

Przy stole obfitości

Co łączy polski i gruziński świąteczny stół? Przede wszystkim zasada, że musi być smacznie i dużo! Święta są okazją do wielkiego ucztowania połączonego ze śpiewami i długimi toastami. O świątecznych zwyczajach Gruzinów, nie tylko kulinarnych, mówi zakochany w Polsce i mieszkający u nas od 20 lat Gruzin, Davit Turkestanishvili. Posłuchajcie jego wigilijnej opowieści.

ZDJĘCIA *Agnieszka Murak/Buku Team*



Autorzy naszego
świątecznego menu,
Davit Turkestanishvili
i jego mama, Rusiko.

Święta to dla nas, Gruzinów, podobnie jak dla Polaków, czas radości i niekończącego się biesiadowania w otoczeniu rodziny i przyjaciół. Dzisiaj w Gruzji Wigilię i Boże Narodzenie obchodzimy właściwie dwa razy, podobnie jak Nowy Rok. Przez lata komunizmu i rosyjskiej okupacji próbowano wykorzenić w naszym kraju religię, kładąc nacisk na obchody kalendarzowego Nowego Roku, bo to świeckie i międzynarodowe święto. Po odzyskaniu niepodległości Gruzini wrócili jednak do hucznie obchodzonych świąt prawosławnych, nie rezygnując przy tym z Gwiazdki w grudniu. Pierwsza Wigilia obchodzona jest, tak jak w Polsce i na świecie, 24 grudnia, druga – według kalendarza juliańskiego – w nocy z 6 na 7 stycznia. Podobnie jest z Nowym Rokiem. Zabawne jest to, że mamy też dwóch Świętych Mikołajów. Ten prawosławny wygląda dużo groźniej od uśmiechniętego i rumianego grubaska. Chociaż przynosi prezenty, to dzieci niechętnie siadają mu na kolana. Dlatego ojcowie dużo częściej przebierają się ►

TABAKA (kurczak w sosie orzechowym)

SKŁADNIKI:

młode kurczę kukurydziane (lub kilka podudzi)
20 dk mielonych orzechów włoskich
100 ml oliwy
mieszanka przypraw gruzińskich (po łyżce żółtej kozieradki, nasion kolendry, kurkumy, płatków czerwonego chili)
szczypta kardamonu
szczypta cynamonu
szczypta gałki muszkatołowej
6 ząbków czosnku, utartych
sól morską
garść ziaren świeżego granatu
pęczek świeżej kolendry
łyżeczka octu winnego

PRZYGOTOWANIE:

Półowę wszystkich przypraw suchych mieszamy w łyżce oliwy z trzema utartymi ząbkami czosnku i powstałą pastą nacieramy kurczaka. Odstawiamy na kilka godzin. Mielone orzechy mieszamy z pozostałymi przyprawami i ugniatamy, dodając

po łyżce wrzącą wodę (masa znacznie wydzielać olej). Ugniatając i dolewając wrzątek, osiągamy konsystencję gęstego, ale płynnego sosu. Na koniec dodajemy czosnek i drobno pokrojoną kolendrę. Rozgrzewamy oliwę na żeliwnej patelni, kładziemy na niej kurczaka i przygniatamy go pokrywką lub obciążonym talerzem. Smażymy na średnim ogniu przez kilkanaście minut, pilnując, aby nie przypalić. Przewracamy na drugą stronę, przygniatamy i smażymy najpierw na średnim, a po 10 minutach na mocniejszym ogniu, aż do zrumienienia. Gorącego kurczaka zalewamy sosem orzechowym, kropimy oliwą z patelni, ozdabiamy ziarenkami granatu i świeżą kolendrą. Podajemy z jasnym pieczywem. Tabaka jest smaczna zarówno na gorąco, jak i na zimno. Jedyna zasada: jemy od razu po przyrządzeniu, nie zostawiamy do odgrzania!

BADRIDŻANI NIGVZIT (roladki z bakłażana faszerowane pastą orzechową)

SKŁADNIKI:

4 bakłażany
300 g oliwy
świeża kolendra
garść pestek granatu
sól
sos orzechowy jak w przepisie na tabakę (powyżej)

PRZYGOTOWANIE:

Kroimy bakłażany wzdłuż na plastry o grubości pół centymetra, solimy solą morską i odstawiamy na 20 minut.

Następnie odciskamy sok, wycieramy ręcznikiem papierowym i obsmażamy plastry z obu stron na oliwie aż do zarumienienia. Odsączamy z tłuszczu na papierze. Farsz do badridżani to sos orzechowy do kurczaka, tyle że nieco gęstszy (dodajemy mniej wrzątku). Smarujemy nim plastry bakłażana, posypujemy świeżą kolendrą i ziarenkami granatu. Zawijamy.

PASTY NA BAZIE ORZECHÓW:

ISPANACHI (pasta ze szpinakiem), PRASI (z porem), LOBIO (z czerwoną fasolą), CZARCHALI (z burakiem), KUCZMACZI (z podrobami)

Pasta z orzechów włoskich służy do przyprawienia wielu przystawek warzywnych. Zaskakująca jest różnica smaków w zależności od tego, jakie składniki się do niej doda. Każda pasta smakuje inaczej. Mając gotową masę orzechową, można ją doprawić

blanszowanym szpinakiem (ispanachi), gotowaną czerwoną fasolą (lobio), gotowanym startym burakiem (czarchali), blanszowanym porem (prasi) lub drobno posiekanymi podrobami drobiowymi (kuczmaczi).





CHACZAPURI (pszenny placek z serami)

- SKŁADNIKI:**
50 dkg młodego sera krowiego
typu korycińskiego
20 dkg sera żółtego typu ementaler
20 dkg masła
0,5 l mleka w temperaturze pokojowej
1 kg mąki pszennej
2 dkg drożdży
łyżeczka soli morskiej
łyżeczka cukru

PRZYGOTOWANIE:
Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku z cukrem. Odstawiamy na 15 minut, a następnie dodajemy połowę roztopionego masła i sól. Stopniowo dosypujemy mąkę i ugniatamy. Kiedy ciasto będzie już miękkie i elastyczne, odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce. Sery ścieramy na grubej tarce, mieszamy ze sobą i solimy. Lepimy serową kulę wielkości pięści i wkładamy ją w środek nieco większej kuli ciasta. Zaklejamy i rozwałkowujemy na placek wielkości patelni. Smażymy na sucho na średnim ogniu, po obu stronach. Przed jedzeniem placek należy posmarować masłem.

za tego wesołego Mikołaja, mnie kojarzącego się głównie z reklamą coca-coli. Na święta stół musi być obficie zastawiony, tyle że w gruzińskim domu Wigilia nie jest postna. Najpopularniejszymi daniami na wigilijnym stole są pieczony kurczak i prosie, ewentualnie gotowany indyk w sosie orzechowym. Reszta potraw niewiele różni się od tych, jakie w Gruzji przygotowuje się na co dzień. Jemy placki chaczapuri, chinkali, badridżani nigvzit. Obowiązkowe są natomiast słodczyce, szczególnie gozinaki, czyli prażone orzechy włoskie, drobno siekane i gotowane w miodzie, oraz owoce. Owoce granatu na świątecznym stole symbolizują życie, rozmnażanie się, zdrowie, piękno. Nie może ich zabraknąć. Święta to przede wszystkim czas spotkań i wspólnego biesiadowania. W Wigilię wszyscy muszą być dla

CHINKALI (pierozki z mięsem i rosołem w środku)

Dla 4 osób

- SKŁADNIKI:**
0,5 kg karkówki wieprzowej
0,2 kg wołowiny
3 białe cebule
pęczek świeżej kolendry
pół ostrej papryczki chili
1 kg mąki pszennej
sól morską

PRZYGOTOWANIE:
Mielimy karkówkę i wołowinę, cebule, chili i kolendrę. Solimy i dodajemy trochę wody (dzięki

temu pierogi będą soczyste). Po wyrobieniu elastycznego ciasta odstawiamy je na pół godziny. Następnie lepimy średniej wielkości kulki i rozwałkowujemy je na placki o 10-centymetrowej średnicy. Na środek kładziemy łyżkę farszu i zwijamy pierożki. Wkładamy do osolonej, wrzącej wody po 10 pierożków jednocześnie i gotujemy, aż wypłyną.

TOLMA (gołąbki w liściach winogron)

Dla 4 osób

- SKŁADNIKI:**
30 dkg mielonej jagnięciny
30 dkg mielonej wołowiny
20 dkg ryżu długoziarnistego
50 liści winogron (świeżych lub konserwowych)
pęczek świeżej kolendry
pęczek świeżego estragonu
łyżeczka czarnego mielonego pieprzu
sól morską

SOS:
20 dkg jogurtu greckiego
4 ząbki czosnku
pół pęczka świeżej mięty

PRZYGOTOWANIE:
Mięsa mieszamy. Dodajemy surowy ryż, solimy i pieprzymy. Dodajemy drobno posiekaną kolendrę. Liście przelewamy wrzątkiem. Zawijamy małe gołąbki i ciasno układamy w garnku. Warstwy przekładamy gałązkami estragonu. Przykrywamy talerzem, który zmieści się do garnka i nie pozwoli wypłynąć gołąbkom. Zalewamy posoloną wodą (ma pokryć całe gołąbki) i wstawiamy na mały ogień na godzinę. Po godzinie próbujemy, czy są gotowe – liście winogron gotują się różnie.





siebie serdeczni. Jeśli w ciągu roku się kłócili, to teraz muszą się pogodzić i usiąść przy wspólnym stole. Kolacja wigilijna przebiega podobnie jak w Polsce. Jemy, pijemy – głównie wino, ale do deserów także koniak i wódkę. Dorośli obdarowują się słodczymi: to nasza wersja dzielenia się opłatkiem – każdy musi mieć dla gospodarzy jakiś słodki prezent. Dzieci oprócz słodczych znajdują upominki pod choinką. Ważnym momentem Bożego Narodzenia jest pierwszy dzień świąt, bo ten, kto przekroczy próg cudzego domu po północy w Wigilię, staje się jego opiekunem. Nazywamy go mekvlę. Tradycja mówi, że ten pierwszy gość jest odpowiedzialny za wszystkie wydarzenia, które

SZASZŁYK JAGNIĘCY

Dla 4 osób

SKŁADNIKI:

1 kg udźca jagnięcego bez kości
2 białe cebule
2 czerwone cebule
łyżeczka płatków chili
łyżeczka mielonych nasion kolendry
łyżeczka młotkowanego czarnego pieprzu

MARYNATA:

100 ml octu z czerwonego wina
2 ząbki czosnku
łyżeczka cukru
sól morską
granat

PRZYGOTOWANIE:

Mięso kroimy w niewielkie kawałki. Białą cebulę pokrojoną na piórka rozgniatamy z solą i mieszamy z mięsem. Dodajemy pieprz, mieloną kolendrę i chili. Odstawiamy na noc (albo minimalnie na 2 godziny). Mięso nadziewamy na szpadki i smażymy do zarumienienia na mocno nagrzanym grillu, często przewracając (ewentualnie na żeliwnej patelni grillowej). Pędzelkiem smarujemy marynatą z octu. Podajemy z granatem i świeżą kolendrą na cienkich chlebkach lawasz.

CHACZAPURI ADŻARSKIE (łódka z jajkiem)

Dla 4 osób

SKŁADNIKI:

50 dkg młodego sera krowiego typu korycińskiego
20 dkg sera żółtego typu ementaler
20 dkg masła
0,5 l mleka w temperaturze pokojowej
1 kg mąki pszennej
2 dkg drożdży
łyżeczka soli morskiej
łyżeczka cukru

PRZYGOTOWANIE:

Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku z cukrem. Odstawiamy na 15 minut. Dodajemy połowę roztopionego masła i sól. Stopniowo dosypujemy mąkę i wyrabiamy miękkie, elastyczne ciasto. Odstawiamy

na godzinę w ciepłe miejsce. Sery ścieramy na grubej tarce, mieszamy i solimy. Ciasto rozwałkowujemy na kształt podłużnej formy. Na całej powierzchni równo rozkładamy warstwę sera. Zawijamy boki i z dwóch równoległych stron robimy małe warkoczki (tak, aby ciastu nadać kształt łódki). Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Pieczemy łódki do zarumienienia ciasta, następnie wbijamy ostrożnie jajko i wstawiamy z powrotem do piekarnika, żeby jajko się ścięło. Smarujemy masłem brzegi i wkładamy kawałek masła do łódki tuż przed podaniem.

spotkają w najbliższym roku odwiedzaną rodzinę. Gruzini wierzą w ten zwyczaj i bardzo go przestrzegają. Dbają, żeby ten pierwszy gość był wyjątkowy, lubiany, godny tej roli. A dla gościa to wielki zaszczyt. Moja mama, Rusiko, była takim pożądanym gościem w naszych rodzinnych stronach. Każdy chciał ją mieć u siebie w pierwszy dzień świąt. „Niech ta Rusiko już przyjdzie, bo my też chcemy iść w gości!”

– czekali na nią, jak Polacy na pierwszą gwiazdkę. W pierwszy dzień świąt każdy musi mieć w kieszeni coś słodkiego, najczęściej cukierki, którymi należy obdarować każdego spotkanego znajomego. W gości też nie można pójść z pustymi rękami – słodycze, wino, upominki są ►



GOZINAKI (orzechy włoskie w miodzie)

SKŁADNIKI:

1 kg orzechów włoskich

70 dkg miodu

sól morska

PRZYGOTOWANIE:

Drobno pokrojone orzechy podprażamy na patelni. W dużym żeliwnym garnku gotujemy miód – trzeba go zdjąć z ognia, kiedy się spieni. Powtarzamy czynność dwa, trzy razy (miód nie może się spalić). Wsypujemy orzechy i gotujemy przez kilka minut, cały czas mieszając. Gęstą masę należy wyłożyć na kamienny lub drewniany mokry blat. Drewnianym wałkiem rozprowadzamy równą warstwę o wysokości centymetra. Czekamy do wystygnięcia i kroimy na kawałki.

CZURCZCHELA (słodka „kiełbaska” z orzechami)

SKŁADNIKI:

5 l naturalnego soku z winogron

3 kg mąki pszennej

1 kg orzechów włoskich lub laskowych

PRZYGOTOWANIE:

Sok wlewamy do dużego garnka (minimum 10 l) i gotujemy, aż zredukuje objętość o 25 procent. Zmniejszamy ogień i, dodając po trochu mąkę, mieszamy energicznie drewnianą dużą łyżką. Mąka musi się ugotować (zatracić surowy posmak), a masa musi być elastyczna i gęsta.

Cale orzechy laskowe lub potówki włoskich nadziewamy za pomocą dużej igły na mocną nitkę mniej więcej 15-centymetrowej długości. Z jednej strony zostawiamy uchwyt z nitki. Zanurzamy sznur orzechów w masie winogronowej i ostrożnie wyciągamy za koniec nitki. Wieszamy czurczchele tak, aby się nie dotykały. Suszymy kilka dni.

Po jakimś czasie czurczchele pokryją się białym nalotem. To nic złego, to tylko naturalny cukier!



obowiązkowe. Bardzo ważna jest kultura picia wina. Za moich pradziadków wielką hańbą było się upić. I nie do pomyslenia było chwalić się, że ma się mocną głowę. Od zawsze piło się w przezroczystych szklankach, żeby było widać, ile jest w nich alkoholu. Gospodarz nie miał prawa nalać gościowi wina do pełna, bo w ten sposób by go obraził. „Myślisz, że odwiedziłem cię po to, żeby się napić?! Że taki ze mnie pijak?!” – pomyślałby gość. To działało zresztą w dwie strony, bo gość nie miał też prawa wypić wina do końca, żeby z kolei gospodarz źle sobie o nim nie pomyślał. Dziś może już nie przestrzegamy tego zwyczaju dosłownie, ale nie upijamy się na święta z szacunku dla gospodarzy. Co innego w sylwestra – wtedy pije się dużo i do końca. Ale to akurat my i Polacy mamy wspólne!

Davit Turkestanishvili

Wszystkie potrawy zostały przygotowane w Restauracji Rusiko, a zdjęcia zrealizowane w Wine Bar Rusiko, mieszczących się przy Alejach Ujazdowskich 22 w Warszawie. Dziękujemy ich właścicielom za pomoc przy realizacji sesji.

Zdjęcia Agnieszka Murak/Buku Team

Scenografia Marek Piotrowski

Makijaż i fryzury Agnieszka Marczyk-Stolarz

Produkcja Kamila Morgisz

