Mavzu: Gruziya pazandachiligi

Reja:

1. Gruziya pazandachiligi haqida ma’lumot.

2. Gruziya milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi

Tayanch iboralar:ko’p millatli mamlakat, dunyoda dong’ini tarqatgan taomlar, sup xarcho, xachapuri, shashlik, vino, cho’chqa, mol, qo’y, uy va yovvoyi parranda go’shti, o’tkir ta’mi, souslar, sasivi, chixirtma, lobio, pishloq, “tkemali”, adjika, churchxeli, mujuji.

 Gruziya boshqa Kavkazorti respublikalari ichida maydoni bo’yicha kichik davlat bo’lib, u yerda yashaydigan millatlar soni bo’yicha ko’p millatli mamlakat hisoblanadi. Gruziya xalqining 2/3 qismidan ko’prog’ini gruzinlar tashkil qiladi. Bundan tashqari respublika hududida armanlar, ozarbayjonlar, ruslar, ukrainlar, osetinlar, abxazlar, yahudiylar va boshqa millat va yelat vakillari yashaydi.

 Agar mahalliy xalq respublikaning barcha mintaqalarida yashashsa, boshqa millat va yelat vakillari yesa ba’zi mintaqalarda gavjum bo’lib yashashadi.

 Gruzin pazandaligi taomlarni tayyorlash va iste’mol qilish milliy an’analarini saqlab qolishdan tashqari milliy taomlarining dong’ini butun dunyoga tarqatgan. Bugungi kunda asl gruzin taomi hisoblangan sup-harcho, xachapuri, ochiq olov ustida qovurilgan go’sht (shashlik) kabilar butun dunyoda sevib iste’mol qilinadigan taomlar qatoridan o’rin olgan.

 Barcha gruzin millatiga xos xususiyatlardan biri - bu taom bilan birga vino ichishdir. Ular quvvatlantirilgan alkogolli ichimliklarni (aroq, brendi, likyor, nalivka) o’ta kam iste’mol qilishadi. Faqat zarur bo’lganda uzum arog’i yoki shirin nalivka hajmi 25-30 ml.li idishlarga quyib ichiladi. Bu yerda ham ichish me’yori ikki ryumkadan oshmaydi.

Yuqorida vino to’g’risida keltirilgan ma’lumotlardan tashqari yana shuni ta’kidlab o’tish o’rinliki, vino har bir ovqatlanish turi davrida iste’mol qilinadi. Shunday qilib, vino gruzin xalqi rasionining ajralmas qismi hisoblanadi. Vinodan tashqari gruzin pazandaligida turli taomlarni va oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash uchun cho’chqa, mol, qo’y hamda uy va yovvoyi parranda go’shtlari va sut mahsulotlari ishlatiladi.

Gruzin pazandaligi Markaziy Osiyo davlatlari pazandaligidan nafaqat iste’mol qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlarining assortimenti, taomlarning o’tkir ta’mi va hidi bilan ham ajralib turadi.

Gruzin pazandaligida ziravorlarning qancha katta ahamiyatga yega yekanligini Mariyetta Shaginyanning quyidagi gaplari yaqqol tasdiqlashi mumkin: «U burchakda un solinib, terib qo’yilgan qoplarni qo’li bilan uradi va qoplardan un changining quyuq buluti ko’tariladi. Uy yegasi yuzida tabassum bilan mening diqqatimni shiftda osib qo’yilgan qimmatbaho kolbasalar bog’lamiga tortadi. Keyin tashqi devor bo’yicha asal solingan ko’zachalar, yana qoplar, qarshi burchakda turli yormalar solingan qoplar terib qo’yilgan. Bu yerda qancha zebi-ziynatlar, turli xil tuzlangan va dutlangan mahsulotlar, quritilgan na’matak uyumlari, piyoz, qizil achchiq qalampir va boshqa ziravorlar tizmalari». Bundan tashqari gruzin pazandaligida souslar turlari ham ko’p.

Gruziya kichik mamlakat bo’lishiga qaramasdan, uning tuproq-iqlim sharoiti har xil. Bu yesa yetishtirilayotgan qishloq xo’jalik mahsulotlarining turlariga, ovqatlanish tarziga hamda taomlar assortimentiga ham katta ta’sir ko’rsatadi. Shu sababdan bo’lsa kerak, Sharqiy Gruziyada (Kaxetiya, Karteli) yashaydigan gruzinlarning ovqatlanishi G’arbiy Gruziyada (Magreliya, Abxaziya) yashaydigan gruzinlarning ovqatlanishidan farq qiladi: ular har birining o’z sevimli taomlari va oziq-ovqat mahsulotlari mavjud.

O’quvchilar diqqatini yana shunga qaratish lozimki, mamlakatning barcha burchaklarida nafaqat gruzinlar, boshqa millatlar vakillari tomonidan sevib iste’mol qilinadigan taomlar assortimenti ham katta. Gruzin xalqining umumsevimli taomlaridan birinchi o’rinda mivadi turadi. Bu taom bizningcha shashlik deb ataladi va katta tarixga yega. Mashhur fransuz yozuvchisi Aleksandr Dyuma 1858 yilda Kavkazga kelib, keyinchalik mivadini tayyorlash texnologiyasini yozib qoldirgan. U shunday deb yozgan: «.... qo’y go’shti olinib, (yeng yaxshisi) uning biqin qismi, kattaligi yong’oqdek keladigan teng bo’lakchalarga bo’linadi, sirka, piyoz, qalampir va tuzdan iborat bo’lgan marinadga 15 minut solib qo’yiladi. Shu vaqt ichida manqal ustida qovurish uchun bir miska yog’och ko’miri tayyorlanadi. Marinaddan go’shtni oling-u, uning oralariga piyoz xalqalarini qo’yib, temir yoki yog’och sixga o’tkazing. Go’shtni har tomonidan qovurish uchun sixni aylantirib turish kerak. Agar mivadining o’tkir ta’mga yega bo’lishini xohlasangiz, uni marinadda kechasi bilan qoldiring...».

Aleksandr Dyumaning yozib qoldirganlaridan ko’rinib turibdiki, bir yarim asr o’tganiga qaramasdan, shashlik tayyorlash texnologiyasida hyech qanday o’zgarish bo’lgani yo’q. Bu taomlar tayyorlash texnologiyasining katta konservativlik xossasiga yega yekanligini yana bir bor tasdiqlaydi.

Parranda go’shtidan tayyorlanadigan taomlardan yeng mashhuri sasivi, keyin yesa chixirtma hisoblanadi. Ular uy va yovvoyi parranda go’shtlaridan tayyorlanadi. Chixirtma tayyorlash uchun tovuq yoki kurka go’shti sirka kislotasida yaxshilab aralashtirilgan tuxum va piyoz solingan bulonda pishiriladi.

Tovuq go’shtidan ko’p miqdorda piyoz qo’shib, dimlab pishiriladigan chixanbili ham gruzin xalqining sevimli taomlaridan hisoblanadi. Mol, qo’y va parranda go’shtlaridan tayyorlanadigan taomlar o’tkir souslar (sasivi, sosibeli, tkemali) bilan beriladi.

Dukkakli mahsulotlardan tayyorlanadigan taomlardan yeng sevimlisi loviya hisoblanadi. Mintaqaga qarab, uni tayyorlashning o’nga yaqin resepti mavjud. Loviya pishgan dondan yoki hali pishmagan yashil «sirg’alaridan» o’tkir ziravorlar solib tayyorlanadi.

Pishloq ham gruzinlarning sevimli taomlaridan biri. Lekin Sharqiy va G’arbiy Gruziyada iste’mol qilinadigan pishloqlar har xil. Gruziyaning hamma mintaqalarida sevib iste’mol qilinadigan va tez-tez tayyorlanib turiladigan pishloq solingan taomlardan biri xachapuri deb ataladi. Xachapuri xuddi tvorogli vatrushkaga o’xshatib tayyorlanadi.

Gruzinlar tomonidan yertalabki nonushta davrida sevib iste’mol qilinadigan taom to’g’risida yeslatib o’tish ham o’rinli bo’ladi. Bu taom gruzin tilida xashi deb nomlanadi. Xashi molning oyoqlari, boshi, qorni va qatqorinidan yezilib ketguncha qaynatib pishirib olinadi. Xashini cho’chqa oyoqlari, quloqlari va dumidan ham tayyorlash mumkin. Cho’chqa oyoqlaridan tayyorlanadigan xashi mujuji deb nomlanadi va sovuq taom sifatida iste’mol qilinadi.

Yuqorida ta’kidlanganidek, gruzin pazandaligi katta assortimentli va o’tkir ta’mli, hidli souslardan ishlatilishi bilan ham farq qiladi. Go’shtli taomlar bilan juda ham sevib iste’mol qilinadigan souslardan biri yovvoyi olicha mevalaridan ko’p miqdorda qizil achchiq qalampir va o’tkir hidli ko’katlar qo’shib tayyorlangan sous-tkemali hisoblanadi. U butun Gruziya bo’yicha tayyorlanadi. Tkemalidan tashqari aksariyat gruzinlar adjika sousini ham sevib iste’mol qiladi. Uni achchiq qizil qalampir, o’tkir hidli ko’katlar (xmeli-suneli), sarimsoqpiyoz, kashnich aralashmasidan tayyorlashadi. Aralashmaga ozgina vino sirkasi va tuz qo’shiladi (quyuq massa hosil bo’lguncha) va shisha yoki sopol idishlarga solinadi va og’zi mahkam yopilib saqlanadi. Adjika sousi nafaqat go’shtli, guruchli, sabzavotli taomlar, loviya bilan ham birga iste’mol qilinadi. Lekin shuni ta’kidlash joizki, adjika faqat G’arbiy Gruziyada yashaydigan gruzinlar tomonidan juda ham ko’p iste’mol qilinadi. Bundan tashqari barcha gruzin oilalarida xushbo’y hidli dorivor o’simliklardan quritilgan aralashma xmeli-suneli tayyorlanadi. Xmeli-suneli xarcho, sasivi kabi taomlarni tayyorlash uchun ishlatiladi. Xmeli-suneli tayyorlashda qisqartirilgan va to’liq resepturalardan foydalanishadi. Qisqartirilgan reseptura bo’yicha uning tarkibi bazilik, kashnich, mayoran, achchiq qizil qalampir va za’farondan iborat bo’ladi. To’liq reseptura ko’rsatilganlardan tashqari fenugrek, selderey, shivit, chaber, yalpiz va lavr barglarini o’z ichiga oladi.

Barcha gruzin oilalarida churchxeli tayyorlanadi va shirinlik sifatida sevib iste’mol qilinadi. Bu uchun uzum sharbatiga un qo’shib qaynatiladi. Keyin yesa po’stlog’idan tozalangan va ipga o’tkazilgan grek yong’og’i mag’zi quyuq sharbatga yaxshilab bulanadi va havoda quritiladi. Bundan tashqari gruzin pazandaligida yangi yil bayramiga bag’ishlangan maxsus shirinlik tayyorlanadi va yangi yilning birinchi kunidan boshlab iste’mol qilinadi. Uning uchun grek yong’og’i mag’izi maydalanadi va kichik yassi shakllar beriladi. Keyin yassi shaklli yong’oq asalda qaynatib olinadi. Bu taom gruzincha gozinaki deb ataladi. Yana shuni ta’kidlash o’rinliki, gruzin pazandaligida tushlik davrida va kechqurungi nonushtaga ko’p miqdorda va assortimentda, mavsumiga qarab, har xil ko’katlar (petrushka, shivit, kress-salat, tarxun, yalpiz, bazilik, chaber, ko’k piyoz va boshqalar) va redis, turp, pomidor, bodring, qizil qalampir beriladi.

Gruzinlar rasionida konservalangan go’sht va sabzavot mahsulotlari ham o’ziga yarasha o’ringa yega. Cho’chqa go’shtidan Gruziyaning hamma mintaqalarida lori (vetchinaga o’xshagan mahsulot), mujuji (sirkaga solingan vetchina) va ko’k qalampir va qorag’at solingan kupati (kolbasa) tayyorlanadi.

Sabzavotlardan ishlab chiqarilgan tuzlangan va marinadlangan mahsulotlar ham barcha gruzinlar tomonidan sevib iste’mol qilinadi.

Gruziya mintaqalarining qishloq xo’jaligida yetishtiriladigan mahsulotlar turlari u yerda yashaydigan gruzinlarning ovqatlanishiga katta ta’sir ko’rsatgan. Masalan, Sharqiy Gruziyada (Kaxetiya va Kartli) asosan bug’doy unidan tayyorlangan oq non iste’mol qilinadi, G’arbiy Gruziyada yesa makkajo’xori unidan tayyorlanadigan non (Gruzincha mchadi deb ataladi) katta talabga yega. Bug’doy unidan tayyorlanadigan non silindrsimon shaklda loydan yasalgan tandirda, mchadi yesa loydan yasalgan maxsus tovalarda pishiriladi. Bug’doy uni noni achitilgan xamirdan tayyorlanadi. Mchadini tayyorlash uchun ishlatiladigan maxsus tova gruzincha kesi deyiladi.

G’arbiy Gruziyada gomi deb ataladigan taomni sevib iste’mol qilishadi. U quyuq konsistensiyali makkajo’xori unidan bo’tqa sifatida tayyorlangan bo’lib, ukraincha yoki moldavancha tayyorlanadigan mamalga taomiga o’xshaydi.

Gruzinlarning yeng faxrli taomlaridan biri, bundan oldin ta’kidlab o’tilganidek, pishloq hisoblanadi. Lekin Sharqiy Gruziyada o’tkir hidga yega bo’lgan tushin va kobi kabi pishloqlar iste’mol qilinsa, G’arbiy Gruziyada yashaydigan gruzinlar uncha o’tkir bo’lmagan sulguni va imeretenlarga o’xshagan pishloq turlarini afzal ko’rishadi. Bulardan tashqari Sharqiy Gruziyada yashaydiganlar G’arbiy Gruziyaliklarga nisbatan yog’ni ko’p iste’mol qilishadi.

Ko’rsatib o’tilganlardan tashqari dengiz yaqinida yashaydigan gruzinlar o’tkir taomlarni yaxshi ko’rishadi, mol, qo’y va cho’chqa go’shtlarini kam iste’mol qilishadi, lekin parranda go’shtlaridan tayyorlangan taomlar sevimli hisoblanadi. Sharqiy Gruziyaning tog’li tumanlarida yashaydigan gruzinlarning yana bir sevimli taomi xinkali (rus chuchvarasiga o’xshagan) hisoblanadi. Uni qo’y go’shtidan maydalangan achchiq qalampir va boshqa o’tkir hidli ziravorlar solib tayyorlashadi. Chuchvaradan farqi shundan iboratki, xinkali bulonsiz iste’mol qilinadi. Xuddi xinkalidek, Sharqiy Gruziyada jon-joli buta o’simligining marinadlangan kurtaklari boshqa gazaklar ichida faxrli hisoblanadi. Bundan tashqari marinadlangan bulg’or qalampiri, pomidor va bodringlar, tuzlangan karam (snila) juda ham ko’p iste’mol qilinadi.

G’arbiy Gruziyada aroqdan keyin churxcheli yoki mevalarni iste’mol qilishsa, Sharqiy Gruziyada yesa aroqqa har xil tuzlangan va marinadlangan sabzavotlar beriladi.

Nazorat savollari:

1. Gruzin millatining ovqatlanishiga xos xususiyatlar nimalardan iborat?

2. Gruzin pazandaligida turli taomlarni tayyorlashda qaysi go’sht turlari ishlatiladi?

3. “Sasivi” taomi qaysi go’shtdan tayyorlanadi?

4. “Xashi” taomini tayyorlash texnolgiyasini aytib bering?

5. Sous “tkemali” qaysi taomlar bilan iste’mol qilinadi?

6. Gruzin taomlari qanaqa souslar bilan birga dasturxonga tortiladi?

7. “Churchxeli” shirinligi qanday tayyorlanadi?

8. Gruziya milliy pazandaligida qanday non turlari tayyorlanadi?

O’quv vizual materiallar:

Kichik guruhlarda ishlash qoidasi

1. Talabalar ishni bajarish uchun zarur bilim va malakalarga yega bo’lmog’i lozim.

2. Guruhlarga aniq topshiriqlar berilmog’i lozim.

3. Kichik guruh oldiga qo’yilgan topshiriqni bajarish uchun yetarli vaqt ajratiladi.

4. Guruhlardagi fikrlar chegaralanmaganligi va tayziqqa uchramasligi

 haqida ogohlantirilishi zarur.

5. Guruh ish natijalarini qanday taqdim yetishini aniq bilishlari, o’qituvchi

 ularga yo’riqnoma berishi lozim.

6. Nima bo’lganda ham muloqotda bo’ling, o’z fikringizni yerkin namoyon yeting.