
Kuchnia gruzińska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3105 razy.

Ryby stanowią jeden z popisowych rozdziałów tamtejszej gastronomii. Od dawien dawna były one ważnym działem importu produktów spożywczych wymieniono je za owoce i doskonałe wina. Nikogo więc nie powinna dziwić obecność w menu łososia i siei. Wyborowym daniem rybnym w Gruzji jest satsivi. W potrawie tej łączy się doskonały smak delikatnej ryby z kompozycją smakowo-zapachową włoskich orzechów oraz różnych przypraw. Korzenne dodatki są wizytówką gruzińskich kucharzy, zaś sypanie papryki, pieprzu, imbiru i cynamonu do garnka należy do codzienności. Gruzkańska kuchnia jest szczególnie ceniona. Poleca się zwłaszcza łososia z różną. Otrzymanie w pełni doskonałej potrawy wymaga nie tylko jakościowego najlepszego surowca, ale też dużego doświadczenia w "złapaniu" odpowiedniego momentu, kiedy porcje ryby nadają się do podania na stół. Czasu w tym przypadku nie da się zmierzyć zmierzyc ściśle stoperem, zależy on bowiem od wieku ryby, konsystencji tuszki, zawartości tłuszczu w mięsie i wymaga długotrwałych prób. Jest wreszcie Gruzja ojczyzną a przynajmniej za taką się uważa szaszłyku. Niezbyt fortunni wędkarze, którzy musieli zadowolić się drobnicą, wynagrodzą to sobie, przygotowując nad ogniskiem szaszłyk z małych rybek; danie ale maksymalnie wyszukany smaku. Jeśli do tego szaszłyku dodamy białe wytrawne gronowe wino gruzińskie wówczas w pamięci na długo pozostaną wspomnienia o gastronomii radem z Tbilisi.