის, ქათმის, ინდოურის და ბატის.

8. ჩიხირთმა ვარიისა.

353. ჩუმა.

767. ჩირი ატმისა.

768. ჩირი ქლიავისა.

769. {

771. { ჩირი მსხლისა.

772. {

770. ჩირი ჭერამისა.

ძ.

805. ძაფების გამოხარშვა.

196. ძეხვი ლორის ანუ ძროხის.

4. ძროხის ხორცი ხარშოდ.

5. ძროხის ხორცი ჰამიდორით.

6. ძროხის ხორცი თათარიანად.

29. ძროხის ბეჭი ცივად.

791. { ძმრის დაყენება.

792. {

ც.

123. ცერცვი ბაკლა.

16. ცხვარი ან თხა კომშით.

41. ცხვრის გულ-ღვიძლი მოხრაკული.

106. ცულისპირა წვნით.

№№

ვ.

177. წელა.
370. წეწვანი.
390. წვენი ინდოურის ან ქათმის (კონსომე).
391. წვენი ხბოსი.
392. წვენი კართოფილისა.
393. წვენი მწვანე ლობიოსი პიურე.
394. წვენი პერლოვოი კრუპით.
395. წვენი (კლოწით).
396. წვენი კლონკით.
398. წვენი ხინკლით.
399. წვენი ატრით (ლავაშით).
400. წვენი თეთრი ლობიოთი.
401. წვენი პამიდორით.
780. {
781. { წვენი ალუბლისა.
782. წვენი ალუბლისა სქელი.
318. წიწაკის მწნილი.
387. წვენის (ბულიონის) მოხარშვაზე შენიშვნა.
388. წითელი წვენი ბულიონი,—ა.
389. წითელი წვენი ბულიონი,—ბ.

ჟ.

431. ჯაჭა ცხვრის ან ხბოსი გატენილი.
162. ჯანარი, კაპუეტი ან სხვა თევზი.
133. ჯარხლის კოდი.
408. {
402. { ჯარხლის ბორში.

№№

404. ჭინჭარის სჩი.

131. ჭინჭარი.

ხ.

309. ხაბაზგინა.

22. ხარშო ინდოურის ან ქათმის.

24. ხარშო ბატი, ინდოური, ქათამი.

89. ხავიწი.

91. ხარშო.

308. ხაჭაპური.

87. ხალიფაფა.

15. ხაში.

180. ხიზილალა მოხარშული.

181. ხიზილალის ქაბაბი.

32. ხბო ცივად.

31. ხბოს თავი.

428. ხორცი დაკეპილი კარტოფილით.

18. ხორცი ბურღულით.

430. ხორცის ზრაზი.

186. ხვეული ცომი კუპატებისათვის.

302. ხმიალის გამოცხობა.

ჯ.

178. ჯუფთი.

340. ჯონჯოლის შენახვა.

„ს მ რ ა პ ნ ი ს“ გამოცემანი.

დაიბეჭდა და გამოვიდა გასასყიდათ შემდეგი გამოცემანი,
და იყიდება საქართველოს ყველა წიგნის მაღაზიაში.

ფასი მ.—კ.

1. მოლიერი, დრამატიული თხზულებანი . . . „—50
2. განდევილი, ლექსები და მოთხრობები . . . „—50
3. ახალი ჩანგი, მ. გაჩეჩილაძისა, ყლით . . . 1—50
4. ყაჩაღები, შილერისა . . . „—50
5. ანტიგონე, სოფოკლესი თარგმ. გვაზავასი . . . „—20
6. ქართველი მწერლები, ნაწილი I შედგენი-
ლი ივ. გომელაურის-მიერ . . . „—80
7. ქართველი მწერლები, ნაწილი II შედგე-
ნილი ივ. გომელაურის-მიერ . . . 1—30
8. ლექსები ბ. ბარათაშვილისა . . . „—10
9. გაყრა—გ. ერისთავისა . . . „—5
10. კუდიანი ვარსკვლავი ვ. ბალანჩივაძისა . . . „—5
11. საღამოს ერთი ცხვირი ხეირია . . . „—10
12. დრამები და კომედიები, შედ. ვ. აბაშიძისა . 1— „
13. სერგეი მესხის ნაწერები . . . 1— „
14. გურული სცენები, ვ. ურუშაძისა . . . „—5
15. სული და ტვინი, ივ. გომართლისა . . . „—5
16. „ნიშადური“ ჟურნალი სუყველა ნომრები
რაც კი გამოსულა ვ. გუნიას რედაქტორობით 5— „
17. ჟურნ. „ხუმარა“, „მასხარა“, „ცეცხლი“ ზ სხ. „—80
18. ჟურნალი „ეკალი“ მთელი კომპლექტი . . . „—60
19. თხზულებანი გიუი—და მოპასანისა . . . 1— „

მსურველს წიგნები „ნაღოჟნი პლატეჟითაც“ გაეგზავნებათ.
ვისაც სურს პირდაპირ გამოაწეროს, ადრესი: Тифлисъ,
Типографія „Сорапанъ“, М. Гачечиладзе.

64

5 725

ფანის ქლით 1. 826. ღა 40 3.

