

SPIS TREŚCI

OD AUTORA

9

KULINARNA MAPA GRUZJI

10

Górzysta Gruzja (11) Północne góry (12) Góry południowe (18) Gruzja równinna (21)
Wybrzeże Gruzji (24) Stolica Gruzji – Tbilisi (26)

HISTORIA KUCHNI I KUCHNIA HISTORII

28

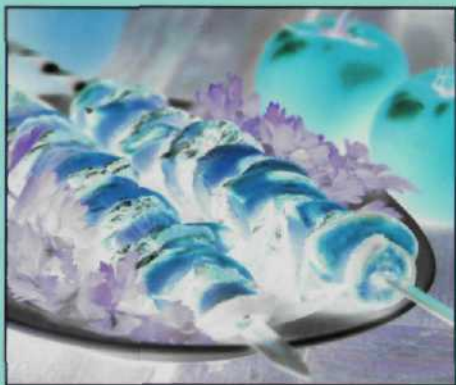
Tradycje, obyczaje i święta (33) Sprzęt kuchenny (39) Sposoby przygotowania i charakterystyka
głównych dań (40)



PRZEPISY

45

Potrawy z warzyw i owoców (46) Dania z produktów mlecznych i jajek (86) Dania z kasz
i niesłodkie wypieki (100) Potrawy z drobiu (120) Dania mięsne (136) Potrawy rybne (170)
Potrawy przyrządzane na ogniu (182) Desery (190) Napoje (204) Przetwory (214)
Sosy i mieszanki przypraw (238)



Zarówno tradycje gruzińskiego biesiadowania, jak i kuchnia, są tak unikalne i charakterystyczne, że nie można ich pomylić z żadnymi innymi. Tylko tu tak szczerze i ciepło przyjmowani są goście, tylko tu wznosi się tyle pięknych toastów, tylko tu, nawet w zwyczajnych rodzinach, śpiewa się przy stole melodyjne pieśni na kilka głosów. Kuchnia gruzińska jest specyficzna, a zarazem łatwo rozpoznawalna. Mówiąc o niej należy wymienić takie danie, jak *sacywi*, *charchzo*, *czachochbili*, *chinkali*, *łobio*, *chaczapuri*, *gozinaki*, które stały się popularne również w krajach odległych od Gruzji. Kuchnię gruzińską trudno byłoby zaprezentować bez serów: *suluguni* oraz imeretyńskiego, bez takich warzyw, jak: fasola, bakłażany, kapusta, buraki, pomidory, które tutaj się gotuje, smaży, zapieka, dusi, marynuje, a także zasala. Oczywiście, nie sposób pominąć kwaskowatych sosów oraz aromatycznej zieleniny przyprawowej, czyli estragonu, bazylii, mięty, kolendry i cząbrku, które w Gruzji wykorzystywane są przez cały rok.