

Τσαχοκπίλι (κοτόπουλο-στιφάδο): Μια νοστιμιά της γεωργιανής κουζίνας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πηγή: Άννα Χαρζέεβα

Οι Ρώσοι τρελαίνονται για τη γεωργιανή κουζίνα. Δεν είναι τυχαίο που ο σοβιετικός τσελεμεντές περιλαμβάνει κάμποσες συνταγές γεωργιανής μαγειρικής.

Πέρυσι ταξίδεψα στη Γεωργία, αγάπησα τη χώρα και το φαγητό της. Αργότερα έγραψα για το αγαπημένο μου πιάτο το Iobiani, και σήμερα έχω μετακομίσει με τον σύζυγό μου στην Τιφλίδα. Χαίρομαι που γνώρισα από κοντά το περίφημο χατσαπούρι, και μου δόθηκε η ευκαιρία να ξαναδώ με μια άλλη ματιά τις συνταγές της σοβιετικής εποχής.

Η γεωργιανή κουζίνα ήταν διάσημη στη Μόσχα από τη σοβιετική εποχή, γι' αυτό και στο βιβλίο της σοβιετικής μαγειρικής υπάρχουν τόσες πολλές συνταγές. Επίσης, σε κάθε γωνιά της Μόσχας υπάρχει κι ένα γεωργιανό εστιατόριο, ενώ όλοι παραδέχονται ότι οι γεωργιανές ντομάτες, το κρέας, τα γαλακτοκομικά και το κρασί είναι εξαιρετικά. Όλα αυτά μπορεί κανείς να τα απολαύσει στη Μόσχα, μόνο που κοστίζουν!

Τιφλίδα: Γεύσεις και μπαχαρικά

Τις λίγες ημέρες που βρίσκομαι στην Τιφλίδα λοιπόν, έχω ανακαλύψει μια λαϊκή

αγορά με πεντανόστιμα φρούτα και λαχανικά, ένα μαγαζί με ντόπια γαλακτοκομικά, κι ένα κρεοπωλείο με ντόπια πουλερικά και κρέατα. Επισκέφθηκα επίσης ένα σούπερ μάρκετ Carrefour, όπου μπορεί κανείς να αγοράσει τα πάντα και τίποτα. Ακόμη και τα ευρωπαϊκά τυριά που οι Μοσχοβίτες τα στερούνται ένα χρόνο τώρα, χάρη στις κυρώσεις στα τρόφιμα. Ένωσα σαν σοβιετική πολίτης που είδε για πρώτη φορά ένα γεμάτο κατάστημα και ήθελα να αγοράσω τα πάντα! Το είπα στη γιαγιά μου μιλώντας μέσω Skype και γέλασε με την ψυχή της.

Αυτή την εβδομάδα αποφάσισα να φτιάξω τσαχοκμπίλι – κοτόπουλο στιφάδο με καταπληκτικά γεωργιανά μπαχαρικά (όλα τα μπαχαρικά είναι εξαιρετικά) που πηγαίνει πολύ ωραία με το χατσαπούρι (λεπτή ζύμη με τυριά).

Η συνταγή απαιτεί κάποιο κόκκινο κρασί, κι εγώ χρησιμοποίησα ντόπιο σπιτικό που μας κέρασε ο ιδιοκτήτης του σπιτιού μόλις εγκατασταθήκαμε.

Στη συνέχεια έψαξα να βρω κάποια γεωργιανή γιαγιά να τη ρωτήσω για το φαγητό και τη ζωή στη σοβιετική εποχή. Η κυρία Ντάλι που μου έκανε μανικιούρ – δεν έδειχνε πάνω από 60 χρόνων κι ας είναι προγιαγιά όπως έμαθα – μου είπε πως τη σοβιετική εποχή υπήρχε άφθονο φαγητό. Με τέτοια γόνιμη γη και τόσους πολλούς καλλιεργητές φαντάζομαι ότι δεν είχαν έλλειψη προϊόντων, ειδικά τους θερμούς μήνες. Επίσης αλλά δεν ξέρω

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР

Подготовленную тушку курицы промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. После этого в кастрюлю положить мелко нарезанный лук, томат-пюре, добавить уксус, вино, $\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, соль, перец; кастрюлю закрыть крышкой и тушить $1\frac{1}{2}$ часа на слабом огне. Перед окончанием тушения положить нарезанные дольками помидоры.

При подаче на стол на каждый кусок курицы положить ломтик лимона и посыпать зеленью.

Таким же способом можно приготовить чахохбили из баранины, которую надо нарубить по 3—4 кусочка на порцию.

На одну курицу (или 500 г баранины) — 2 головки лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложку уксуса, 2 ст. ложки вина (портвейн, мадера) и 2—3 ст. ложки масла.

Τσαχοκμπίλι

Μια συνταγή από το [Βιβλίο Σοβιετικής Διατροφής](#), σελίδα 190

1 ολόκληρο κοτόπουλο (ή 500 γραμμάρια αρνί)
2 κρεμμύδια
2 κουταλιές της σούπας πελτέ
1 κουταλιά της σούπας ξύδι
2 κουταλιές της σούπας κόκκινο κρασί
2-3 κουταλιές της σούπας λάδι
2 ολόκληρες ντομάτες
αλάτι και πιπέρι

Κόβουμε ένα κοτόπουλο σε μεγάλα κομμάτια και τα τηγανίζουμε σε ρηχό σκεύος με μπόλικο λάδι. Στη συνέχεια, το βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, τις ντομάτες πολτοποιημένες, το ξύδι, το κρασί, ½ φλιτζάνι ζωμό, το αλάτι και το πιπέρι.

Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για 1 ½ ώρα σε χαμηλή φωτιά. Λίγο πριν το βγάλουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε φέτες ντομάτας.

Κόβουμε το κοτόπουλο σε κομμάτια και σερβίρουμε κάθε μπολ με ένα κομμάτι κοτόπουλο, φέτες ντομάτας, λεμόνι και μυρωδικά.

Μπορεί επίσης να γίνει τσαχοκμπίλι με αρνί με τον ίδιο τρόπο, απλά κόβουμε το αρνί σε τρία ή τέσσερα κομμάτια για το σερβίρισμα.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!

Άννα Χαρζέεβα, ειδικά για τη RBTH

Πηγή: gr.rbth.com