**Введение**

Закавказье богато сельскохозяйственными культурами: виноград, лимоны, мандарины, чай, гранаты, инжир, грецкие орехи, десятки сортов абрикосов, персиков, слив, тута, миндаля, кукуруза, чумиза, колба, бобовые, пряные травы, овощные и бахчевые культуры.

Также развито овцеводство, птицеводство, мясное и молочное скотоводство, пчеловодство, сыроделие. Во всех районах Закавказья характерно продолжительно жаркое лето, обилие солнца, мягкая зима. Именно поэтому можно считать, что грузины, армяне и азербайджанцы живут в целом в сходных природных условиях, их сельское хозяйство имеет много общих черт, и потому вполне естественно, что в питании используют во многом сходное и даже одинаковое растительное и животное сырье. Этим и объясняется сходство их национальных кухонь.

Долголетние войны в Закавказье привели к размежеванию кухонь на национальные, но определить истинную национальную принадлежность того или иного блюда бывает непросто.

Некоторые блюда распространены по всему Закавказью. Например, шашлык. В России шашлык считают кавказским блюдом, хотя никто на Кавказе не может объяснить его этимологию. В Грузии шашлык называют «мувади», в Армении – «хоровац», а в Азербайджане – «кебак».

Использование открытого огня и вертела типично для всех народов Закавказья.

В Закавказье у каждого народа шашлык – национальное блюдо, и то, что его готовят по-разному, дает основание относить это блюдо ко всем трем кухням.

Однако, несмотря на ряд общих для всех народов Закавказья блюд, на некоторые общие виды сырья, приправ, кухонной техники, наконец, несмотря на сходство застольных обычаев, сближающих кулинарию грузин, армян и азербайджанцев, нельзя говорить о существовании единой закавказской кухни. Наоборот, совершенно определенно можно утверждать, что народы Закавказья обладают каждый своей собственно национальной кухней, сохраняют каждый свой особый кулинарный колорит.

Данная работа направлена главным образом на рассмотрение грузинской кухни.

**1. Географическое положение**

Грузия — государство в Закавказье на побережье Чёрного моря. Граничит с Арменией и Турцией на юге, Азербайджаном на юго-востоке и Россией на севере. Согласно Конституции Грузии, в её состав входят де-факто не контролируемые ею территории двух частично признанных государств — Абхазии (граничит с контролируемой Грузией территорией на западе) и Южной Осетии (граничит с контролируемой Грузией территорией на севере). Столица Грузии – Тбилиси.

Грузия расположена в Закавказье. Общая площадь страны — 69,700 км².

Малая распространённость мореходства и морского промысла древней и средневековой Грузии объясняется отсутствием сколько-нибудь значительных заливов, а также островов и полуостровов на протяжении всего Черноморского побережья Грузии (308 км). Этим и объясняется тот факт, что грузины достаточно редко употребляют рыбные продукты.

**2. Климатические особенности**

Природные условия в Грузии крайне разнообразны. Грузия расположена на рубеже полувлажного Средиземноморья, Арало-Каспийской впадины и нагорий Передней Азии с континентальным климатом, что сыграло важную роль в формировании государства. Кавказский регион, в котором расположена Грузия, относится к подвижному альпийскому поясу земной коры, что обуславливает её контрастный рельеф и разнообразные ландшафты с множеством различных типов климата, гидрологического режима, почвенного покрова, растительности и животного мира. Природа Грузии чрезвычайно разнообразна благодаря её географическому положению, сложному рельефу и высотной зональности.

На сравнительно небольшой территории Грузии представлены почти все существующие на поверхности Земли климатические зоны. В мире не так уж много мест, где можно встретить столько отличающихся друг от дурга ландшафтов - от влажных субтропиков до вечных снегов.

Безусловно, подобное разнообразие климатических и природных условий повлияло на становление, знаменитой на весь мир, грузинской кухни. В разных уголках этой сравнительно небольшой страны жители употребляют разные продукты в разных пропорциях.

**3. Народности**

Грузинское население характеризуется высоким этническим разнообразием. Состав населения Грузии очень сложен (около 100 этнических групп). Этнические грузины составляют 83,8 % от общего числа жителей страны, которое составляет 4 661 473 (по оценкам на июль 2006 года). Другие крупные этнические группы — азербайджанцы (6,5 %), армяне (5,7 %), русские (1,5 %), абхазы и осетины, а также греки, езиды, евреи (в том числе грузинские евреи, курдские евреи и ашкеназы), ассирийцы, украинцы, кистинцы, немцы, поляки, болгары.

Среди грузин выделяются следующие этнографические и локальные группы: картвелы, картлийцы (Восточная Грузия), месхи, джавы (Южная Грузия), имеритины, лехчумцы, рачинцы, аджарцы, гурийцы (Западная Грузия), мергелы, сваны, лазы. Мелкие этнические группы населяют горную Грузию (Большой Кавказ).

Западная Грузия – отличается более однородным национальным составом.

В селах здесь живут почти исключительно грузины.

Особенной национальной пестротой отличаются крупные города – Тбилиси, Батуми, Сухуми, Рустави.

**4. История**

Археологически раскопки показывают, что на территории нынешней Грузии обитали люди древнекаменного века, там обнаружены палеолитические стоянки, а во время каменного века в Грузии уже складываются очаги первобытного земледелия и скотоводства.

В IX-VII веках до нашей эры грузинские племена были известны как искусные кузнецы и металлурги. В XII-VII веках до нашей эры племена, населявшие территорию Грузии, начали объединяться, и уже в VI веке до нашей эры на черноморском побережье образовалось первое грузинское государство – Колхидское царство.

В III веке до нашей эры на территории Грузи образовалось Картлийское царство, оно объединяло почти все грузинские земли. Сближению отдельных частей Грузии способствовали христианства официальной религией, широкое распространение грузинской письменности, создание общенациональной культуры, создание философской школы и так далее.

История Грузии вовсе не была безоблачной, кровавая резня и войны периодически сотрясали страну, истребляя вес достижения. Грузия была «лакомым кусочком» для Российской империи, Ирана, Турции, чингисхновской монгольской орды, а полчища Тимура в течение 17 лет вторгались в Грузию восемь раз.

Относительно спокойствие наступило после присоединения Грузии к России, устранилась угроза физического истребления грузинского народа, постепенно налаживалась хозяйственная жизнь – развивались ремесла, сельское хозяйство, торговля.

Грузия – страна древней и высокой культуры, прежде всего потому, что географически она находится на территории пересечения европейской и азиатской цивилизаций и, несмотря на часты вторжения врагов, грузинский народ сохранил свою самобытную культуру. И в том числе кухню. Хотя, конечно, грузинская кухня впитала в себя и некоторые традиции приготовления еды тех народов, с которыми вступала в те или иные отношения.

**5. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания**

Грузины исповедуют православное христианство. Грузия – вторая страна (после Армении), принявшая христианство в качестве государственной религии в 326 г. н.э.

Несмотря на огромное почитание христианства в Грузии очень терпимо и с должным уважением относятся к представителям других религий. А их тут немало. В основном это мусульмане. Часть абхазов, а также грузин южных и юго-западных районов (Аджария и др.) исповедуют ислам суннитского толка. Азербайджанцы, ассирийцы и курды тоже мусульмане. Армяне, греки и русские имеют собственные православные церкви. Также в Грузии имеется небольшое число католиков.

Благодаря тому, что на территории Грузии по соседству проживают представители разных религиозных течений, кухня этой страны впитала в себя традиции и обычаи каждой из этих религий. Но при этом например, постная кухня Грузии отличается от постной кухни России тем, что она состоит в основном не из рыбных и грибных блюд, а в основном овощных и фруктовых.

**6. Экономические условия в настоящее время**

Грузия — страна с аграрно-постиндустриальным профилем экономики. Грузия располагает широкой гаммой полезных ископаемых.

Грузия располагает значительными запасами строительных материалов.

На территории Грузии зарегистрировано около 2 тыс. источников пресной воды, 22 месторождения минеральных вод, в том числе лечебных — "Боржоми", "Саирме", "Набеглави", "Зваре" и других. В настоящее время пресные и минеральные воды экспортируются в 24 страны мира.

Общая площадь лесных ресурсов — 3 миллионов га. Территория страны — богатая сырьевая база для фармацевтической промышленности.

Уникальны по своим характеристикам рекреационные ресурсы страны — горные и морские курорты. В перспективе 20 % всей территории Грузии планируется отвести под национальные парки и заповедники. В последние годы прилагаются усилия по возрождению курортно-туристического комплекса.

На сегодняшний день степень вовлеченности имеющихся сырьевых и природных ресурсов в хозяйственный оборот остается незначительной.

Электроэнергию производят на тепловых и гидроэлектростанциях. Самая большая гидроэлектростанция находится в городе Джвари, на реке Энгури.

Ведущими отраслями промышленности Грузии являются: пищевая (производство чая, вин и коньяков, табачных изделий, эфиромасличных культур, овощных и фруктовых консервов, минеральных вод, лесных орехов), легкая (шелковое, шерстяное, хлопчатобумажное, обувное, трикотажное, швейное производства), машиностроение (производство электровозов, автомобилей, станков в Тбилиси, Кутаиси, Батуми), черная металлургия (металлургический комбинат в Рустави, Зестафонский завод ферросплавов, комбинат Чиатурмарганец), цветная металлургия (Маднеульский комбинат), химическая (производство азотных удобрений, химволокна, красок, бытовой химии — в Рустави).

Сельское хозяйство является одной из самых крупных отраслей в экономике Грузии. Агропромышленный комплекс обеспечивает занятость половине трудоспособного населения страны. Пригодные для сельского хозяйства площади составляют лишь 16 % общей территории страны. Наибольшее хозяйственное значение имеют чайные и цитрусовые плантации, виноградники, в последнее время — зерновые культуры.

**7. Преобладающие продукты**

Во многих районах Грузии блюда готовятся по-разному, на это оказывает влияние вида занятия людей. Хотя Грузия не большая страна, она все равно делится на районы. На востоке страны в большей мере едят различные жиры, предпочитают хлеб, испеченный в кувшинах имеющих форму цилиндра из пшеницы. В северной части восточной Грузии уникально приготовление пельменей, которые называются хенкали внутри которых находится баранина с добавлением соответствующих специй. Привычные пельмени всегда едят в бульоне, но эти подаются без него. На западе страны очень любят хлеб, выпеченный из кукурузной муки - мчади. В других районах Грузии больше предпочитают заменитель хлеба – кашу из кукурузы. В приморской части страны жители любят острые блюда. Они едят из мяса - птицу.

В грузинской кухне ни один из видов мяса не имеет преобладающего значения. Однако в Восточной Грузии наряду с говядиной едят и баранину, а в Западной предпочитают кур и индейку. Из свинины готовят мутути, из баранины – чанахи, из говядины – харчо и из птицы – чахохбили. Это обычно не свойственно другим народам Востока. Однако употребление всех видов мяса не мешает грузинам больше всего любить говядину, индейку и курицу.

По сравнению с мясом рыбные блюда занимают в Грузии скромное место, да и то лишь в районах близ рек. Постный стол в грузинской кухне, в отличие, например, от русской, сформировался на основе не рыбных и грибных, а в основном овощных и фруктовых блюд.

Большинство овощных блюд готовят из фасоли, баклажанов, капусты, свеклы, помидоров. Это основные овощи. Наряду с овощами в большом употреблении дикие травы: крапива, чина, тальва, джонджоми, портулак и другие. К растительным блюдам следует причислить и различные виды изделий из зерновых культур: полбы-зандури, риса, кукурузы.

Большое место в грузинской кухне занимают орехи: лещина, фундук, буковые орешки, миндаль, но чаще грецкие орехи. Это специфическое сырье – неизменный компонент различных приправ и соусов, без них грузинский стол немыслим.

Огромное значение приобрели пряные травы: кинза, эстрагон, базилик, чабер, порей, зеленый лук.

Часто и обильно употребляют сыры. Их приготовляют в основном бурдючным и кувшинным способом: сулугуни, имеретинский сыр – пресноватые, неострые кисломолочные. В высокогорных районах производят острые соленые сыры: кобийский, тушинский и грузинский.

Также достаточно широко используют разнообразные пряности, которые создают не столько жжение, сколько аромат. Единственная, подлинно жгучая пряность – красный перец. Его грузины употребляют довольно умеренно, но постоянно. Правда, между различными районами Грузии существуют некоторые различия в применении пряностей: в Западной Грузии, особенно в Абхазии, находившейся почти два с половиной столетия (1578—1810 гг.) под владычеством Турции, употребление красного перца (турецкого) распространено значительно шире, чем в Восточной Грузии. Так, в Абхазии употребляют пряную смесь аджику, в которой красный перец составляет четвертую часть, в остальных районах Грузии доля красного перца в общем составе пряных смесей постепенно падает (с запада на восток), доходя иногда до 5 %, т. е. одной двадцатой части, но обычно в среднем не превышает десятой части.

В начале трапезы всегда в качестве первых блюд подают супы мясные или для любителей вегетарианской еды молочные супы. Эти блюда практически не имеют овощную гущу, а на самом деле они очень плотные. Для того чтобы у супов была такая консистенция в них кладут целые яйца или их желтки. В время приготовления супов создают кисло молочную, кисло жирную среду. Среда такого типа применяется в супах даже в то время когда не добавляются яйца, а вместо них кладут мясо и различные жиры.

В качестве второго блюда подают мясные приготовления. Их делают из говядины, свинины, домашней птицы. Самое популярное блюдо естественно шашлык имеющий несколько названий купаты, толма.

В качестве закусок используют салаты естественно из зелени.

Подлинно грузинскими считаются два приема кулинарии: использование кислой, кисло-жирной, кисломолочной среды для создания своеобразного вкуса и консистенции грузинских супов и применение соусов для обогащения ассортимента вторых блюд.

Подобно французской кухне грузинская немыслима без соусов. Но грузинские соусы отличаются от европейских и составом, и технологией. Для грузинских соусов используется исключительно растительное сырье. Чаще всего это кислые, ягодные и фруктовые соки или пюре из ткемали, терна, граната, ежевики, барбариса, иногда из помидоров.

Своеобразно и применение соусов в грузинской кухне. Один и тот же соус может применяться совершенно с разной основой (мясной, овощной и даже рыбной) и в зависимости от этого давать новые блюда. В значительно степени именно варьированием соусов достигается разнообразие вторых блюд. Во вкусовой гамме грузинских соусов самая отличительная черта – терпкая кислинка, создаваемая естественными фруктово-ягодными соками.

Технология приготовления грузинских соусов сводится к двум основным операциям: увариванию фруктового сока или пюре и толчению чеснока, пряностей. После уваривания и толчения остается лишь смешать все компоненты, входящие в соус.

**8. Основные традиционные блюда**

Грузинская кузня популярна по всему миру, в особенности блюдо, приготовленное из молодых маринованных побегов кустарника по имени "джонджоли". Еще одна знаменитость кухни это маринованная капуста или различные соленья, соусы из перца с маринадом, смесь трав, приготовленная в ореховом соусе "пхали". Популярное блюдо, приготовленное из фасоли с добавлением острых приправ "лобио". Кстати, рецепт его приготовления имеет около ста способов. Овощи, порезанные в соусе цабеле или сациви. Самое огромное достоинство кухни в том, что у них есть популярный на весь мир соус «аджика» или знаменитый соус, приготовленный из дикой алычи и острого перца «ткемали».

Из мясных блюд наиболее характерны шашлык "мцвади", своеобразные пельмени "хинкали" из обильно приправленной зеленью и специями баранины, ветчина "лори", жареные или копченые колбаски "купаты", тушенная со специями баранина "буглама", вареное мясо с приправами "хашлама", горячее блюдо из ливера "кучмачи", корейка на вертеле, "чанахи", различные виды плова, жареное говяжье филе "бастурма", "каурма", бульон из потрохов с чесноком "хаши", суп "харчо", холодный суп из субпродуктов "мужужи" (более похож на холодец), "бозбаши" с бараниной и так далее.

Повсеместно на столе блюда из птицы - знаменитое "сациви" всех видов, бульон из птицы, приправленный мукой, уксусно-яичной смесью и луком - "чихиртма", знаменитые "чахохбили" и цыплята "табака", суп из курицы с орехами, яичница с орехами, фаршированная рисом курица, а также разнообразная рыба - с соусом "цоцхали", форель с орехами, шашлык из рыбы и другие.

Особой популярностью пользуется в Грузии крепко сдобренный чесноком бульон, изготовляемый из говяжьих потрохов или баранины (главным образом ножки, желудок, части головных костей), называемый хаши.

По традиции хаши надо есть утром. Он содержит большое количество клейковины, питателен и очень полезен для желудка.

В Грузии повсюду применяют различные способы консервации. Из свинины изготовляют лори (разновидность ветчины), мужужи (ветчина в уксусе) купапаты – колбасы, начиненные свииной, обильно приправленной перцем и барбарисом. Славятся также различные соления и маринады из овощей.

**9. Сладкие блюда**

В грузинской кухне фактически отсутствуют такие сладкие блюда, которые соответствовали бы третьим блюдам европейской кухни. Роль десерта обычно выполняют разнообразные фрукты, ягоды, натуральные соки, орехи, мед, а также сухое виноградное вино.

Зимой, когда свежих фруктов меньше, их заменяют вялеными, засахаренными.

Немногочисленные грузинские сладости основаны преимущественно на ореховом сырье. Таковы чурчхела (с виду похожее на фигурную свечу изделие из орехов и заваренного виноградового сока) и козинаки (конфеты из поджаренных орехов и загустевшего меда), распространенные под другими названиями и в Армении, и в Азербайджане, хотя они более характерны все же для Грузии. Также популярны када — сдобная булка с начинкой из поджаренной муки, сливочного масла и сахара, пеламуши - густой кисель из виноградного сока, который едят ложкой, вкусен только после охлаждения.

Традиционная новогодняя сладость – плоские конфеты, изготовленные из орехов, вываренных в меду - гозипани. В каждой грузинской семье в первый день Нового года встречают гостей этой сладостью.

Что же касается мучных кондитерских изделий (халвы, сладких пирогов, сдобных масляных хлебов с сахарно-мучной начинкой), то они в большинстве случаев заимствованы из других национальных кухонь. Правда, в рецепты этих изделий внесены грузинские "поправки" (например, заимствованные из русской кухни сладкие пироги делаются из песочного и масляного теста и начиняются вареньем пополам с орехами), но в целом кондитерские изделия грузинской кухни гораздо менее оригинальны, чем грузинский мясной и овощной стол.

В качестве хлеба используются пресные кукурузные лепешки (мчади) со сковороды, испеченные в печи (так называемой бухари) в особых керамических сковородах на виноградных листьях, а также, или же, горячий хлеб-лаваш. Иногда хлеб заменяет пресная кукурузная каша (гоми).

Также, в разных уголках Грузии пекутся много сортов хачапури — лепешки с сыром, популярнейшие из которых — хачапури по-аджарски (с яйцом всмятку по центру) и «пеновани», хачапури из слоеного теста.

Также широко распространен пшеничный хлеб, выпекаемый в огромных глиняных целиндрообразных кувшинах. Выпечка его чрезвычайно своеобразна: тесто замешивается на дрожжах, из него изготавляются плоские лепешки. На дне кувшина разводится огонь. Когда эта глиняная печь, называемая торне, нагревается, пекарь быстрым движением налепляет на стенки тесто. Получается хлеб с хрустящей корочкой, особенно вкусный, когда он еще не остыл.

Из сладкой выпечки наиболее известна када или гата. Вся сладкая выпечка в Грузии называется намцхвари.

**10. Безалкогольные напитки**

На территории Грузии около 2 тысяч источников пресной воды, 22 месторождения минеральных вод, в том числе лечебных — "Боржоми", "Саирме", "Набеглави", "Зваре" и других.

Минеральная вода — питьевая вода с содержащимися в ней микроэлементами и минеральными солями. Свойства минеральных вод позволяют лечить некоторые болезни, поддерживать здоровье организма.

**11. Традиционные алкогольные напитки**

Грузия является одним из основных очагов возникновения культурного виноградарства (археологические находки оборудования для переработки винограда свидетельствуют, что уже в VI тысячелетии до н. э. здесь вырабатывали огромное количество вин). Издревле изготавливаемое по самобытной технологии и выдерживаемое в огромных кувшинах "квеври", грузинское вино считается одним из самых оригинальных продуктов виноделия в мире. Для виноделия здесь самой природой созданы все условия - горный рельеф, обилие солнца, богатые почвы и достаточное количество осадков в районах основного виноделия (Алазанская долина, Цинандали, долины Гори и Мухрани, бассейн рек Риони и Цхенисцкали, Хванчкара и т. д.). В результате такие сорта, как "Аладастури", "Александроули", "Дзвелшави", "Крахуна", "Мцване", "Муджуретули", "Оцханури", "Оджалеши", "Рачули", "Ркацители", "Саперави", "Тетра", "Усахелоури", "Хихви", "Хванчкара", "Цицка", "Цоликоури", "Чинури", "Чхавери", "Шавкапито, а также "Пино", "Алиготе", "Шардоне" и другие (всего более 500 местных сортов), широко известны за пределами страны и служат сырьем для производства первоклассных вин. Наиболее популярны "Алазанская долина", "Ахашени", "Киндзмараули", "Манави", "Мукузани", "Напареули", "Пиросмани", "Саперави", "Твиши", "Усахелоури", "Хванчкара", "Цоликоури", "Чхавери", а также "Аргвета", "Карданахи", "Хирса", "Псоу", "Саамо" и коньяк "Енисели". Но это все вина, выпускаемые промышленным способом. Между тем практически в каждом грузинском доме традиционно готовят домашнее вино по своим технологиям. Также повсеместно варят самогон "чача" и водку "араки".

Следует отметить, что в Грузии, как правило, крепкие напитки пьют в очень ограниченном количестве. Обычно к столу подается небольшой графинчик виноградной водки или сладкой наливки, которую пьют из маленьких чарок, ограничиваясь одной-двумя.

В западной Грузии водку закусывают фруктами или чурчхелами, в восточной – солениями или маринадами.

Незначительное потребление крепких спиртных напитков вполне закономерно на родине замечательных вин.

Издавна прославленная в Грузии культура вина органически вошла в быт народа. Здесь же необходимо оговориться, что потребление вин, как правило, всегда сопровождается любым обедом, в большинстве случаев бывает всегда умеренным.

Вино входит так сказать, в ассортимент блюд. За обедом (будничным) обычно пьют два-три небольших стакана. В праздничные дни, при встречах с друзьями естественно выпивается больше вина, но за грузинским столом всегда бывает строгий порядок. Стол ведется весело и красочно.

**Заключение**

Кухня Грузии формировалась на протяжении веков и испытала влияние многих народов, с которыми государству так или иначе приходилось контактировать. Безусловно, на становление грузинской кухни повлияли и природные условия, и множество религий, сосуществующих на этой небольшой территории.

При всем этом грузинская кухня отличается удивительной самобытностью, несмотря на то, что имеет много общего с другими кухнями Кавказа.

На весь мир известны мясные и овощные блюда, соусы, сладости, выпечка и вина Грузии. В то же время грузинская кухня не может похвастаться изобилием безалкогольных напитков, хотя знаменитые минеральные воды Грузии известны и за пределами страны.

**Библиографический список**

1. Кумагина Т. Г. Национальная и зарубежная кухня. М.: «Юнити», 2005.
2. Страны и регионы мира. Экономико-политический справочник. Под ред. А. С. Булатова. М.: «Проспект», 2006.
3. http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F\_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
4. http://www.kuking.net/8\_649.htm
5. http://www.ge.spinform.ru/ekonomics.html
6. http://www.restoran.ru/spb/artlcles/kulina/natsionalnye\_kuhni/gruzinskaya\_kuhnya