



ნყაღბუმოს
გდუღარა ეპაბები

tskashvili hot pots



BARBARA
ბარბარა
NAEGELIN
ნაგელინ

CHRIS
REGN
ჩიონ
ჩეგნი

დარია
Daria
ჩლგელიანი
Chorgoliani

Diana
Murashko
დიანა
მურაშკო
Diana Murashko

CICO
ცოცო
Cxvaradze
ცხვარაძე

გულიკო
ყურაშვილი
Guliko
Kurashvili

გულნაზი
გა/ნაზი
ჯანაყაძე
Jana Janakidze

იაკო
Iago
ახვლედიანი
Akhvlediani

იანა
JANA
კიშკატი
KISHKAT

გულვერი
სულაბერიძე
Gulveri
Sulaberidze

თეო
Teo
Bandzeladze
ბანძელაძე

JENNIFER
MIRAAC
KERMANN
ჯენიფერი
მიჩა
კერმანი

ქატიკა
Khatia
Chatia
Tiskharani

კოტიკო
მეშველიაძე
KOTIKO
MESHVELIAZE

იუდიტ
JUDITH
ჰუბერი
HUBER

LISA
ლისა
FUCHS
ფუხს

LUKAS
ლუკას
ACTON
ექტონი

ნაირა
Naira
კირთაძე
Kirtadze

MARCEL
მარსელ
SCHWALD
შვალდ

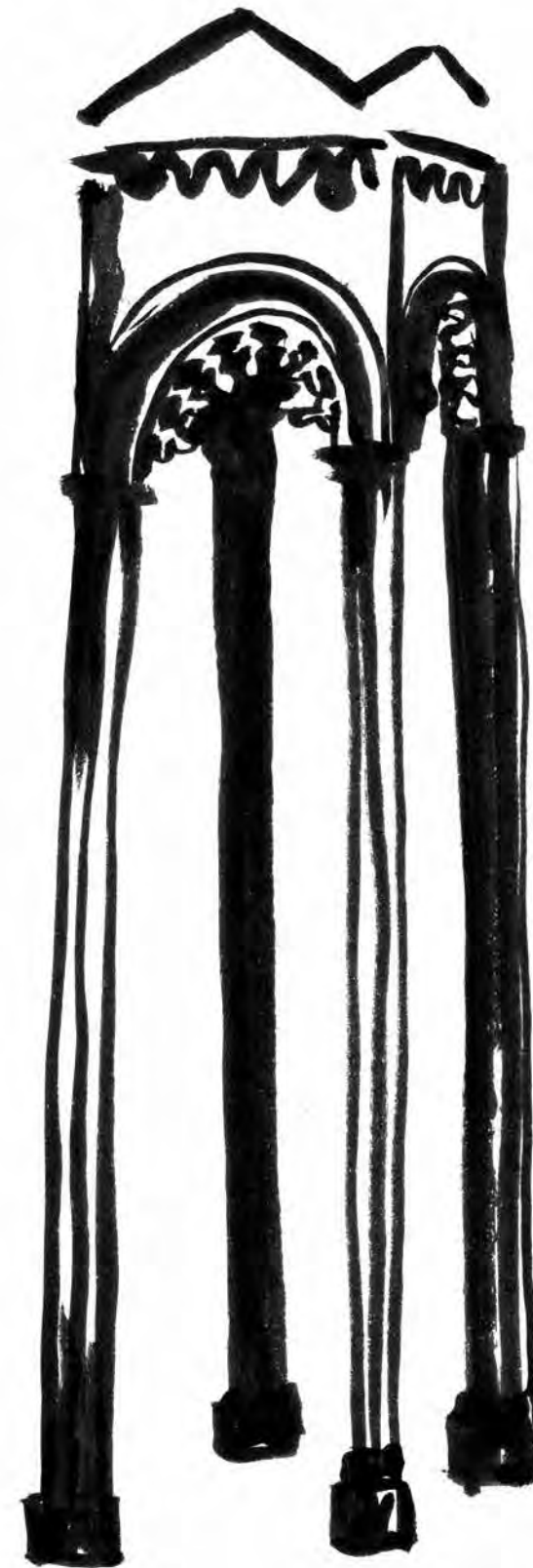
ოტარ
OTAR
ახვლედიანი
AKHVLEDIANI

იჩაკლი
IRAKLI
კუჩავა
KUCHAVA

ლილი
Lili
Kopaliani

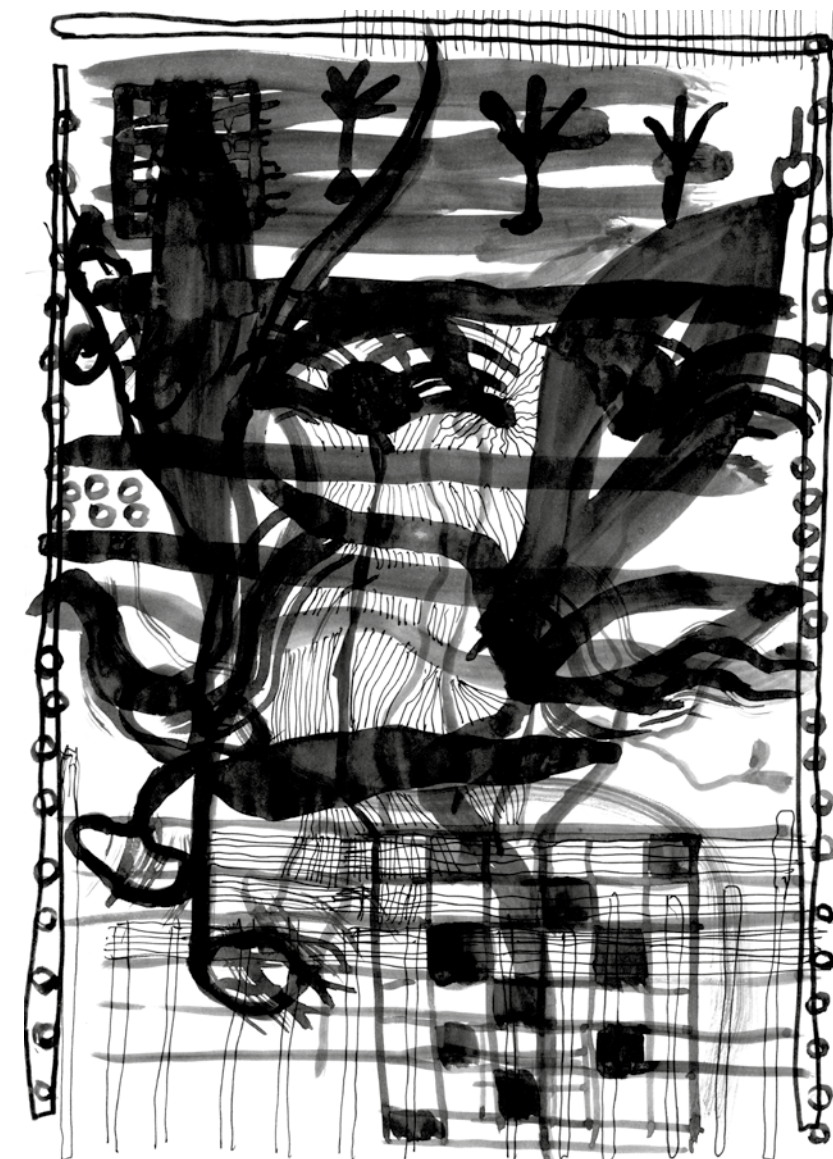
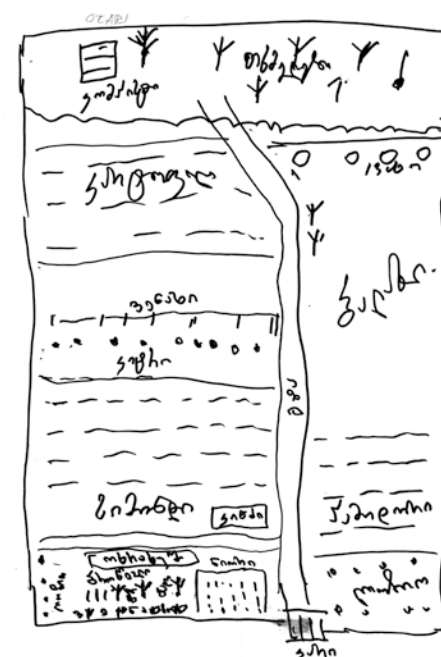
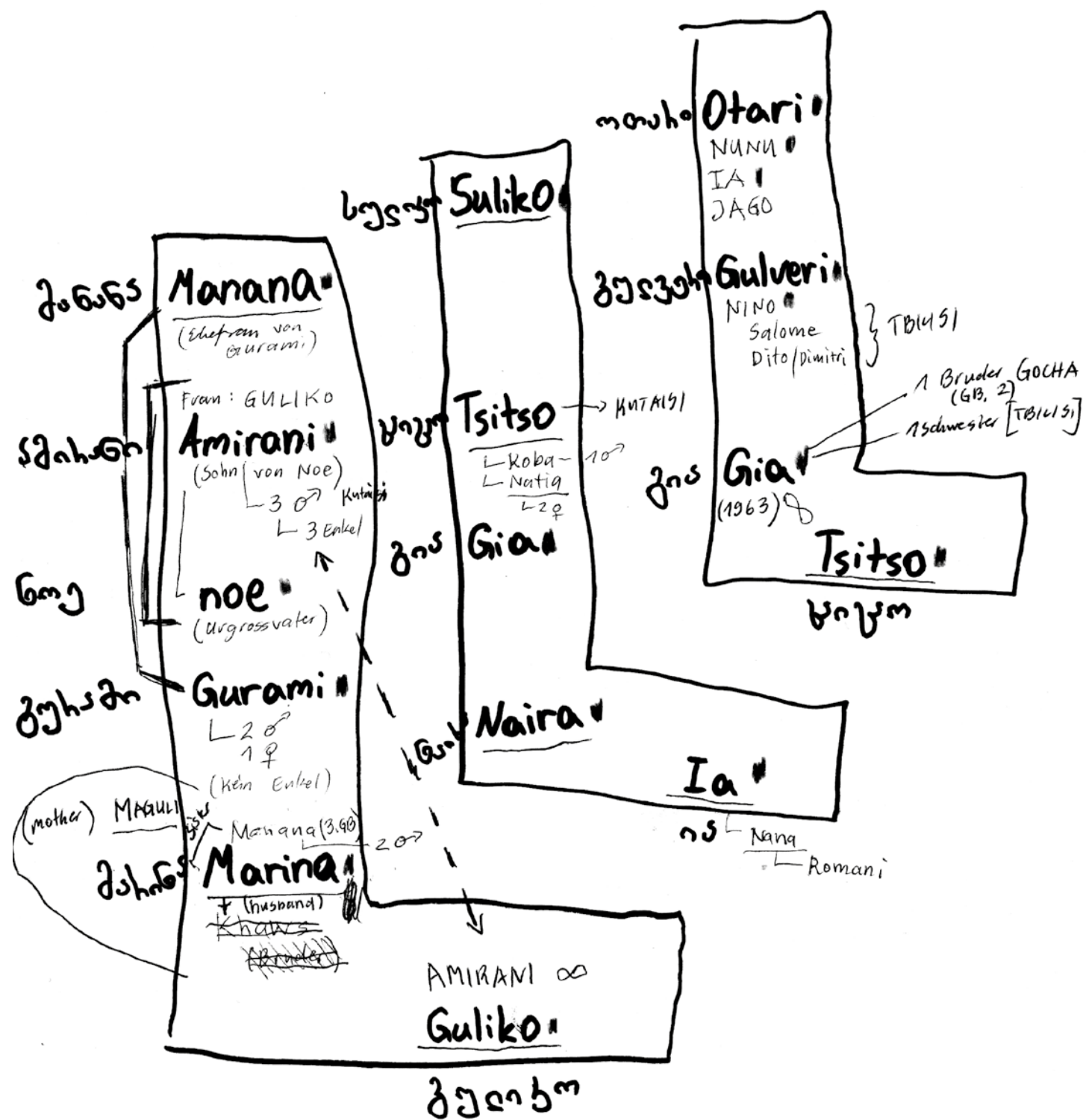
ანდრეა
ANDREA
სემან
SAEMANN

გიელა
GISELA
ჰოხული
HOCHULI



წყალტუბოს
მდულარე
ქვაბები

Tskaltubo
Hot
Pots



ყოფილი სანატორიუმის გაცნობა

წყალტუბო კავკასიის მთების გარემოცვაში მდებარეობს და იმერეთის მხარეს ეკუთვნის. 1992–93 წლებში საქართველოსა და აფხაზეთში მიმდინარე სამოქალაქო ომის შემდეგ მან უამრავი იძულებით გადაადგილებული პირი შეიფარა. მდინარე ენგური, რომელიც დღეს ორ რეგიონს ერთმანეთისგან ჰყოფს, წყალტუბოდან დასავლეთით დაახლოებით 100 კმ-ითაა დაშორებული. წყალტუბო, აქ არსებული რადონის წყლების წყალობით, საბჭოთა პერიოდში აყვავებული ბალნეოლოგიური კურორტი იყო სადაც ოცზე მეტი სანატორიუმი წელიწადში დაახლოებით 100 000 სამკურნალოდ ჩამოსულ პირს ემსახურებოდა.

2013 წლიდან დაწყებული Artas Foundation-ი ქართველი და უცხოელი ხელოვანების მონაწილეობით ყოველწლიურად ატარებს წყალტუბოს ხელოვნების ფესტივალს. იმართება სხვადასხვა გამოფენა, ლიტერატურული კითხვა და კონცერტი. მთელი წლის განმავლობაში იმართება ვორკშოფები რომელთა განხორციელებაშიც ადგილობრივი სამხატვრო და მუსიკალური სკოლებიც იღებენ მონაწილეობას.

აფხაზეთის ომის შემდეგ ყოფილმა სანატორიუმებმა იძულებით გადაადგილებული პირები მიიღო საცხოვრებლად. თავდაპირველად მათთვის საჭმელი სასტუმროების დიდ სამზარეულოებში მზადდებოდა და სასადილოებში უფასოდ რიგდებოდა. მოგვიანებით სასტუმროს მაცხოვრებლებმა სამზარეულოები სასტუმროს აივნებზე ან სველ წერტილებში მოიწყვეს. საზოგადოებრივი სტრუქტურები დაიშალა და დიდმა დარბაზებმაც თავისი ფუნქცია დაკარგეს.

ბოლო წლებში წყალტუბოსა და საქართველოს სხვა ქალაქებში მცხოვრები ლტოლვილების ოჯახებისთვის ახალი სახლები აშენდა. თუმცა ლტოლვილთა ხელახალი განსახლების გეგმებს მათი მხრიდან დიდი სიხარული არ მოჰყოლია. ბევრ მათგანს ისევ სანატორიუმებში დარჩენა ურჩევნია.

პროექტის „წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები“ იდეაც სწორედ შექმნილი მდგომარეობიდან გამომდინარე გაჩნდა. ორგანიზატორებმა გადაწყვიტეს, წყალტუბოს მაცხოვრებლებთან ერთად ხელახლა დაეკავებინათ ცარიელი ოთახები და ისინი საჭმლის ერთად კეთებით, ჭამით, ხატვითა და საუბრით ხელახლა გაეცოცხლებინათ.

აქაურმა მაცხოვრებლებმა სხვადასხვა ადგილი მიგვასწავლეს, სადაც პროექტის განხორციელება იქნებოდა შესაძლებელი. ბოლოს სამიდან პირველი შენობის მესამე სართულზე ნუნუს სამზარეულოს წინა ოთახში აღმოვჩნდით. იქ დგას შეშის ღუმელი, ოთახში მაცივარი, გვერდით წყალია გაყვანილი და საპირფარეშო მდებარეობს. ყველაფერი ფუნქციონალური და საჭიროა. ჩვენ მისი სტუმრები უნდა გავმხდარიყავით. სამი კვირის შემდეგ მეოთხე ერთობლივი სხდომის შემდეგ შეხვედრაზე დამსწრეები შეთანხმდნენ, რომ ჩვენ კლუბის გამოყენებაც შეგვეძლო.

ის, რაც ერთი შეხედვით წყალტუბოს სანატორიუმის სასადილოში დაიწყო, საბოლოოდ კინოკლუბში გაგრძელდა. 2016 წლის 27 მაისს ჩვენ იქაურ სცენას წინამდებარე პუბლიკაციის პრეზენტაციას დავუთმობთ.

Annäherung an ein ehemaliges Sanatorium

Tskaltubo ist ein Ort in den Ausläufern des Kaukasus und gehört zur georgischen Provinz Imeretien. Seit 1992/93 beherbergt er zahlreiche Flüchtlinge aus dem Sezessionskrieg Abchasiens mit dem Rest von Georgien. Der Fluss Ingur, der die beiden Gebiete heute trennt, liegt circa 100 km westlich von Tskaltubo. Der Ort war – mit seiner radonhaltigen Thermalquelle – während der Sowjetzeit eine blühende Bäderstadt mit über zwanzig Sanatorien und circa 100 000 Kurgästen pro Jahr.

Seit 2013 organisiert Artas Foundation jährlich das Tskaltubo Art Festival mit KünstlerInnen aus Georgien und dem Ausland. Es gibt Ausstellungen, Lesungen und Konzerte. Auf’s Jahr verteilt werden Workshops organisiert, zum Teil in Kooperation mit der ortsansässigen Kunstschule für Jugendliche oder der Musikschule.

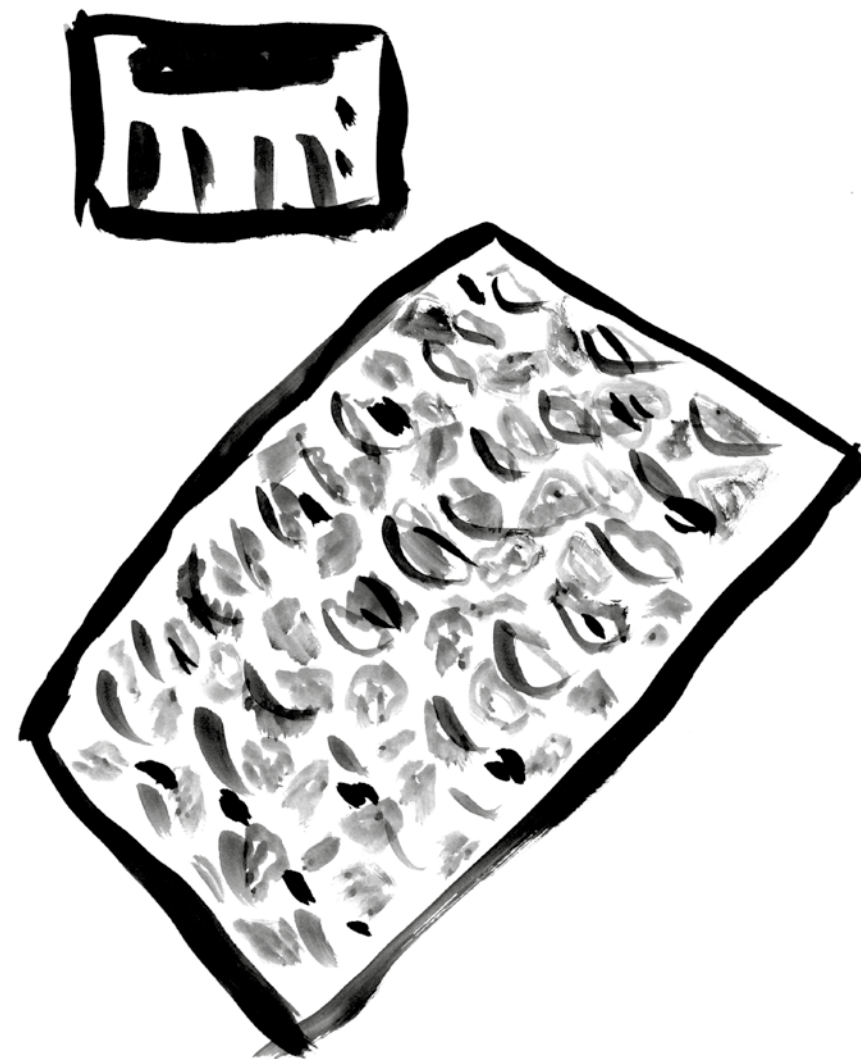
Nach dem Krieg um Abchasien wurden die ehemaligen Sanatorien Flüchtlingen als Unterkunft zur Verfügung gestellt. Anfangs wurden Mahlzeiten in den bestehenden Hotelgrossküchen zubereitet und in den Speisesälen umsonst ausgegeben, später richteten sich die BewohnerInnen auf dem Hotelbalkon oder in der Nasszelle individuelle Küchenecken ein. Die gemeinschaftlichen Strukturen zerfielen, die grossen Säle hatten keine Verwendung mehr.

In den letzten Jahren wurden für einen Teil der Flüchtlingsfamilien in Tskaltubo, aber auch in anderen Städten Georgiens, Neubauten bereit gestellt. Allerdings ist die Begeisterung von Seite der BewohnerInnen für diese Umsiedlungspläne nicht sehr gross. Manche möchten lieber in den Sanatorien bleiben.

Aus dieser Situation heraus entwickelte sich die Idee zum Projekt Tskaltubo Hot Pots. Zusammen mit den Bewohnerinnen des Tskaltubo Sanatoriums sollten die leerstehenden Räume neu besetzt und genutzt werden, um diese mit gemeinsamem Kochen, Essen, Zeichnen, Reden in neuem Licht zu erleben.

Die BewohnerInnen führten uns an verschiedene Orte, die für den Heissen Pot in Frage kamen. Schliesslich landeten wir in der Vorhalle von Nunu’s Küche, im ersten der drei Gebäude im dritten Stock. Denn dort steht ein Holzofen, im Zimmer ein Kühlschrank, nebenan gibt es Wasser und eine Toilette. Funktional und nützlich. Wir sollten ihre Gäste sein. Drei Wochen später, bei der vierten gemeinsamen Sitzung erklärten sich die Anwesenden einverstanden, dass wir zusätzlich auch den Klubi in Beschlag nehmen.

Was mit einem Blick in den ehemaligen Speisesaal vom Tskaltubo Sanatorium begann, ist nun im Cine-Club gelandet. Am 27. Mai 2016 präsentierten wir dort auf der Bühne die vorliegende Publikation.



საყვარელი კერძები

ციცო სვანაძე: აჯაფსანდალი
ვეგეტარიანული კერძი, რომელიც სახლში
კეთდება, მაგრამ რესტორნებში არა.

ლალი გრიგოლავა: შქმერული
მეგრული კერძი რაჭის რეგიონიდან. მისი
სახელწოდება მომდინარეობს ქალაქის
სახელიდან სადაც მას ყველაზე უფრო
გემრიელად აკეთებენ. კეთდება წიწილის,
ნივრისა და არაჟნისგან.

ნუნუ ჩორგოლიანი: ხარჩო
წვნიანი, რომელიც კეთდება ძროხის ხორცის,
ბრინჯისა და პომიდვრისგან.

ირა ფაგელიანი: კუბდარი
გამომცხვარი პური ხორცის (ღორი ან ძროხა),
ხახვისა და მწვანილების შიგთავსით. ცხევა
ლუმელში.

მანანა (ნანა) ხარჩილავა:
ხაჭაპური და ლობიო
ხაჭაპური (კეთდება სულგუნით, იგივე
ქართული მოცარელათი) და ცხელი კერძი,
რომელიც მზადდება ლობიოსა და
მწვანილებისგან. ზემოდან ადევს ახალი ხახვი.

ლილი ქობალიანი: კუჭმაჭი
შიგნეულობა და გულ-ღვიძლი ჯერ იხარშება,
მერე კი იწვება ხახვთან ერთად.

ადელიკო ჩაკვეტაძე: ბაჟე
ძალიან თხევადი ნიგვზის საწებელი. უმეტესად
მიირთმევენ ქათამთან ერთად, მაგრამ მისი ჭამა
ყველანაირ ხორცთან ერთად შეიძლება.

დარეჯან (დარია) ჩორგოლიანი:
აჩმა და ჭვიშტარი
ჰგავს ხორვატულ ბიორეგს. ცომი და ყველი
ცხევა ფენებად დიდ ოთხკუთხედ ჭურჭელში.
ჭამამდე იჭრება პატარა ნაჭრებად. მარილიანი
მრგვალი პური, რომელიც მზადდება სიმინდის
ფქვილის, საფუარისა და ყველისგან. ის
თავისთავად მარილიანი არ არის, მაგრამ მას
ძალიან მარილიან ყველთან ერთად ჭამენ.

ნესტან (ია) ახვლედიანი: ოჯახური
კარტოფილი და ხორცი იწვება კამასთან და
პომიდორთან ერთად პატარა თიხის კეცზე,
რომელიც ღია ცეცხლზე იდგმება.

Lieblingsspeisen

Tsitso Tskhvaradze: Adjapsandali
Vegetarisches Gericht, das vornehmlich zuhause
gekocht wird und in den georgischen Restaurants
nicht zu finden ist.

Lali Grigolava: Tshkmeruli
Ein mingrelisches Gericht, aus der Region Racha.
Benannt nach dem Ort, der dieses Gericht am besten
zubereiten kann. Es wird zubereitet mit Hühnchen,
Knoblauch, Schmetana (Schmand) und georgischen
Gewürzen.

Nunu Chorgoliani: Khartsho
Ein Rindereintopf mit Kartoffeln, Reis und Tomaten.

Ira Phageliani: Kubdari
Mit mariniertem Rind- oder Schweinefleisch
gefüllte Teigküchlein, die im Ofen gebacken werden.

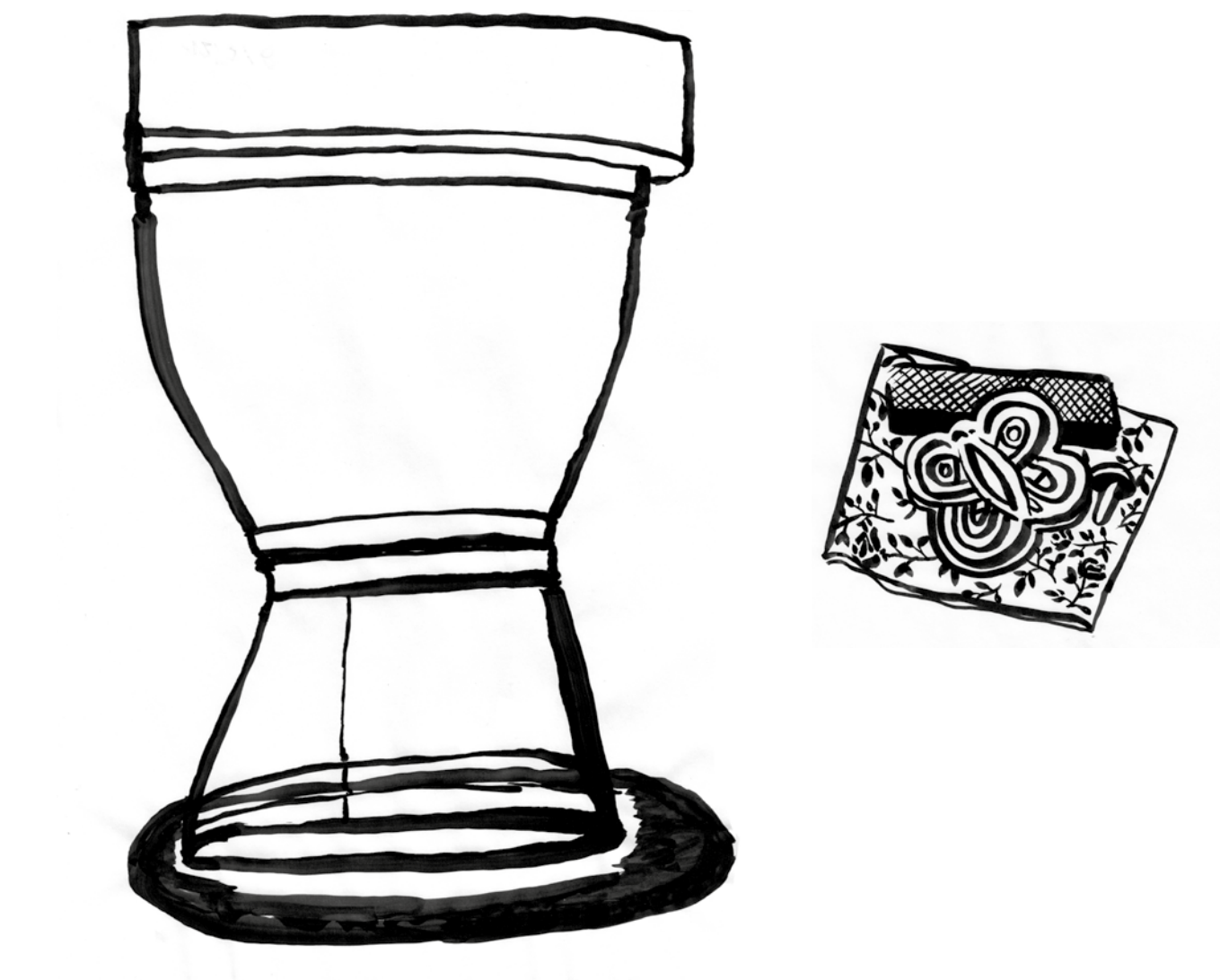
Manana (Nana) Kharchilava:
Khachapuri and Lobio
Mit Sulguni (georgischem Mozzarella) gefülltes
Weißbrot, das flach im Ofen gebacken wird und
dazu ein heißer Bohneneintopf mit frischen
Kräutern, unter anderem viel Koriander. Serviert
mit frischen Zwiebeln.

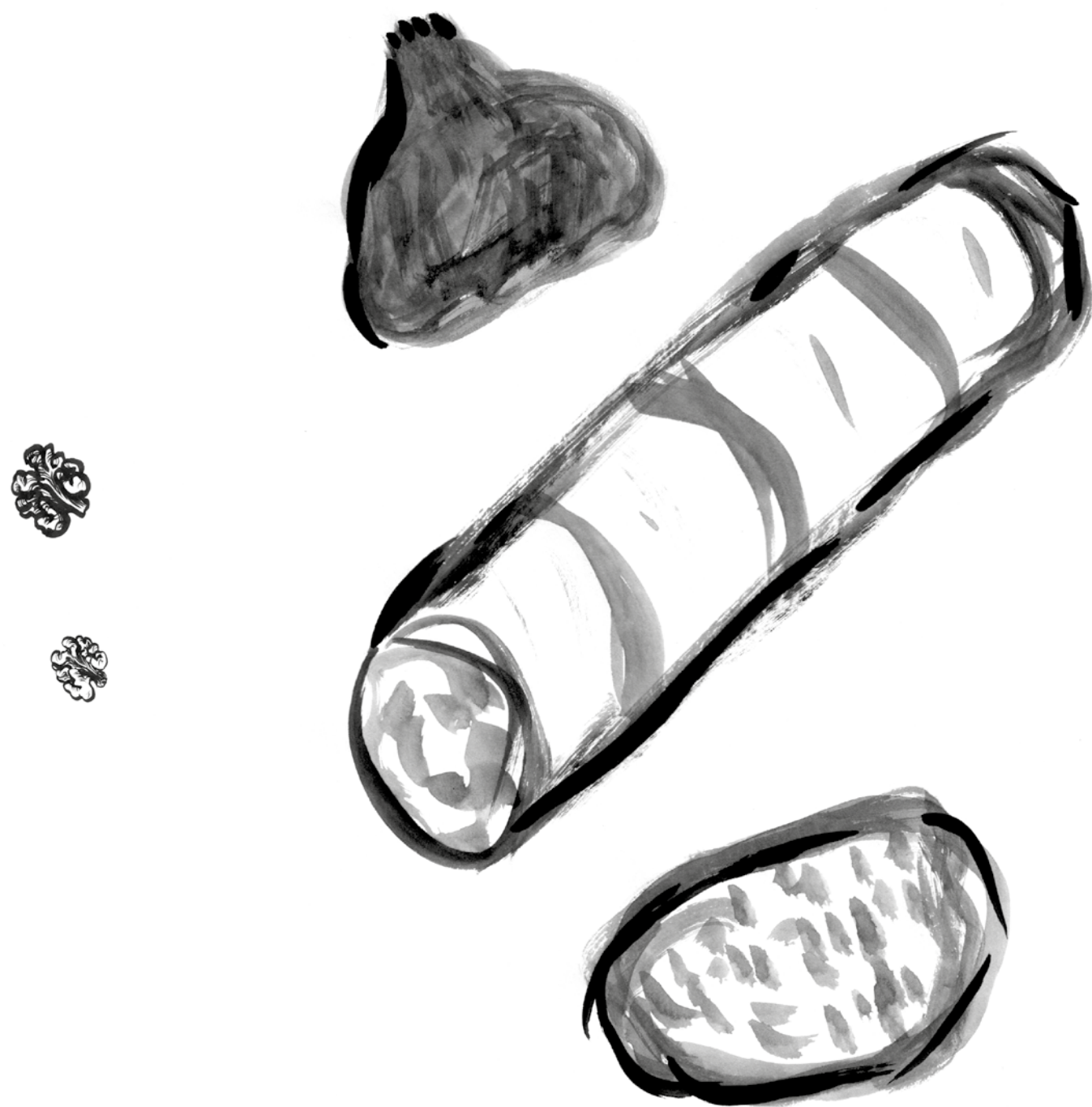
Lili Kobaliani: Kuchmachi
Innereien (größtenteils Schwein, teilweise auch
Rind): Herz, Lunge, Magen. Wird nach dem Kochen
scharf angebraten.

Adeliko Chakvetadze: Bazhe
Eine sehr flüssige, wässrige Nussauce. Sie wird fast
immer mit Hühnchen serviert, seltener auch mit
anderen Fleischsorten.

Daredjan (Daria) Chorgoliani:
Achma und Chvishtari
Ein vielschichtiges, im Ofen gebackenes Brot mit
mehreren Schichten aus Käse und Teig, das dem
kroatischen Böreg sehr ähnelt. Nach dem Backen
werden einzelne Quadrate daraus herausgeschnitten.
Und: ein kleiner, handtellergroßer, herzhafter
Maiskuchen, der mit Käse gefüllt ist. Das Maismehl
ist ein besonderes georgisches Mehl.

Nestan (Ia) Akhvlediani: Odzhakhuri
Kartoffeln und Kalbfleisch werden zusammen in einer
Tonschüssel (Ketsi) im offenen Feuer gebraten
und noch brutzelnd mit Tomaten und Dill serviert.





ლობიო

1 კგ ლობიო
3 თავი ხახვი
2 ან 3 კბილი ნიორი
2 კონა ქინძი
2 კონა ოხრაზუმი
ზეთი ან შებოლილი
ლორის ქონი
მარილი
უცხო სუნელი

გარეცხეთ ლობიო სუფთა ცივ წყალში და მთელი ღამით დაალბეთ. მეორე დღეს ხარშეთ ის მანამდე, ვიდრე მარცვლები კარგად არ მოიხარშება და ქვაბში წყალი არ შეცოტავდება. მასა სქელი უნდა იყოს. დაჭერით ხახვი და მოთუშეთ ზეთში ან შებოლილი ლორის ქონში. დაამატეთ კერძს ნიორი და მწვანილი. ამის შემდეგ 10 წუთის განმავლობაში ყველაფერი ერთად ხარშეთ. დაამატეთ კერძს მარილი და მიირთვით.

Lobio

Bohneneintopf

1 kg getrocknete Bohnen
3 Zwiebeln
2 Knoblauchknollen
2 Bund Petersilie
2 Bund Koriander
Öl oder (ausgelassener Speck)
Salz
Kräuter

Wasch die Bohnen in kaltem, klarem Wasser und lass sie über Nacht im Wasser ziehen. Am nächsten Tag, koch die Bohnen bis sie gut gekocht sind und kaum noch Flüssigkeit im Topf ist. Das Wasser nicht wegschütten. Die Zwiebeln kleinschneiden und andünsten. Die Kräuter waschen und kleinschneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch mit den Bohnen noch einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Mjam!





Spätzle

300 g Mehl
150 ml Wasser
2–3 Eier
Salz
Kräuter nach Belieben

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte einen Krater formen.
Die restlichen Zutaten nach und nach hinzufügen, dabei langsam aus der Mitte heraus alles mixen, bis der Teig geschmeidig ist.
Den Teig noch etwas weiter schlagen.
Noch etwas weiter bearbeiten, bis du deine Arme fühlst.
Noch ein kleines bißchen weiter mixen.
30 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und zum Kochen bringen.
Ein glattes Schneidebrett ohne Ränder und ein großes Kochmesser bereitstellen.
Das Brett befeuchten.
Ein bißchen Teig darauf platzieren.
Mit der Rückseite des Messers schmale Streifen in das nur noch simmernde Wasser schaben.
Solange schaben bis der Teig vom Brett ist. Zwischendurch immer wieder Brett und Messer befeuchten, damit der Teig nicht kleben bleibt.
Dies wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.
Die an der Oberfläche schwimmenden Spätzle rausnehmen: sie sind fertig.
Du kannst die Spätzle so oder mit gebratenen Zwiebeln essen oder im Kühlschrank für den nächsten Tag aufbewahren.

შპეცლე

300 გრ ფქვილი
150 მლ წყალი
2–3 კვერცხი
მარილი
თუ გნებავთ მწვანილი

ფქვილი ჩაყარეთ თასში და შუაში კრატერივით ჩაღრმავება გაუკეთეთ. ყველა ინგრედიენტი ერთ თასში მოათავსეთ და ერთმანეთს შეურიეთ. შერევა ცენტრიდან კიდეებისკენ მანამდე გაარძელეთ ვიდრე სასურველ ერთგვაროვან მასას არ მიიღებთ. მასას კიდევ ცოტა ურიეთ. ურიეთ მასას მანამ, ვიდრე ხელებში ტკივილს არ შეიგრძნობთ. მასას კიდევ ცოტა ურიეთ. 30 წუთით შეისვენეთ. დაადგით ცეცხლზე დიდი მარილიანი წყლით სავსე ქვაბი და აადუღეთ. მოამზადეთ საჭრელი დაფა, წყლიანი თასი, დანა და ისინი ქვაბის გვერდით დააწყვეთ. დაფა ცოტათი დაასველეთ. დაფაზე ცომის პატარა გუნდა მოათავსეთ. დანის არამჭრელი მხარის გამოყენებით ცომს ნელ-ნელა მოაჭერით ზოლების ფორმის ნაჭრები და ცხელ წყალში ჩაყარეთ. გააგრძელეთ ეს ყველაფერი მანამდე, ვიდრე ცომი არ გამოილევა. ისევ დაასველეთ დანა იმისთვის, რომ ცომი მას ან დაფას არ მიეწებოს. გააგრძელეთ ეს პროცედურა მანამ, სანამ ცომი არ გამოილევა. ამოიღეთ ქვაბიდან წყლის ზედაპირზე მოტივტივე „შპეცლე“. ზედაპირზე მოცურავე ნაწილები უკვე მზადაა. შეგიძლიათ, კერძი ან ასე მიირთვათ ან მოთუშულ ხახვს ან თქვენს საყვარელ საწებელს მიაყოლოთ. შეგიძლიათ, ის შემდეგი დღისთვის მაცივარში შეინახოთ.

ფხალი

2 კგ ეკალა
1 კონა ქინძი
3 კბილი ნიორი
1 ხახვი
წყალი
უცხო სუნელი
ნიგოზი

მოხარშეთ ეკალა და გადაწურეთ. შემდეგ გაატარეთ ნიორი, ქინძი და ნიგოზი. ეკალა გაწურეთ და წვრილად დაჭერით. პატარა ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი მოთუშეთ. მას ნიორი, ქინძი, ნიგოზი და გემოვნებით მარილი დაამატეთ. ყველაფერი ერთმანეთს კარგად შეურიეთ. ეკალას ფხალი მზადაა.

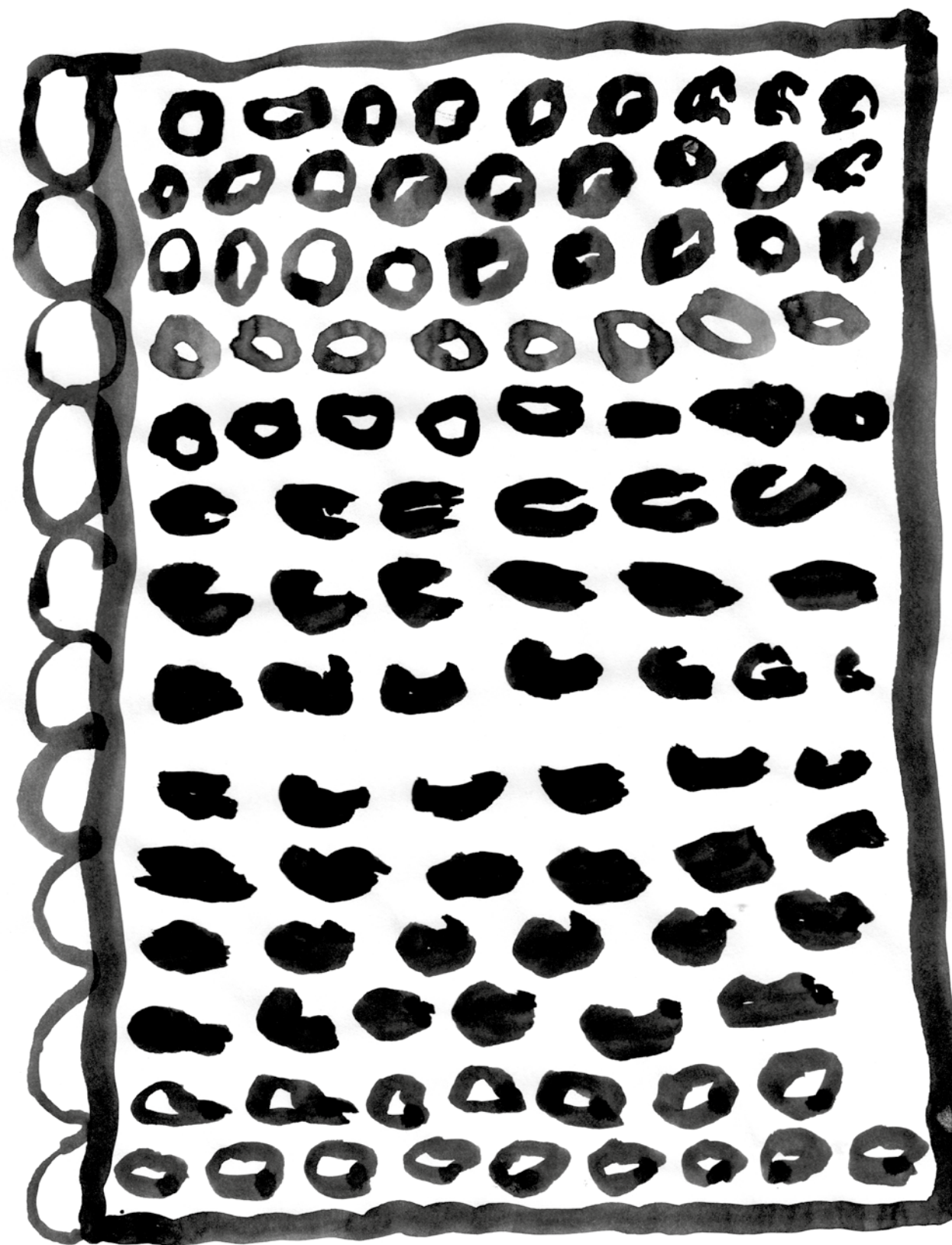
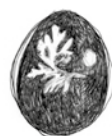
Pkhali

2 kg Ekala
1 Bund Koriander
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
Gewürze (Utskho Suneli:
Bockshornkleesamen)
200 g Walnüsse
Wasser

Reinigen der Ekala. Kochen bis sie wirklich absolut durch sind. Anschließend mit kaltem Wasser abkühlen und das Wasser gründlich auspressen. Knoblauch pressen oder im Mörser zerstampfen. Die Zwiebeln sehr fein schneiden und glasig anbraten. Zusammen mit dem Koriander, den zermahlenden Walnüssen und dem Knoblauch vermischen. Etwas Wasser hinzufügen, bis sich eine sämige Paste bildet, die nicht zu flüssig ist. Die Gewürze und die ausgepressten Ekala hinzufügen.



EKALA
ეკალა



ფელამუში

- 1 ლიტრი ყურძნის წვენი
- 2 სუფრის კოვზი პურის ფქვილი
- 3 სუფრის კოვზი სიმინდის ფქვილი
- შაქარი (გემოვნებით)

გაზქურაზე დადგმულ ქვაბში ჩაასხით ყურძნის წვენი. დაუმატეთ მას ორი სუფრის კოვზი პურის და სამი სუფრის კოვზი სიმინდის ფქვილი. სპეციალური სარეველათი მასას მანამდე ურიეთ, ვიდრე ფქვილი და წვენი ერთმანეთს კარგად არ შეერევა, შესქელდება და დიდ ბუშტებს არ გაიჩენს. შეგიძლიათ, ამ დროს ფელამუშს გემოვნებით დაამატოთ შაქარი. თუმცა გაითვალისწინეთ თავად ყურძნის წვენის სიტკბოც. სასურველი მასის მიღების შემდეგ ფელამუში 5–6 წუთით გამორთულ გაზქურაზე დატოვეთ და მოგვიანებით სველ თეფშებზე გადაიტანეთ. სასურველია, კერძი თხილით ან ნიგვზით მორთოთ.

Pelamushi

- 1 l selbstgemachter Traubensaft
- 2 TL Mehl
- 3 EL Maismehl
- Zucker

Den Saft zusammen mit den beiden Mehlsorten in einen festen, dickwandigen Topf geben, gut verrühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit einem Schneebesen ständig rühren. So lange bis das Pelamushi anzieht, dickflüssig wird und große Blasen wirft. Bei Bedarf jetzt mit Zucker abschmecken. Die Flamme ausstellen und die Masse noch 5–6 Minuten ziehen lassen. Kleine Teller befeuchten und die Masse darauf verteilen. So bleibt sie nicht kleben. Auskühlen lassen und mit Nüssen verzieren.



ტყემალი

- 1 კგ ტყემალი
 - 1 კონა ქინძი
 - 1 კონა კამა
 - 3–4 კბილი ნიორი
 - მარილი
 - წიწაკა
 - აჯიკა
 - 2 კონა ომბალო
- (შეგიძლიათ, ასევე გამოიყენოთ პიტნა)

ტყემალი მანამდე ხარშეთ, ვიდრე ის არ დარბილდება. წყალი გადაწურეთ და მოხარშული ხილი საცერში გაწურეთ ისე, რომ კურკები გამოცალკევდეს. ამ პროცედურის გასაადვილებლად ხილს ცოტა წყალი დაამატეთ. ფრთხილად იყავით, რომ მასა ძალიან თხევადი არ გახდეს. ქინძი და ომბალო პატარა ნაჭრებად დაჭერით. დასრისეთ ნიორი და ტყემალს დაამატეთ. დაჭერით კამა და წიწაკას შეურიეთ. დაუმატეთ მარილი (გემოვნებით, მაგალითად სვანური მარილი) და აჯიკა და ყველაფერი ერთად აურიეთ. ტყემალი მაცივარში შედგით და ნებისმიერ კერძს დაამატეთ!

Tkemali

- 1 kg Tkemali
- (kleine grüne oder rote, sehr saure Früchte, ähneln unreifen Pflaumen)
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Dill
- 3–4 Knoblauchzehen
- Salz
- Chili
- Adjika (Gewürzpaste)
- 2 Bund Ombalo
- (Polei-Minze; man kann auch normale Minze nehmen)

Tkemali kochen bis sie weich und matschig sind. Abtropfen lassen und anschließend mit der flachen Hand den Saft durch ein Sieb pressen, bis am Ende fast nur noch die Steine übrig sind. Nach und nach in diesem Prozess etwas Wasser hinzufügen, das macht es etwas leichter. Koriander, Dill und Minze in feine Streifen schneiden. Chili und Knoblauch in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten und zum Saft dazugeben. Adjika und Salz nach Bedarf hinzufügen. Alles vermischen, eventuell mit etwas Zucker abschmecken und kalt stellen. Kann man mit Allem essen!





Sauerbraten

3 kg Rindfleisch
2 Zwiebeln
3 Karotten
1.5 l Rotwein (das Fleisch muss bedeckt sein)
300 ml Essig
4 Stück Kardamon
Salz
Basilikum
Zimt
2 Handvoll Rosinen
Dill und Koriander

Den Wein mit Zimt, Kardamon, Essig, Basilikum, Salz und Rosinen vermischen und zur Seite stellen. Das Fleisch in Stücke schneiden, die etwa faustgroß oder etwas größer sein sollen, anschließend in einer Pfanne bei sehr hoher Temperatur mit Öl rundherum knusprig braun anbraten. Die nicht zu kleingeschnittenen Karotten und Zwiebeln zum Ende der Anbratphase dazugeben, so dass sie Hitze, aber keine Farbe bekommen. Mit der Weinmische ablöschen und einmal kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch kann so zubereitet und vollkommen mit Flüssigkeit bedeckt (wichtig!) bis zu zwei Wochen im Kühlschrank ziehen. Sobald Du es essen willst, schiebst Du es in den Ofen und lässt es schmoren bis das Fleisch zart ist. Lass es Dir schmecken!

მჟავე ხორცი

3 კგ ძროხის ხორცი
2 ხახვი
3 სტაფილო
1.5 ლიტრი წითელი ღვინო
(ღვინომ ხორცი უნდა დაფაროს)
300 მლ ძმარი
4 ცალი ილი
მარილი
რეჰანი
დარიჩინი
2 მუჭა ქიშმიში
კამა და ქინძი

აურიეთ ერთმანეთში ღვინო, ძმარი, რეჰანი, დარიჩინი, ილი, მარილი და ქიშმიში. დაჭერით ხორცი მუჭზე ცოტა უფრო დიდ ნაჭრებად და შეწვით მაღალ ცეცხლზე ვიდრე გარედან ხრაშუნა და ყავისფერი არ გახდება. ხორციდან ერთად ტაფაზე შეწვით სტაფილო და ხახვი ისე, რომ ფერი არ შეიცვალოს. ახლა კი დაასხით ტაფაზე ღვინოსა და ძმარში გახსნილი მწვანელობის, ილისა და მარილის ნახავი ისე, რომ ხორცი დაფაროს და წამოდუღეთ. ეს პროცედურა მანამდე გაიმეორეთ, ვიდრე ხორცის ყველა ნაჭერს არ დაამუშავებთ. მომზადებული კერძი 1 დღის განმავლობაში დატოვეთ ღვინისა და ძმრის წვენში. შეგიძლიათ, ის მაცივარში ერთი კვირის განმავლობაშიც კი შეინახოთ და სურვილის შემთხვევაში ნაწილ-ნაწილ გააცხელოთ ვიდრე არ დარბილდება. ისიამოვნეთ!

6. Mai '16 mit Nana

① im Wasser einweichen
 Pimmbli = Chilischoten getrocknet
 Pfeffer
 ② kl. Fleischwolf durchlassen

flüssige grüne Sauce
 2. Sauce

Wasser, Koriander, Kustur, Zwiebeln
 Gewürz: utzchosuneli
 Aubergine (gebratene)
 etwas gehackte (gebratene)

e'gala
 Kraut

gekochtes Gericht
 p'chali

Schritt ② Säubern des
 Krautes, harte
 Stellen weg

Schritt ③ Heisses
 Wasser
 Kraut
 wird
 gekaut
 sehr
 lang

→ lange im
 kalten Wasser gespült
 (Bitterkeit raus waschen)
 → ausdrücken in Handgrosche

nigosi =
 Baumrinne
 fein gemahlen
 1. Sauce
 Paste
 → schneiden
 mischen mit
 (Ketchup)
 Zwiebel
 Koriander
 Nüsse

utzchosuneli
 Gewürz
 Kustur
 Pfeffer
 Salz
 Coriander
 gelbe
 Basilika

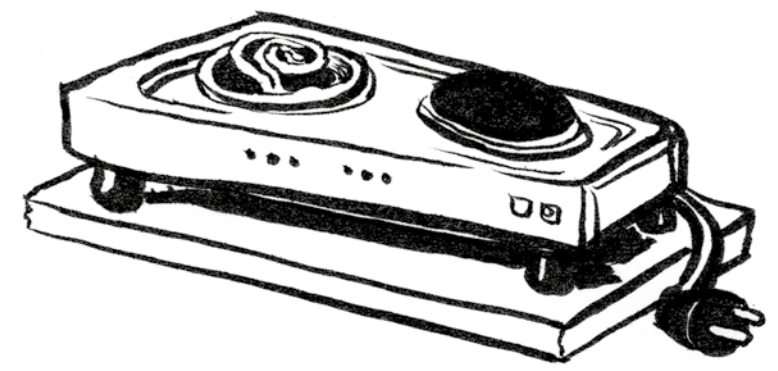
chachie
 chachwie
 fein schneiden
 nimm

Albegrine
 & Batritschani
 ① Haut
 an 2 Stellen
 weg schneiden
 ② in einem
 Becken gesalzen
 für 1 Tag
 ③ Später waschen
 + ausdrücken
 ④ Braten

3. Sauce
 vom Laden
 Mayonnaise
 Wasser
 Knoblauch
 Salz
 Aubergine gebraten
 da oben vermischt

coriander
 Kinsi

niovi
 ① schälen
 durch den
 kl. Fleischwolf
 drehen
 Knobli



Marmelade mit georgischen Zitrusfrüchten

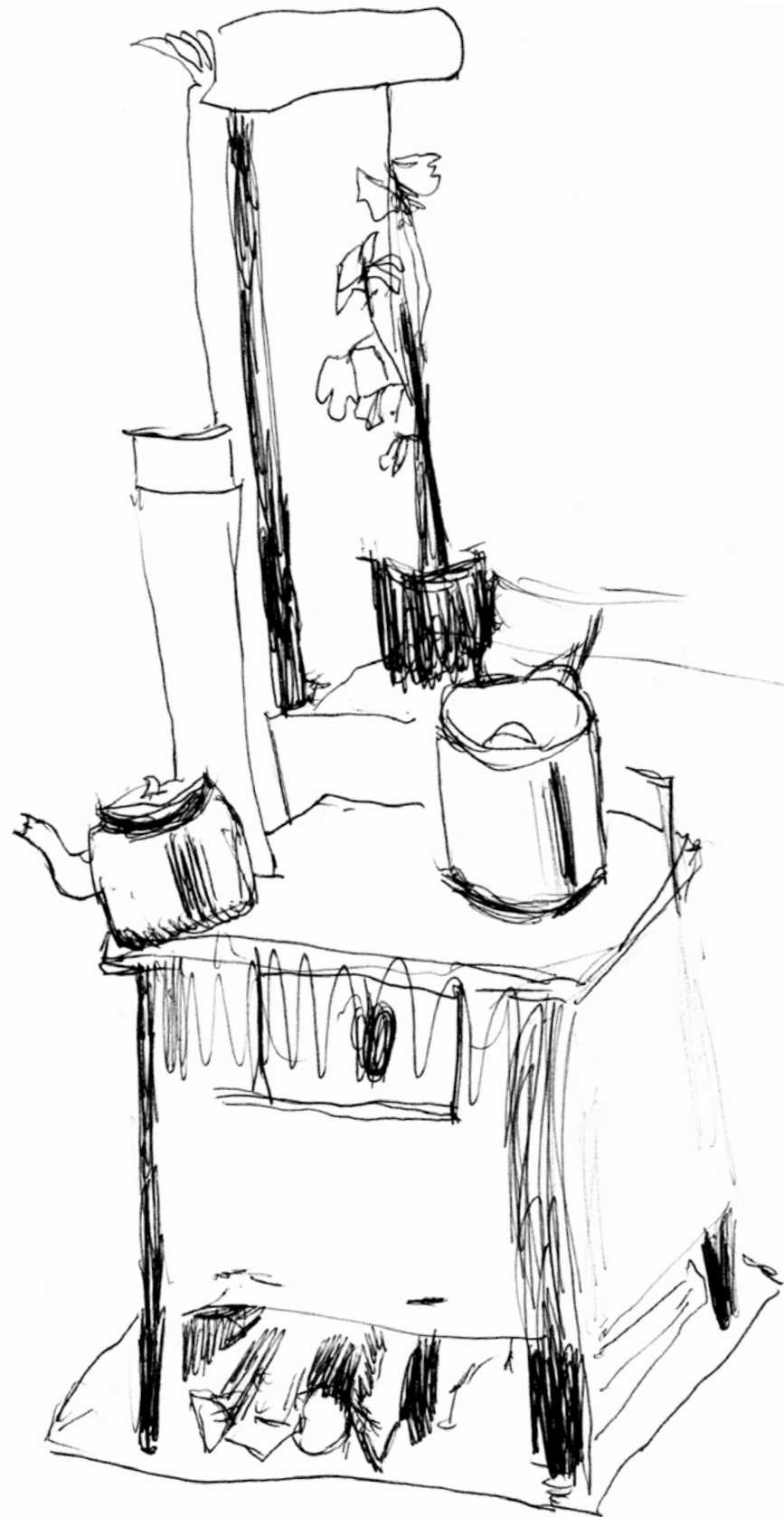
ungefähr 700 g Zitrusfrüchte
3.6 l Wasser
450–500 g Zucker auf 6 dl Flüssigkeit (erst am Ende zu bemessen)

Früchte waschen, trocknen, halbieren. Zwei Schüsseln bereitstellen. Den Saft der Früchte in die erste Schüssel pressen.
Mit einem stumpfen Messer oder einem Löffel das innere Weiße aus der Frucht herauskratzen und zusammen mit den Kernen, dem Fruchtfleisch und 1.2 l Wasser in die zweite Schüssel geben.
Die gesäuberten Schalenreste in sehr feine Streifen schneiden und zusammen mit 2.4 l Wasser zum Saft in die erste Schüssel geben. Alles abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen.
Alle Zutaten der zweiten Schüssel aus dem Wasser nehmen und in ein Küchentuch legen, welches verknotet wird. Die Flüssigkeiten beider Schüsseln in einem grossen Topf vereinen und das Tuch-Säckchen reinhängen. Zwischen 2–3 Stunden kochen. Dann das Säckchen rausnehmen und abtropfen lassen ohne zu pressen, damit die Marmelade nicht trübe wird.
Mit dieser Flüssigkeit nun den Zucker bemessen. Das heißt: 450 g Zucker auf 6 dl Flüssigkeit. Alles zusammen weiter aufkochen bis eine zähere Masse entsteht. Mindestens aber 30 Minuten. Umfüllen in heiße Marmeladengläser.

ციტრუსის ხილფაფა ქართული ლიმონით

დაახლოებით 700 გრ ლიმონი
3.6 ლ წყალი
ყოველ 0.6 ლ წვეწვზე 450–500 გრ შაქარი
(რაოდენობა ბოლოსკენ უნდა გაიზომოს)

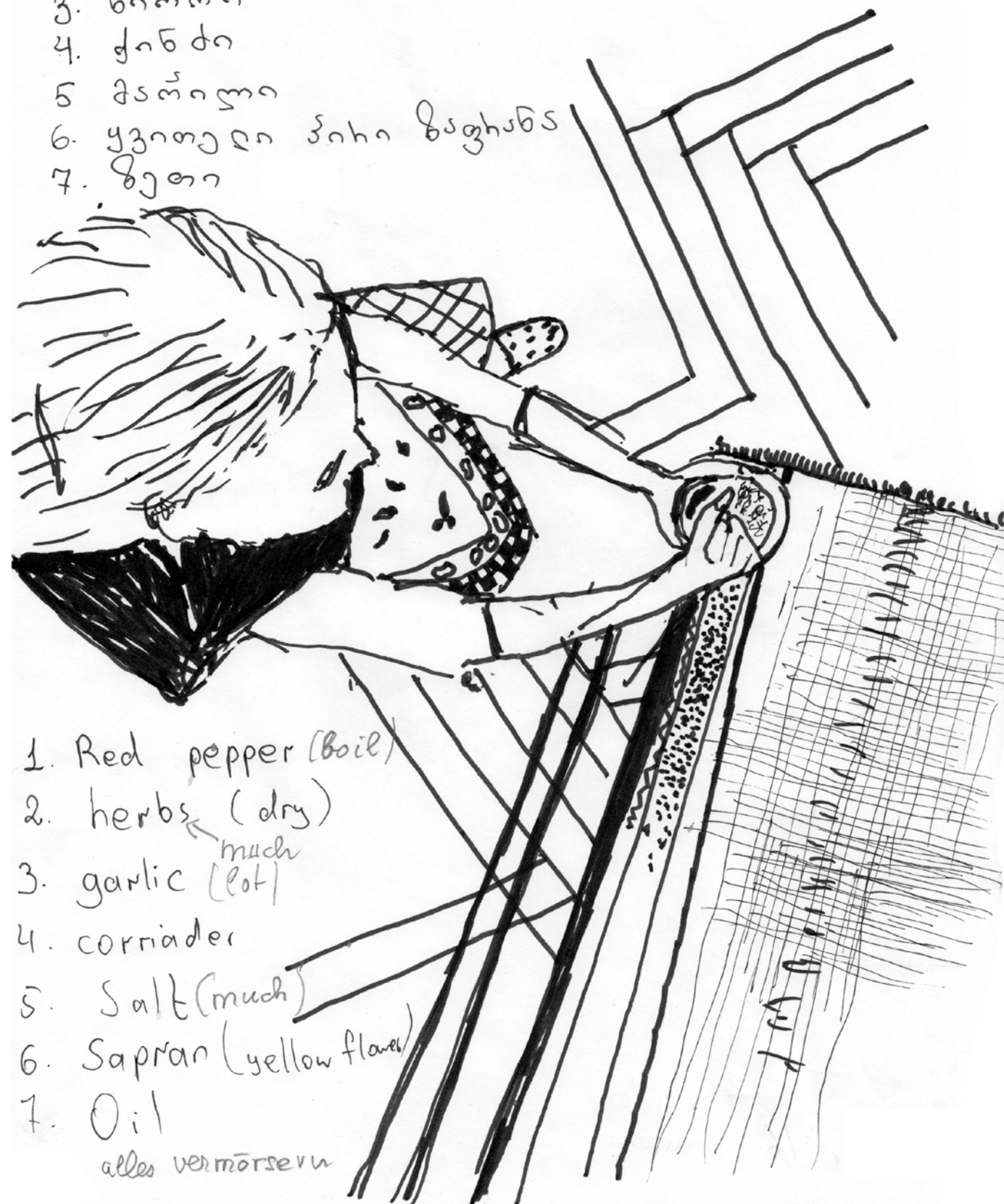
გარეცხეთ ხილი, გააშრეთ, გაჭერით შუაზე და გამოწურეთ. მოამზადეთ ორი თასი. ერთში ჩაასხით წვენი, მეორეში კი ლიმონის თეთრი კანი და კურკები ჩაყარეთ. ზლაგვი დანით ან კოვზით ამოწმინდეთ კანიდან ხილის თეთრი ნაწილები, ისინი ლიმონის კურკებთან ერთად მოათავსეთ და 1.2 ლიტრი წყალი დაასხით. გაწმენდილი კანი წვრილ ზოლებად დაჭერით და მეორე თასში არსებულ წვენსა და დარჩენილ წყალს (2.4 ლიტრი) დაამატეთ. ყველაფერი 24 საათით თავდახურული დატოვეთ. მეორე თასში მოთავსებული ყველა ინგრედიენტი განაცალკევეთ წყლისაგან, გაახვიეთ ნაჭერში და ქვაბში ჩადეთ. ორივე თასის თხევადი ნაწილები ასევე ერთ ქვაბში ჩაასხით და მას ნაჭერში გახვეული მასაც დაამატეთ. სითხე 2 საათის განმავლობაში ადუღეთ ვიდრე ქერქები არ დარბილდება. ნაჭერი ქვაბიდან ამოიღეთ, გააშრეთ, მაგრამ არ გაწუროთ. გაზომეთ წვენის რაოდენობა და ყოველ 0.6 ლ-ს 450 გრ შაქარი დაამატეთ. სითხე კიდევ 30 წუთის განმავლობაში ადუღეთ ვიდრე სქელ წებოვან მასას არ მიიღებთ. ცხელი ხილფაფა ქილებში ჩაასხით.



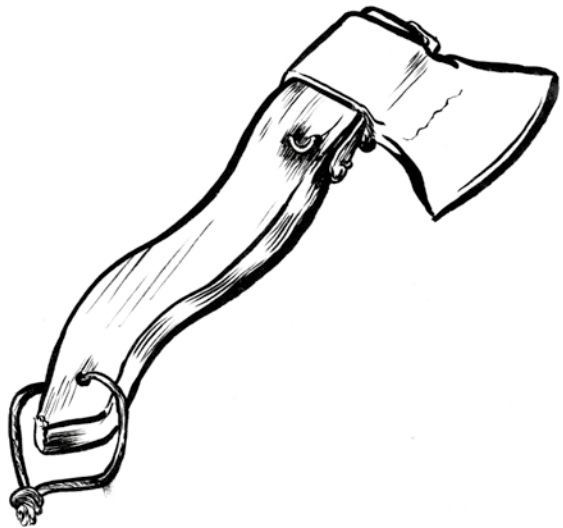


Na Na ? ნანა საჭიო ლავა

1. წითელი პიჯიკა
2. უცხო სუნელი
3. ნილი
4. ქინძი
5. მანძილი
6. ყვითელი პიხი ზაფხანს
7. ზეთი



1. Red pepper (boil)
 2. herbs (dry)
 3. garlic (lot) ^{much}
 4. coriander
 5. Salt (much)
 6. Saffron (yellow flower)
 7. Oil
- alles vermörsern



სტაფილო

სტაფილოს სალათი ქართულად

6 დიდი სტაფილო
2 დიდი ხახვი
1 კონა ქინძი
ნახევარი კონა ოხრახუში
1 კბილი ნიორი
ძველი ძმარი
1 მუჭა თხილი
ზეთი შესაწვავად
მარილი
აჯიკა
(1 ჩაის კოვზი)
უცხო სუნელი

გათაღეთ სტაფილო და დაჭერით მეტ-ნაკლებად თხელ თითის სიგრძე ნაჭრებად. დააწყვეთ დაჭრილი სტაფილო ტაფაზე და დაბალ ცეცხლზე ზეთში მოთუშეთ. დაუმატეთ ცოტა მარილი. პატარა ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი დაბალ ცეცხლზე კარგად მოთუშეთ. მოთუშული სტაფილო და ხახვი გააციეთ. გაატარეთ ერთად თხილი, ნიორი და უცხო სუნელი. გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით ქინძი. ნივრის წარევი მოათავსეთ თასში და დაამატეთ მას ძველი ძმარი, გაგრილებული ხახვი და მწვანელები. მანამდე ურიეთ, ვიდრე ერთიან მასას არ მიიღებთ. დაამატეთ მარილი გემოვნებით. დაამატეთ მიღებულ მასას გაციებული სტაფილო და ყველაფერი ერთმანეთს შეურიეთ.

Stapilo

georgischer Karottensalat

6 große Möhren
2 große Zwiebeln
1 Bund Koriander
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
alter Essig
1 Handvoll Nüsse
Öl zum braten
Salz
1 TL Adjika (Gewürzpaste)
gemahlene Utskho Suneli
(Bockshornklee-Samen)

Karotten schälen, und in fingerlange, aber eher dünne Sticks schneiden. In einer gußeisernen Pfanne mit Öl, etwas Salz und einem Deckel, langsam braten. Die Zwiebeln klein schneiden und anschließend auf dieselbe Art und Weise langsam und mit geschlossenem Deckel braten. Beides auskühlen lassen. Nüsse und Knoblauch zusammen mit den Bockshornkleesamen im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Koriander und Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel die Knoblauchpaste mit etwas altem Essig, den Kräutern und abgekühlten Zwiebeln mischen und mit Salz abschmecken. Die Karotten hinzufügen und servieren.





ნიგვზიანი ბადრიჯანი

1 კგ ბადრიჯანი
500 გრ ნიგოზი
1 თავი ნიორი
3 თავი ხახვი
2 ცალი წითელი წიწაკა
მარილი (გემოვნებით)
1 კონა ქინძი
უცხო სუნელი
ძმარი (გემოვნებით)
წყალი

დაჭერით ბადრიჯანი თხელ ფენებად, მოაყარეთ მარილი და დააცადეთ წყალს გამოსვლა. ცოტა ხნის შემდეგ, როდესაც ბადრიჯნის ფირფიტებზე პატარა წვეთები გამოჩნდება, გარეცხეთ ისინი და მათგან მთელი სითხე გამოწურეთ. შეწვით ფირფიტები ბევრ ზეთში ვიდრე ისინი ყავისფერი და ლამაზი არ გახდება. მას შემდეგ რაც ყველა ფირფიტას შეწვავთ დაიწყეთ სატენის მომზადება. გაატარეთ ნიგოზი მანქანაში. იგივე ქენით წითელი წიწაკისა და ნივრის შემთხვევაშიც. აურიეთ ყველა ინგრედიენტი ერთმანეთში და დაამატეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ქინძი. დაამატეთ მას წყალი, ძმარი, მარილი და სუნელები გემოვნებით ისეთი მასის მისაღებად, რომელიც არც თხევადი იქნება და არც მშრალი. მომზადებული ნიგვზის მასა წაუსვით ბადრიჯანს. კერძი ახლა მზადაა.

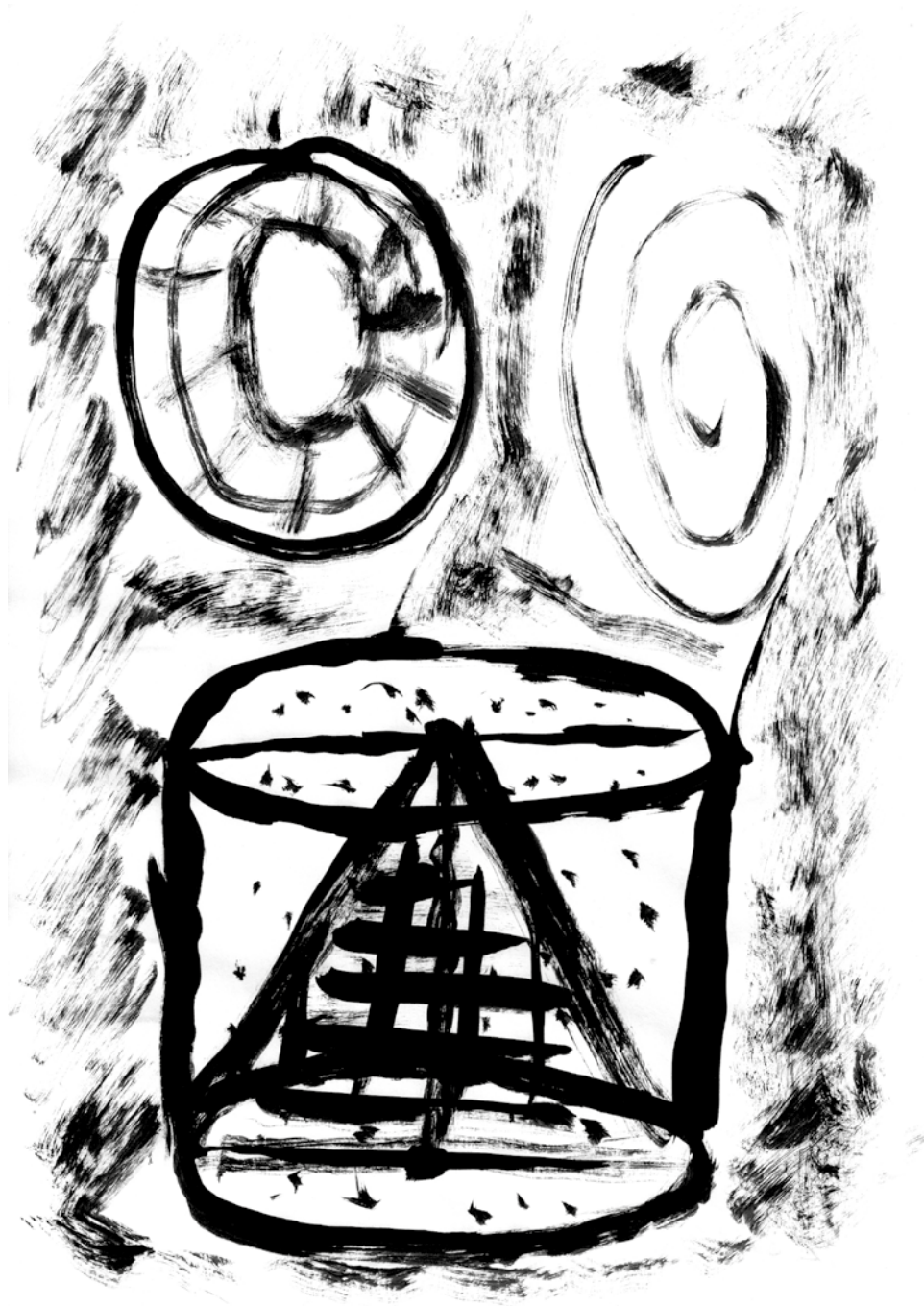
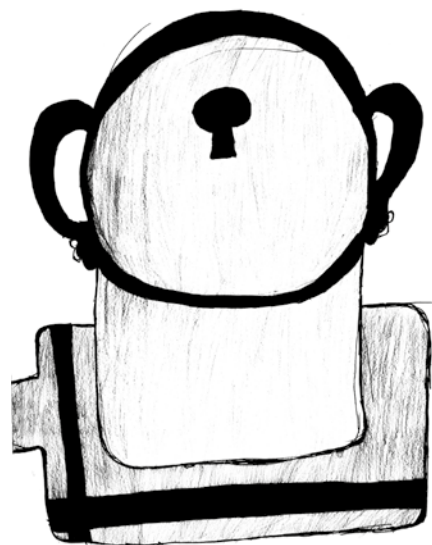
Patrijani

Auberginen mit Nüssen

1 kg Auberginen
500 g Nüsse
1 Knoblauchknolle
3 Zwiebeln
2 Chili Schoten
Salz
1 Bund Koriander
Bockshornklee-Samen
Essig
Wasser

Schneide die Auberginen als Erstes in fingerbreite Scheiben längs der Form, salze sie und lass das Wasser austreten. Nach einiger Zeit, wenn sich dicke Tropfen auf den Auberginen gebildet haben, wasch diese ab und press sie richtig gut aus. Als Nächstes werden sie mit viel Raps- oder Sonnenblumenöl gebraten, bis sie braun und schön sind. Lass sie auskühlen und bereite dabei die Nussmarinade vor: Die Nüsse, Chili und den Knoblauch durch einen Fleischwolf drehen oder dazu einen Mixer verwenden. Die Zwiebeln sehr fein schneiden und zusammen mit dem Koriander hinzufügen. Wasser und Essig dazugeben bis sich eine sämige Paste bildet, die nicht zu flüssig und noch immer etwas klebrig ist. Gewürze und Salz nach deinem Geschmack hinzufügen. Zum Servieren die einzelnen Auberginenscheiben mit der Paste bedecken und einmal in der Mitte zusammenfalten. Mit Granatapfelkernen verzieren.





Walnuss Kuchen

300 g Zucker
12 Eigelb
2–3 TL Rum
120 g dunkle Schokolade
12 Eiklar
2 Prisen Salz
2 Prisen Backpulver
4 TL Zucker
400 g Walnüsse

Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen, bis die Masse gelb wird. Die Schokolade reiben und zusammen mit dem Rum zur Mischung geben. Dann das Eiklar mit dem Salz aufschlagen, bis es steif wird. Das Backpulver und zwei Esslöffel Zucker einarbeiten. Die gemahlene Nüsse zur Eigelbmasse geben und behutsam das Eiklar unterheben. Die Masse in eine geölte oder mit Backpapier ausgelegte Backform (rund, Durchmesser ca. 26 cm) füllen. Bei 180° etwa 40–50 Minuten backen. Auskühlen lassen, genießen.

ნიგვზის ნამცხვარი

300 გრ შაქარი
12 კვერცხის გული
12 კვერცხის ცილა
2–3 სუფრის კოვზი რომი
120 გრ მუქი შოკოლადი
2 მწიკვი მარილი
2 მწიკვი სოდა
4 სუფრის კოვზი შაქარი
400 გრ ნიგოზი

ათქვიფეთ კვერცხის გული და შაქარი მანამდე, ვიდრე ღია ფერის არ გახდება. გახეხეთ შოკოლადი და რომთან ერთად შეურიეთ ათქვიფილ მასას. ცალკე გამაგრებამდე ათქვიფეთ 12 კვერცხის ცილა, მარილი და სოდა. დაუმატეთ ორი სუფრის კოვზი შაქარი და თქვეფა გააგრძელეთ. ნაზად შეურიეთ გატარებული ნიგოზი და მიღებული მასა ზეთწასმულ საცხობ ფორმაში გადაიტანეთ. ნამცხვარი წინასწარ გახურებულ ღუმელში 180 გრადუს ტემპერატურაზე 50 წუთის განმავლობაში აცხვეთ.





мука
күрбис?

8m8ms gogra?

პურის სახეობების ლექსიკონი Brot Lexikon

პური

Puri: Einfaches Weißbrot.

შავი პური

Shavi Puri: Dunkles Brot, das in Form und Geschmack nicht vom Weißbrot zu unterscheiden ist.

ლავაში

Lavashi: Erinnert an große Brot-Zungen. Sie werden in einem speziellen, runden Ofen gebacken, indem die geformten Zungen an die Innenseite des Ofens geklebt werden. Sie sind fertig, wenn sie sich lösen lassen.

ხაჭაპური

Khachapuri: Mit weißem Käse gefüllt. Gebacken.

იმერული ხაჭაპური

Imeruli Khachapuri: Die am weitesten verbreitete Version dieses Brotes. In einer runden Form gebacken, Durchmesser ca. 28 cm.

ფენოვანი ხაჭაპური

Penovani Khachapuri: Auch diese Version ist mit Käse gefüllt. Aber der Teig ähnelt einem Blätterteig, nur dass dafür „Ustami“, eine spezielle Margarine, verwendet wird, die ausschließlich für die Zubereitung dieses Brotes benutzt wird. Der Teig wird im Quadrat gefaltet, wie ein Briefumschlag.

აჭარული ხაჭაპური

Adjaruli Khachapuri: In der Form eines Bootes gebacken. Der Rand und der mittlere, „offene“ Teil sind gefüllt mit Käse. Nach dem Backen wird ein rohes Ei auf den heißen Käse aufgeschlagen und serviert.

მეგრული ხაჭაპური

Megruli Khachapuri: Wie die imeretische Version, aber noch mit zusätzlichem Käse bestreut.

ხაჭაპური აჩმა

Khachapuri Achma: Wie ein kroatischer Böreg. Teig und Käse werden geschichtet und in einem großen Quadrat gebacken.

ლობიანი

Lobiani: Mit Bohnenpaste gefüllt.

ფენოვანი ლობიანი

Penovani Lobiani: Ebenso mit Bohnenpaste gefüllt, jedoch der Teig ähnelt einem Blätterteig. Anstatt Butter wird „Ustami“, diese spezielle Margarine, verwendet, die ausschließlich für Penovanis Brot verwendet wird.

იმერული ლობიანი

Imeruli Lobiani: Die am meisten verbreitete Version dieses Brotes. Sie wird in einem Rund gebacken und hat ein Loch in der Mitte der Oberseite.

კარტოფილიანი

(რუსული სახელი: „პერაშკი“)

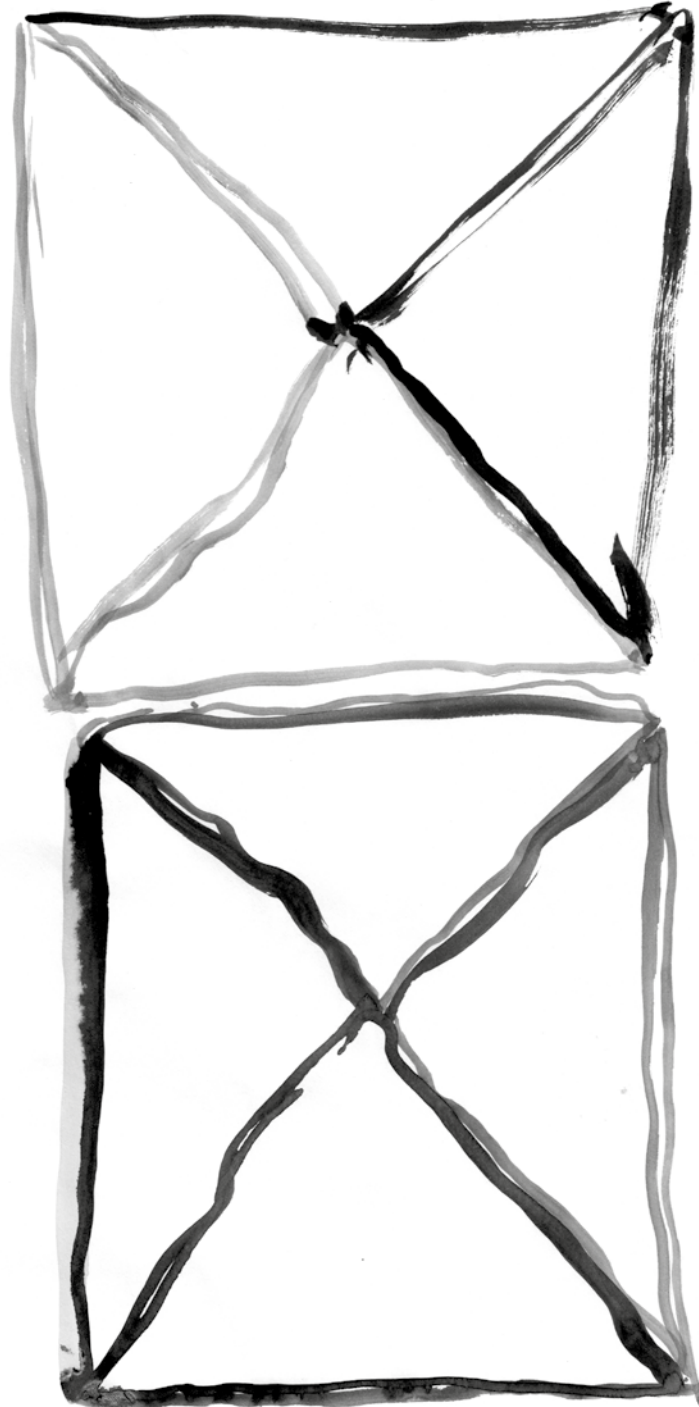
Kartopiliani (russischer Name: Perashki): Mit würziger Kartoffelpaste gefülltes Brot, das gebacken oder auch frittiert wird.

ღვეზელი

Gvezeli: Das einzige Brot das frittiert wird, in einer länglichen Form. Kann mit Fleisch gefüllt werden oder mit Eiern, Käse, Kartoffelpaste, Pilzen ... (siehe Kartopiliani).

პური ტარხუნით

Puri Tarkhunit: Ein gefaltetes und mit Estragon und Reis gefülltes Brot. Vornehmlich in den Regionen Kakhetien und um Tbilisi zu finden.



ყველის ენციკლოპედია Käse Enzyklopädie

ჭყინტი ყველი

Tshkinti kveli: Nicht sehr salziger Käse.

Junger Käse (höchstens eine Woche in Salzlake gereift).

ყველი

Kveli: Salziger, weißer Käse (gepresst und in Salzlake gereift).

უმარილო ყველი

Umarilo kveli: Ungesalzener, weißer Käse.

სულგუნი

Sulguni: Ungesalzener, weißer, gepresster Käse (wie georgischer Mozzarella).

შებოლილი სულგუნი

Schebolili Sulguni: Sehr fester, weißer, geräucherter Käse. Sehr salzig.

სულგუნი და პიტნა

Sulguni und Pitna: Dieser Käse wird größtenteils zuhause zubereitet und mit Minze verfeinert.

ნადული

Nadughi: Krümeliger Käse, der beim langen Auskochen von Molke entsteht.

ხაჭო

Khatsho: Hüttenkäse (cottage cheese).

გუდის ყველი

Gudis kveli: Käse aus Schafmilch, der im Schafsfell gelagert wird. Vornehmlich in der Tuscheti Region zu finden. Der Name der Käses bedeutet Schafshaut im Altgeorgischen.

მაწონი

Matzoni: Joghurt mit niedrigem Fettgehalt.

კითხვა-პასუხის თამაში სანატორიუმში

რა იყო თქვენი ყველაზე დიდი ოცნება
ბავშვობაში?

გიორგი*: კომუნიზმის წყობილებაში ოცნებები არ იყო. ან უნდა ყოფილიყავი კოსმონავტი, ან კიდე... რომელიც მართლა აუხდენელი იყო. მაგრამ მიწდოდა მოგზაურობა. ამიტომ ჩავაბარე საზღვაოში, მაგრამ არ გამიშვეს ზღვაში. ჩემი ძმა დაიჭირეს მოსკოვში. ვინც მაშინ ვინმე ნათესავი იყო დაჭერილი, იქით არ გაგიშვებდნენ... ეს იყო 1982. პოლიტიკურად არასაიმედო იქნებოდი. მაგალითად, გერმანიაში რომ წასულიყავი – გერმანელად უნდა ჩაგეწერა თავი. ამას ლენინგრადში აკეთებდნენ.

რა უპირატესობას მოგიტანდათ
კაცად / ქალად ყოფნა?

გიორგი: ყველაფერი კაი, მარა ქალის ამბავი ვის მოუვიდა აზრად? ეს არავის არ ჰკითხოთ... (იღიმება).

რა მოაგვარებდა ყველა
თქვენს პრობლემას?

ბრუნო: რა გადაწყვეტს და... პრობლემები... ახლა არ მიჭირს არაფერი... მიჭირს ჩემი ჭიშკარი რომ არ მაქვს. ჩემი ჭიშკარი, რომ არ მაქვს ესაა ჩემი პრობლემა! რომ მქონდეს, მოხსნილია ყველა ჩემი პრობლემა.

როდესმე გიმოგზაურიათ უცხო ქვეყანაში?
სად ისურვებდით მოგზაურობას? რატომ
მაინცდამაინც იქ? როგორ წარმოგიდგენიათ ეს
ადგილი?

ლიზა: მე ვყოფილვარ სხვა ქვეყანაში საბჭოთა
კავშირში. მე ვყოფილვარ მოსკოვში, მე
ვყოფილვარ უკრაინაში... რა ქვია?...
ლენინგრადში. ვყოფილვარ სოჭში, რიგაში,
არმავირში, პიატიგორსკში... იმაში, რა ქვია?...
მინ ვოდი, ესენტუკი, სოხუმი (თავისთავად
ვეცხოვრობდი), ოჩამჩირე. საზღვარგარეთ, ასე
ქვია ახლა – თურქეთში ადრე ვიყავი. კიდე
ომამდე... ახლაც ბევრჯერ... სამუშაოდ არა. ისე,

ჩემთვის. აი, ამდენ ქალაქებში ვარ ნამყოფი...
ხო, კრასნოდარში, როსტოვში... ამგენში
ყველგან ვყოფილვარ.

ცხოველი, რომ ყოფილიყავით,
რა იქნებოდით?

დეა: ოი, ბევრი რამე: დათვი, ცხენი, ძაღლი,
დელფინი... დელფინები სიგიჟემდე მიყვარს!
წყალი რომ ადიდდეს ასე მგონია, დელფინი იმ
წყალში რომ არ იყოს გაჩნდება და გადამარჩენს.
მე ბათუმში რომ ვიყავი, დელფინები მკვდარი
ვნახე ნაპირზე... რამდენი ვიტირე... გოჭებივით
ეყარნენ.
ნინა: მე ძალიან მიყვარს ძაღლები, მაგრამ
ძაღლი არ მინდა რომ ვიყო. ვიქნებოდი დათვი...
იადონი, პატარა და ლამაზი.
გიორგი: მაგრამ მაშინ გალია დაგვჭირდება,
სადაა ამდენი ფული?!... (იცინის).



არის თუ არა სანატორიუმში რომელიმე
ადგილი, რომელიც შთაგაგონებთ?
სადაც ყველაზე კარგად ოცნებობთ?

დეა: ახლა ის ხეები გაიზარდა (მიგვითითებს
ფანჯარაზე), მაგრამ ადრე, რომ დაღამდებოდა
და აივანზე რომ დავჯდებოდი თერნალს
გავხედავდი, იქით შუქი ენთო... ასე მეგონა,
რომ სივრცეში ზღვა იყო და განათებული იყო
გემები.

რომელი მანქანის ტარებას ისურვებდით
(მართვის მოწმობა რომ გქონდეთ)?

ბრუნო: რომელი მანქანა მყავდა? მოსკვიჩი
მყავდა, ვოლგა მყავდა, გაზ პიისატ ტრი მყავდა
(53)... ერაზი მყავს აგერ, ოპელი მყავს, ტილდა
მყავს... დააა, რა ქვია?... მინდა ახლა მერსედესი
ან ფორდი, გრუზავოი ვარიანტი.

* რესპონდენტთა სახელები შეცვლილია

Fragespiel im Sanatorium

Was war dein grösster Kindheitstraum?

Giorgi*: Da gab's keine Träume unter dem
Sowjetregime... oder du träumtest davon,
Kosmonaut zu werden und hattest unrealistische
Träume, die niemals wahr werden konnten.
Aber ich wollte reisen, deshalb studierte ich an
der Schifffahrtsschule, doch dann erlaubten sie
mir nicht zu segeln – mein Bruder wurde in Moskau
verhaftet und wenn einer deiner Verwandten
im Gefängnis war, dann wurdest auch du als eine
politisch unfolgsame Person eingestuft. Zum
Beispiel, wenn du nach Deutschland gehen wolltest,
musstest du dich als Deutscher identifizieren,
du musstest deutsche Wurzeln oder deutsche
Verwandtschaft vorweisen, auch wenn sie fake war.
Jedenfalls musstest du nach Leningrad, um diese
Dokumente zu bekommen.

Was denkst du, könnte für dich von Vorteil sein,
wärst du das andere Geschlecht?

Giorgi: Also... aber... wer hat diese Frage formuliert?
Eine solche Frage stellt man nicht... (lächelt).

Was würde all deine Probleme lösen?

Bruno: Was gelöst wäre? Tja, ich habe keine
Probleme... Ich benötige ein eigenes Eingangstor.
Ich habe keins und das ist ein Problem! Wenn
ich eins hätte, wären meine Probleme gelöst.

Warst du schon in einem anderen Land?
Wohin würdest du gerne reisen? Warum dorthin?
Wie stellst du dir den Ort vor?

Lisa: Ich habe die Länder der Sowjetunion bereist
– ich war in Moskau, in der Ukraine... und in
Leningrad, in Sochi, Riga, Armavir, Piatigorsk... wie
heisst's schon wieder? Minvodi, Iesentuki, Sokhumi,
dort hab ich gelebt, Ochamchire. Und außerhalb der
Grenzen – wie es jetzt ist – war ich mehrmals in
der Türkei, vor und nach dem Krieg. Nicht um zu
arbeiten, nur für mich selbst. Ja... ich war in
vielen Städten... Ja, auch in Krasnodar, Rostov... ich
habe sie alle besucht.

Wenn du ein Tier wärst, welches Tier wärst du?

Dea: Oh, viele. Ein Bär, ein Pferd, ein Hund, ein
Delphin... ich bin verrückt nach Delphinen!
Wenn der Meeresspiegel steigen und alles überfluten
würde, dann denke ich, käme ein Delphin und
würde mich retten. Als ich in Batumi war, sah ich
tote Delphine am Strand... das hat mich sehr traurig
gemacht... sie lagen da wie Ferkel.
Nina: Ich liebe Hunde, aber ich würde kein Hund
sein wollen, ich würde ein Bär sein wollen oder...
ein Kanarienvogel, so ein kleiner, hübscher!
Giorgi: Dann bräuchten wir einen Käfig, aber wir
haben ja kein Geld, um einen Käfig zu bauen...
(lächelt).



Gibt es einen Ort im Sanatorium, der dich besonders
inspiriert? Wo du am besten träumen kannst?

Dea: Heute sind diese Bäume gross geworden (zeigt
zum Fenster). Aber früher, wenn ich nach der
Abenddämmerung auf dem Balkon sass, konnte ich
Ternali sehen und stellte mir vor, es sei ein grosses
Schiff, das neben anderen auf dem dunklen Ozean in
der Ferne liegt.

Welches Auto würdest du gerne fahren
(wenn du einen Führerschein hättest)?

Bruno: Welches Auto? Ich hatte einen Moskvich...
ich hatte einen Volga... ich hatte einen Gaz 53. Jetzt
habe ich einen Eraz, Opel Tiida und... wie heisst er
schon wieder? Jetzt hätte ich gerne einen Mercedes
oder einen Ford, Pick-up Modell.

* Die Namen wurden geändert

შესაძლებელია იყო
გახსნილი,
გხდნობდეს პიროვნებებს,
განიხილო მოქმედება,
გაიზიარო გამოცდილება,
მაგჩემ მაინც იყო
თავგზაჩნეული კეხის
მომზადებისას?

2016 წლის 25 აპრილს ანდრეა, მირა, ივდითი და გიზელა წყალტუბოში ჩამოსვლისთანავე შეხვდნენ ავთოს, ნანას და ლალის რათა მათთან სანატორიუმ „წყალტუბოში“ შეხვედრების სივრცის გამოყოფისა და კერძების მომზადების საკითხები და პროექტი განეხილათ. მეორე დღეს ისინი შეხვდნენ სანატორიუმის მოსახლეობას და განიხილეს პროექტის განხორციელებისა და მათ შენობებში სამზარეულოების მოწყობის გზები. სივრცეების დათვალიერებისას ქ-მა ნუნუმ პროექტის მონაწილეებს მისი შესასვლელის გამოყენება შესთავაზა. მოსახლეობა ამ წინადადებას დათანხმდა.

ქ-ნი ნუნუ გვიყვებოდა, რამდენად მნიშვნელოვანია მისთვის და მისი ოჯახისთვის სტუმართმოყვარეობა მის ქვეყანაში. მას მოსწონს ჯგუფის წევრებთან ერთად ყოფნა; მოსწონს ანდრეასა და მთელ ჯგუფს როგორც ერთ ორგანიზმს ისე აღიქვამს. მან აღნიშნა, რომ ყოველდღიურად ერთად კერძების მომზადება ამავედროულად ცოდნისა და სიყვარულის გაზიარებაც იყო, რაც ხანდახან სასიამოვნოდ ღლიდა კიდევაც.

ოთარმა ჯგუფს სკამებისა და მაგიდების გასაკეთებლად მისი ხის სახელოსნოს გამოყენება შესთავაზა. ასევე, მისი დახმარებით მოხდა მისივე ბაღში ორგანული ნარჩენების გადამუშავება.

ანდრეასთვის ეს პროცესი შესაძლებლობებისა და სივრცის ფიზიკურ გამოცდას ჰგავდა, რაც ამ შემთხვევაში ტივტივთან ასოცირდება. მისთვის საინტერესო იყო იმ მონაწილეებს შორის უთიერთობების დინამიკა, რომლებიც პროექტში სხვადასხვა დროს ერთვებოდნენ და მას დროდადრო ეთიშებოდნენ.

მირას აზრით, კერძების მომზადება ძალიან გასაგები და ამავედროულად ძალიან გაუგებარი რამაა. ეს პირად სივრცეში არსებულ გაორებას ჰგავს და ენერგიასა და დინამიკასთანაა დაკავშირებული. მირას მოსწონდა ცოდნის გამდიდრების პროცესი.

მონიკამ აღნიშნა, რამდენად რამდენად მოსწონს ხელგაშლილობა, ურთიერთობისგან დარჩენილი შეგრძნებები, სახელები, ასოები. მან ვერ იპოვა თავისი თავი სამზარეულოში, სამაგიეროდ მასთან ხატვა დააკავშირა. მოსწონდა კომუნიკაცია, რომელიც ვერბალურ ურთიერთობებს გასცდა. ასევე მას მოსწონს სუნთქვა, ენერგიის შეტანა ახალ გარემოში.

მოსახლეობასთან შეხვედრები ყოველ ორშაბათს ტარდებოდა. 2016 წლის 16 მაისის შეხვედრაზე გადაწყდა მანამდე გამოუყენებელი კლუბის დალაგება და მისი საერთო სივრცედ გამოყენება.

კლუბის განახლებამ მოგვცა საშუალება, ის უამინდობის შემთხვევაში პიკნიკის ჩასატარებლად, პუბლიკაციაზე სამუშაოდ და მისი პრეზენტაციისთვის გამოგვეყენებინა. პიკნიკი ჩატარდა შუადღეზე მზიან შაბათს, მთავარი შესასვლელის წინ, მდიდარი სუფრისა და სიმღერის თანხლებით. ხელი სავსე მთვარემაც კი ვერ შეგვიშალა.

IST ES MÖGLICH
OFFEN ZU SEIN
DIE ANDEREN
PERSÖNLICHKEITEN
ZU SPÜREN,
ZU DISKUTIEREN
IN DER SITUATION
GROSS ZÜGIG
UND DURCHEINANDER
ZU SEIN
BEIM KOCHEN ?

Am 25. April 2016 kamen Andrea, Mira, Judith und Gisela an und trafen sich mit Avto, Nana und Lali, um das Hot Pots Projekt und die Räume für Austausch und Kochen im Tskaltubo Sanatorium zu besprechen. Am Tag drauf waren sie vor Ort, um die Gespräche mit den Bewohnerinnen weiterzuführen, wie das Projekt umzusetzen wäre und wo die Küche ihren Platz in den Gebäuden des Sanatoriums finden könnte. So mäanderten sie gemeinsam durch mögliche Räume, als Nunu ihre Vorhalle dafür anbot. Die Anwesenden zeigten sich alle damit einverstanden.

Nunu sagte, Gastfreundschaft sei essentiell für sie, für sie selbst, für ihre Familie, für ihr Land. Sie mag das Zusammensein, die Stärke von Andrea und Mira als Persönlichkeiten, und versteht die Gruppe als einen Körper! Sie fügte hinzu, dass es anstrengend und bereichernd zugleich war, täglich tatsächlich gemeinsam zu kochen und Liebe und Wissen zu teilen.

Otari bot uns seine Werkstatt an, um Tisch und Bänke zu bauen. Zudem wurde ein Kompostbehälter für seinen Garten hergestellt.

Andrea sagte, dass sie es mochte, zu floaten und physisch den Raum und seine Möglichkeiten zu erfahren. Sie interessierte sich für die unterschiedlichen Dynamiken, die die Beteiligten mit ihrem Kommen und Gehen mit ins Projekt brachten.

Mira sagte, dass Kochen eine klare Sache sei, aber zugleich auch äusserst unklar. Es sei zwiespältig, als Gast in einem privaten Raum dermassen anwesend zu sein. Es gehe um Energie und Dynamiken. Sie mochte den Reichtum und das Wissen.

Monika sagte, sie mochte die Grosszügigkeit und die Leute zu spüren und die Namen und die Buchstaben. Zusammenzusein über das Verbale hinaus und das Zeichnen als eine Praxis zu installieren. Die Küche blieb ihr fremd. Sie liebt das grosse Atmen und Energie in einen gemeinsamen Raum zu stecken.

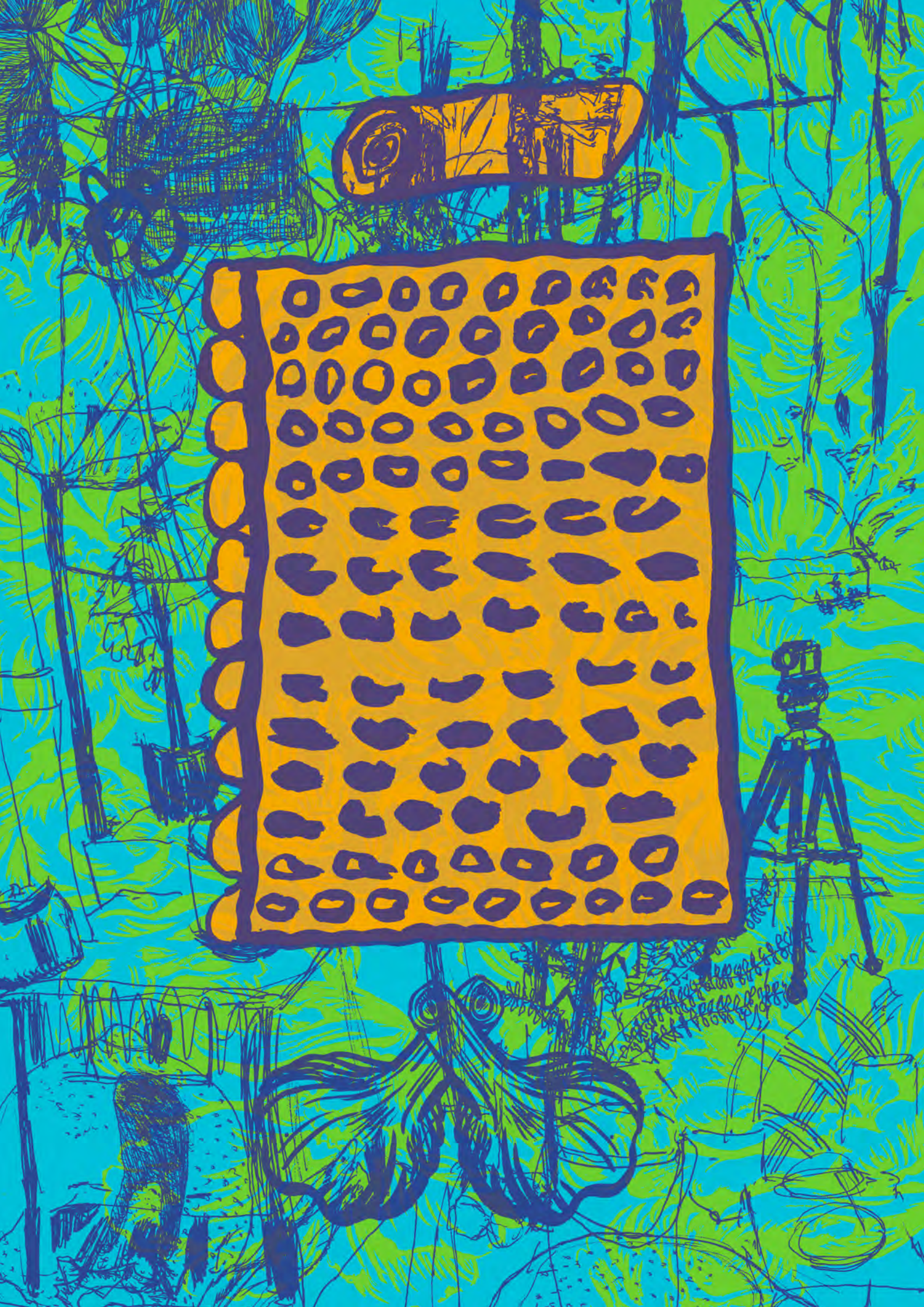
Montags gab es jeweils grosse Meetings mit den Bewohnerinnen. Am 16. Mai 2016 stimmten diese zu, dass das Projekt den bis anhin brachliegenden Klubi (Kinosaal) putzen und als Gemeinschaftsraum benutzen konnte.

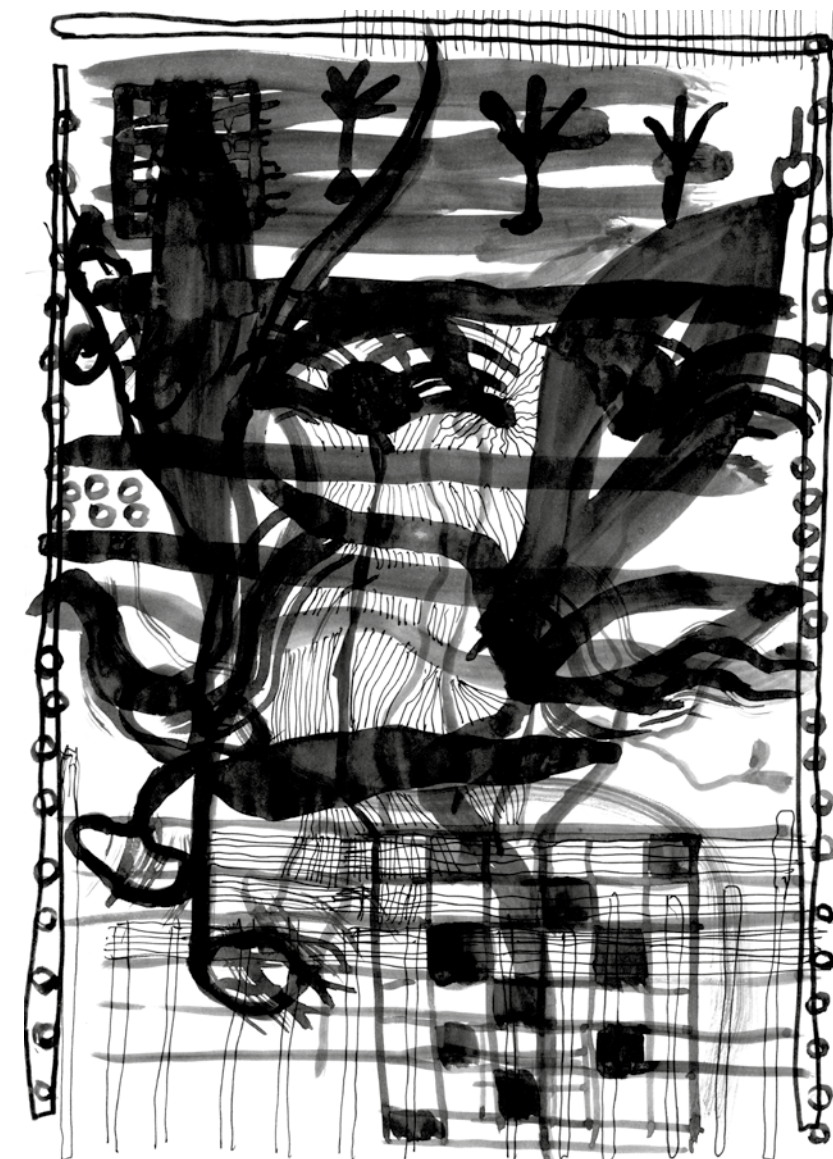
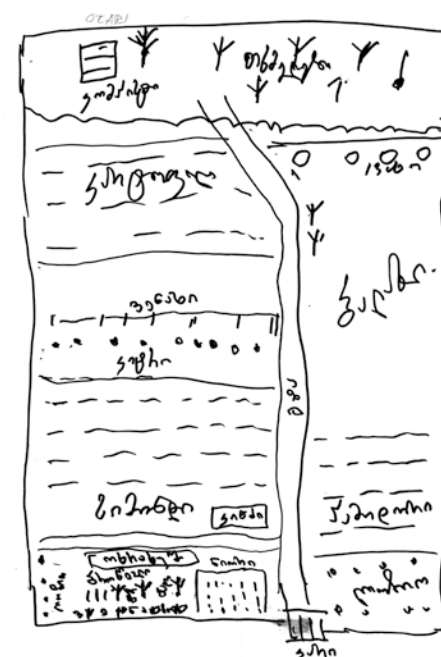
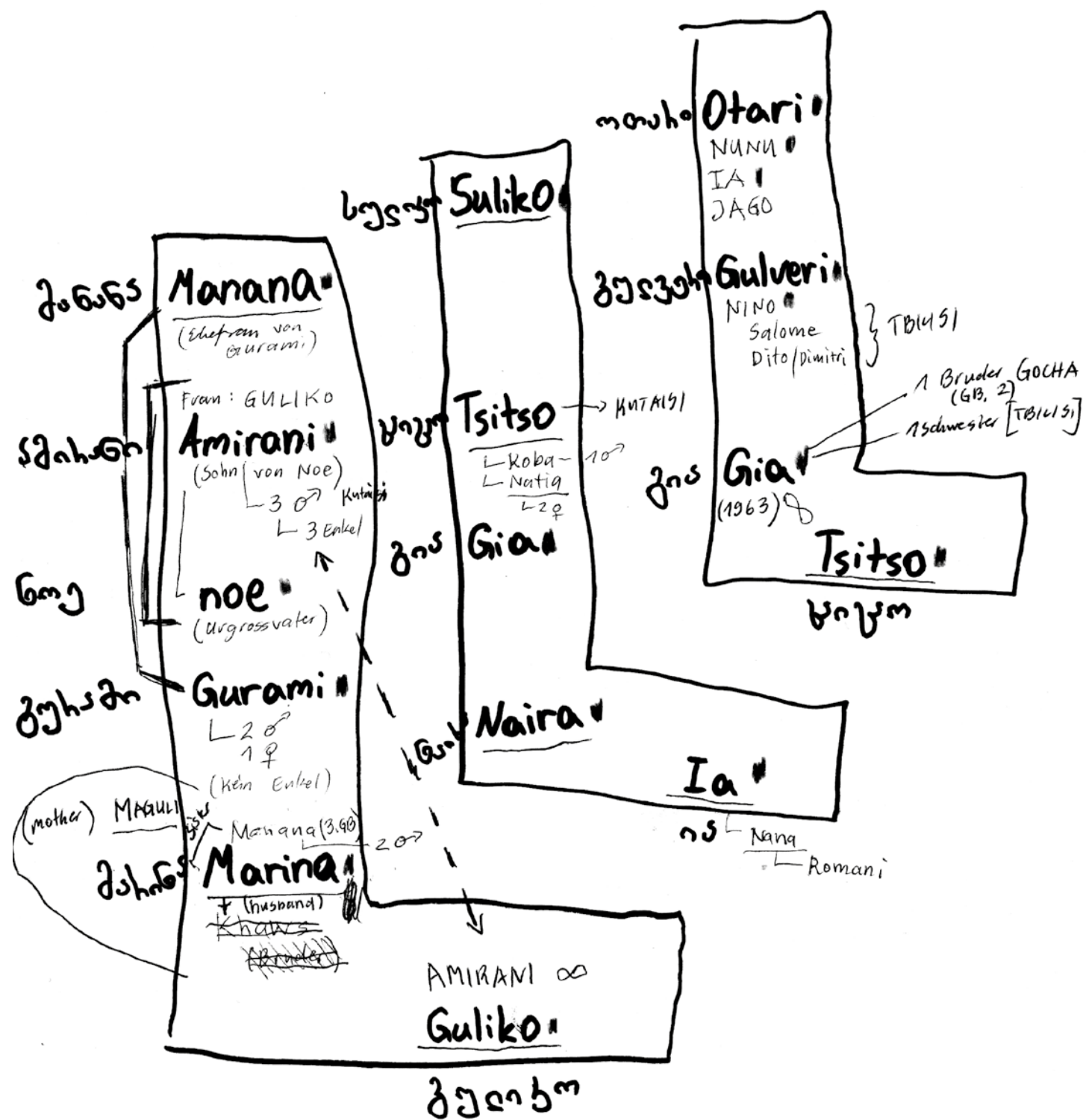
Dies eröffnete aufregende Möglichkeiten: für eine Schlechtwetter-Variante für das Picknick, für die Arbeit an der vorliegenden Publikation und deren Präsentation. Das Picknick fand ein paar Tage später statt, an einem sonnigen Samstagnachmittag unter den Bäumen vor dem Sanatorium mit viel Essen und Singen. Nicht nur der Vollmond brachte uns durcheinander.

წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები 25.4.16 – 29.5.16	
პროექტი	Tskaltubo Hot Pots 25.4.16 – 29.5.16
კონცეფცია და ორგანიზება: ჯენიფერ მირა აკერმანი, მონიკა დილერი, ანდრია ზაემანი	Projekt
პარტნიორები: artasfoundation-ი (მარსელ ბლოილერი, მაია ლეო, დაგმარ რაიხერტი) NGO წყალტუბოს დევნილ ქალთა კავშირი (ლალი გრიგოლავა) წყალტუბოს სამხატვრო სკოლა (ნანა და ავთო ჯიბუტი) გალერეა ნექტარი, თბილისი (ნინო სეხნიაშვილი) Tischgespräche	Konzept und Organisation: Jennifer Mira Ackermann, Monika Dillier, Andrea Saemann
მონაწილეები, ხელოვანები, მზარეულები: გერმანიიდან, საქართველო და შვეიცარიიდან: ჯენიფერ მირა აკერმანი, ლუკას აქტონი, ნიკოლ ბოილატი, მონიკა დილერი, ლიზა ფუქსი, ინა ჰესი, გიზელა ჰოხული, იუდით ჰუბერი, იანა კიშკატი, ფრენცი მადორინი, რუთ მარქსი, მუდა მათისი, ბარბარა ნეგელინი, კრის რეგნი, ანდრეა ზაემანი, მარსელ შვალდი, ინგა შალვაშვილი, ზუზუ ცვიკი წყალტუბოს სანატორიუმიდან: ია ახვლედიანი, იაგო ახვლედიანი, ოთარ ახვლედიანი, ნელი ახვლედიანი, მარინა ასათიანი, გია ბაქრაძე, თეო ბანძელაძე, ადელკო ჩაკვატაძე, გულნაზი ჭანტურაია, ნუნუ ჩორგოლიანი, დარია ჩორგოლიანიო ჯულიეტა ჩორგოლიანი, ციცო ცხვარაძე, ნინო გაბიძაშვილი, ნორა კაკულია, ნანა ხარჩილავა, ნაირა კირთაძე, ლილი კოპალიანი, გულვერი სულაბერიძე, დალი ტუტიცანი, ნინო მეშველიანი, მარტა, კოტიკო მეშველიანი, გულიკო ყურაშვილი, მარიკა გოდერიძე, სოფიო ქუთათელაძე	Partner: artasfoundation (Marcel Bleuler, Maja Leo, Dagmar Reichert) NGO IDP-Women Tskaltubo (Lali Grigolava) Tskaltubo Art School (Nana und Avto Djibuti) Gallery Nectar Tbilisi (Nino Sekhniashvili) Tischgespräche
მთარგმნელები: დიანა მურაშკო, ირაკლი კუჭავა, ქრისტი ქუთათელაძე, ხატია ჯიშკარიანი, ნინი ცხაკაია	Beteiligte Kunstschaffende und Köchinnen: aus Deutschland, Georgien und der Schweiz: Jennifer Mira Ackermann, Lukas Acton, Nicole Boillat, Monika Dillier, Lisa Fuchs, Ina Hess, Gisela Hochuli, Judith Huber, Jana Kischkat, Fränzi Madörin, Ruth Marx, Muda Mathis, Barbara Naegelin, Chris Regn, Andrea Saemann, Marcel Schwald, Inga Shalvashvili, Sus Zwick aus dem Tskaltubo Sanatorium: Ia Akhvlediani, Iago Akhvlediani, Otar Akhvlediani, Neli Akhvlediani, Marina Asatiani, Gia Bakradze, Teo Bandzeladze, Adeliko Chakvetadze, Gulnazi Chanturaia, Nunu Chorgoliani, Daria Chorgoliani, Julieta Chorgoliani, Tsitso Tskhvaradze, Nino Gabidzashvili, Nora Kakulia, Nana Kharchilava, Naira Kirtadze, Lili Kopaliani, Gulveri Sulaberidze, Dali Tutitcani, Nino Meshveliani, Marta, Kotiko Meshveliani, Guliko Kurashvili, Marika Goderidze, Sopia Kutateladze
hotpotstskaltubo.tumblr.com	Übersetzung: Diana Murashko, Irakli Kuchava, Kristi Kutateladze, Khatia Jishkariani, Nini Tskhakaia
პუბლიკაცია	hotpotstskaltubo.tumblr.com
გრაფიკული დიზაინი: ნიკოლ ბოილატი ყდის გაფორმება და შოლკოგრაფია: ლუკას აქტონი რედაქტორები: ჟან-მარი კლარკი, თამარ ჯანაშია, გულიკო წივწივაძე	Publikation
@ ილუსტრაციები და ტექსტები: წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები, ყველა მონაწილე, 2016 100 ცალი ქართული/ ინგლისური, 100 ცალი ქართული/ გერმანული	Grafik: Edit (Nicole Boillat) Cover art und Siebdruck: Lukas Acton Korrektorat: Jean-Marie Clarke, Tamara Janashia, Guliko Tsvitsivadze
	© Zeichnungen und Texte: Tskaltubo Hot Pots, alle Beteiligten, 2016 100 Kopien Georgisch/Englisch, 100 Kopien Georgisch/Deutsch

... და უამრავი კერძო დონორი. ბალიან დიდი მადლობა ფინანსური მხარდაჭერისთვის!	... und viele private Spenden. Herzlichen Dank für die finanzielle Unterstützung!	

muda mathis მხუდა მათის	ფრანცი FRANZI ჰადორინი MADÖRIN	ნინო Nino Gabidza- shvili გაბიძაშვილი	დალი DALI თუთისანი TUTICANI	NICOLE ნიკოლ BOILLAT ბოილატი
MONIKA DILLIER მონიკა დილერი	ნინო მეშველიანი Nino Meshveliani	ინგა Inga შალვაშვილი Shalvashvili	ია ახვლედიანი ia achlediani	ნინი ცხაკაია Nini Tskhakia
SUS სუსი ZWICK ცციქი სუსი	ნელი Neli ახვლედიანი Akhvlediani	ნორა Nora Kakulia	იულიეტა Julieta ჩორგოლიანი Chorgoliani	ნუნუ NUNU ჩორგო- ლიანი Chorgo- liani
Nana ხარჩილაშვილი Khar- chilava	ინა Ina HESS ჰესი	მარტა Marta	მარინა marina ასათიანი asatiani	RUTH MARX რუთ მარქსი





ყოფილი სანატორიუმის გაცნობა

წყალტუბო კავკასიის მთების გარემოცვაში მდებარეობს და იმერეთის მხარეს ეკუთვნის. 1992–93 წლებში საქართველოსა და აფხაზეთში მიმდინარე სამოქალაქო ომის შემდეგ მან უამრავი იძულებით გადაადგილებული პირი შეიფარა. მდინარე ენგური, რომელიც დღეს ორ რეგიონს ერთმანეთისგან ჰყოფს, წყალტუბოდან დასავლეთით დაახლოებით 100 კმ-ითაა დაშორებული. წყალტუბო, აქ არსებული რადონის წყლების წყალობით, საბჭოთა პერიოდში აყვავებული ბალნეოლოგიური კურორტი იყო სადაც ოცზე მეტი სანატორიუმი წელიწადში დაახლოებით 100 000 სამკურნალოდ ჩამოსულ პირს ემსახურებოდა.

2013 წლიდან დაწყებული Artas Foundation-ი ქართველი და უცხოელი ხელოვანების მონაწილეობით ყოველწლიურად ატარებს წყალტუბოს ხელოვნების ფესტივალს. იმართება სხვადასხვა გამოფენა, ლიტერატურული კითხვა და კონცერტი. მთელი წლის განმავლობაში იმართება ვორკშოფები რომელთა განხორციელებაშიც ადგილობრივი სამხატვრო და მუსიკალური სკოლებიც იღებენ მონაწილეობას.

აფხაზეთის ომის შემდეგ ყოფილმა სანატორიუმებმა იძულებით გადაადგილებული პირები მიიღო საცხოვრებლად. თავდაპირველად მათთვის საჭმელი სასტუმროების დიდ სამზარეულოებში მზადდებოდა და სასადილოებში უფასოდ რიგდებოდა. მოგვიანებით სასტუმროს მაცხოვრებლებმა სამზარეულოები სასტუმროს აივნებზე ან სველ წერტილებში მოიწყვეს. საზოგადოებრივი სტრუქტურები დაიშალა და დიდმა დარბაზებმაც თავისი ფუნქცია დაკარგეს.

ბოლო წლებში წყალტუბოსა და საქართველოს სხვა ქალაქებში მცხოვრები ლტოლვილების ოჯახებისთვის ახალი სახლები აშენდა. თუმცა ლტოლვილთა ხელახალი განსახლების გეგმებს მათი მხრიდან დიდი სიხარული არ მოჰყოლია. ბევრ მათგანს ისევ სანატორიუმებში დარჩენა ურჩევნია.

პროექტის „წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები“ იდეაც სწორედ შექმნილი მდგომარეობიდან გამომდინარე გაჩნდა. ორგანიზატორებმა გადაწყვიტეს, წყალტუბოს მაცხოვრებლებთან ერთად ხელახლა დაეკავებინათ ცარიელი ოთახები და ისინი საჭმლის ერთად კეთებით, ჭამით, ხატვითა და საუბრით ხელახლა გაეცოცხლებინათ.

აქაურმა მაცხოვრებლებმა სხვადასხვა ადგილი მიგვასწავლეს, სადაც პროექტის განხორციელება იქნებოდა შესაძლებელი. ბოლოს სამიდან პირველი შენობის მესამე სართულზე ნუნუს სამზარეულოს წინა ოთახში აღმოვჩნდით. იქ დგას შეშის ღუმელი, ოთახში მაცივარი, გვერდით წყალია გაყვანილი და საპირფარეშო მდებარეობს. ყველაფერი ფუნქციონალური და საჭიროა. ჩვენ მისი სტუმრები უნდა გავმხდარიყავით. სამი კვირის შემდეგ მეოთხე ერთობლივი სხდომის შემდეგ შეხვედრაზე დამსწრეები შეთანხმდნენ, რომ ჩვენ კლუბის გამოყენებაც შეგვეძლო.

ის, რაც ერთი შეხედვით წყალტუბოს სანატორიუმის სასადილოში დაიწყო, საბოლოოდ კინოკლუბში გაგრძელდა. 2016 წლის 27 მაისს ჩვენ იქაურ სცენას წინამდებარე პუბლიკაციის პრეზენტაციას დავუთმობთ.

Annäherung an ein ehemaliges Sanatorium

Tskaltubo ist ein Ort in den Ausläufern des Kaukasus und gehört zur georgischen Provinz Imeretien. Seit 1992/93 beherbergt er zahlreiche Flüchtlinge aus dem Sezessionskrieg Abchasiens mit dem Rest von Georgien. Der Fluss Ingur, der die beiden Gebiete heute trennt, liegt circa 100 km westlich von Tskaltubo. Der Ort war – mit seiner radonhaltigen Thermalquelle – während der Sowjetzeit eine blühende Bäderstadt mit über zwanzig Sanatorien und circa 100000 Kurgästen pro Jahr.

Seit 2013 organisiert Artas Foundation jährlich das Tskaltubo Art Festival mit KünstlerInnen aus Georgien und dem Ausland. Es gibt Ausstellungen, Lesungen und Konzerte. Auf’s Jahr verteilt werden Workshops organisiert, zum Teil in Kooperation mit der ortsansässigen Kunstschule für Jugendliche oder der Musikschule.

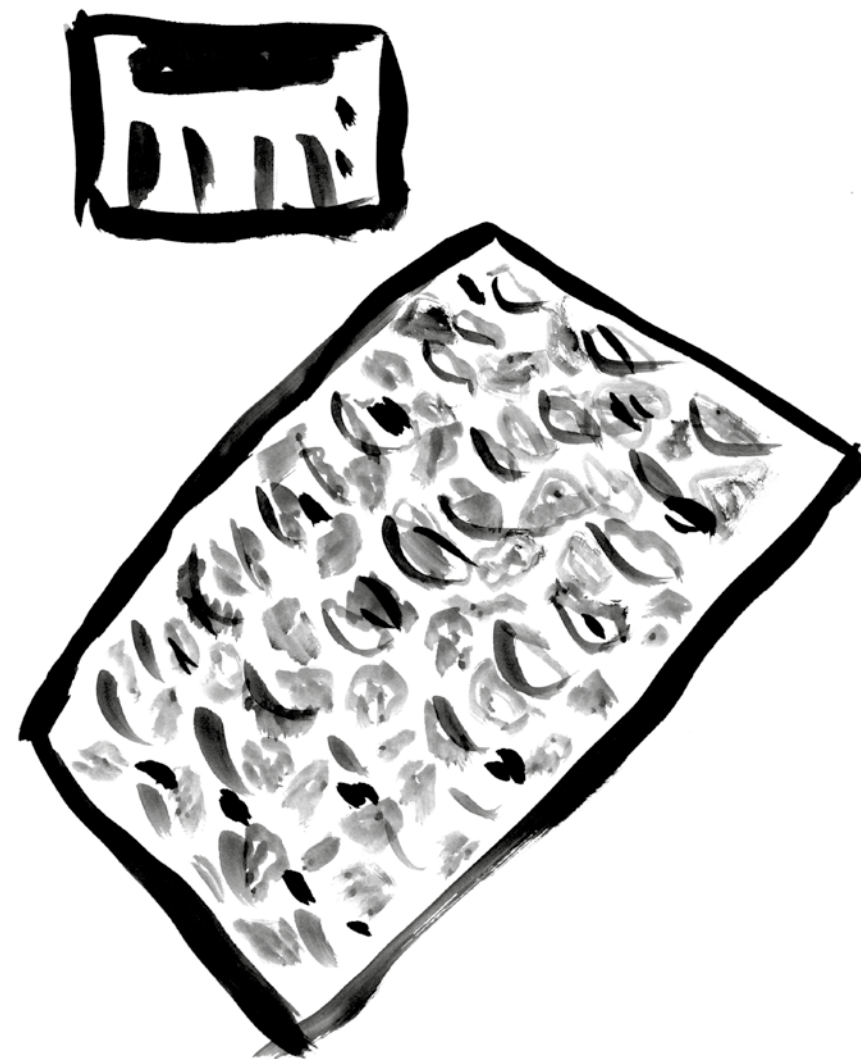
Nach dem Krieg um Abchasien wurden die ehemaligen Sanatorien Flüchtlingen als Unterkunft zur Verfügung gestellt. Anfangs wurden Mahlzeiten in den bestehenden Hotelgrossküchen zubereitet und in den Speisesälen umsonst ausgegeben, später richteten sich die BewohnerInnen auf dem Hotelbalkon oder in der Nasszelle individuelle Küchenecken ein. Die gemeinschaftlichen Strukturen zerfielen, die grossen Säle hatten keine Verwendung mehr.

In den letzten Jahren wurden für einen Teil der Flüchtlingsfamilien in Tskaltubo, aber auch in anderen Städten Georgiens, Neubauten bereit gestellt. Allerdings ist die Begeisterung von Seite der BewohnerInnen für diese Umsiedlungspläne nicht sehr gross. Manche möchten lieber in den Sanatorien bleiben.

Aus dieser Situation heraus entwickelte sich die Idee zum Projekt Tskaltubo Hot Pots. Zusammen mit den Bewohnerinnen des Tskaltubo Sanatoriums sollten die leerstehenden Räume neu besetzt und genutzt werden, um diese mit gemeinsamem Kochen, Essen, Zeichnen, Reden in neuem Licht zu erleben.

Die BewohnerInnen führten uns an verschiedene Orte, die für den Heissen Pot in Frage kamen. Schliesslich landeten wir in der Vorhalle von Nunu’s Küche, im ersten der drei Gebäude im dritten Stock. Denn dort steht ein Holzofen, im Zimmer ein Kühlschrank, nebenan gibt es Wasser und eine Toilette. Funktional und nützlich. Wir sollten ihre Gäste sein. Drei Wochen später, bei der vierten gemeinsamen Sitzung erklärten sich die Anwesenden einverstanden, dass wir zusätzlich auch den Klubi in Beschlag nehmen.

Was mit einem Blick in den ehemaligen Speisesaal vom Tskaltubo Sanatorium begann, ist nun im Cine-Club gelandet. Am 27. Mai 2016 präsentierten wir dort auf der Bühne die vorliegende Publikation.



საყვარელი კერძები

ციცო სვანაძე: აჯაფსანდალი
ვეგეტარიანული კერძი, რომელიც სახლში
კეთდება, მაგრამ რესტორნებში არა.

ლალი გრიგოლავა: შქმერული
მეგრული კერძი რაჭის რეგიონიდან. მისი
სახელწოდება მომდინარეობს ქალაქის
სახელიდან სადაც მას ყველაზე უფრო
გემრიელად აკეთებენ. კეთდება წიწილის,
ნივრისა და არაჟნისგან.

ნუნუ ჩორგოლიანი: ხარჩო
წვნიანი, რომელიც კეთდება ძროხის ხორცის,
ბრინჯისა და პომიდვრისგან.

ირა ფაგელიანი: კუბდარი
გამომცხვარი პური ხორცის (ღორი ან ძროხა),
ხახვისა და მწვანილების შიგთავსით. ცხევა
ლუმელში.

მანანა (ნანა) ხარჩილავა:
ხაჭაპური და ლობიო
ხაჭაპური (კეთდება სულგუნით, იგივე
ქართული მოცარელათი) და ცხელი კერძი,
რომელიც მზადდება ლობიოსა და
მწვანილებისგან. ზემოდან ადევს ახალი ხახვი.

ლილი ქობალიანი: კუჭმაჭი
შიგნეულობა და გულ-ღვიძლი ჯერ იხარშება,
მერე კი იწვება ხახვთან ერთად.

ადელიკო ჩაკვეტაძე: ბაჟე
ძალიან თხევადი ნიგვზის საწებელი. უმეტესად
მიირთმევენ ქათამთან ერთად, მაგრამ მისი ჭამა
ყველანაირ ხორცთან ერთად შეიძლება.

დარეჯან (დარია) ჩორგოლიანი:
აჩმა და ჭვიშტარი
ჰგავს ხორვატულ ბიორეგს. ცომი და ყველი
ცხევა ფენებად დიდ ოთხკუთხედ ჭურჭელში.
ჭამამდე იჭრება პატარა ნაჭრებად. მარილიანი
მრგვალი პური, რომელიც მზადდება სიმინდის
ფქვილის, საფუარისა და ყველისგან. ის
თავისთავად მარილიანი არ არის, მაგრამ მას
ძალიან მარილიან ყველთან ერთად ჭამენ.

ნესტან (ია) ახვლედიაი: ოჯახური
კარტოფილი და ხორცი იწვება კამასთან და
პომიდორთან ერთად პატარა თიხის კეცზე,
რომელიც ღია ცეცხლზე იდგმება.

Lieblingsspeisen

Tsitso Tskhvaradze: Adjapsandali
Vegetarisches Gericht, das vornehmlich zuhause
gekocht wird und in den georgischen Restaurants
nicht zu finden ist.

Lali Grigolava: Tshkmeruli
Ein mingrelisches Gericht, aus der Region Racha.
Benannt nach dem Ort, der dieses Gericht am besten
zubereiten kann. Es wird zubereitet mit Hühnchen,
Knoblauch, Schmetana (Schmand) und georgischen
Gewürzen.

Nunu Chorgoliani: Khartsho
Ein Rindereintopf mit Kartoffeln, Reis und Tomaten.

Ira Phageliani: Kubdari
Mit mariniertem Rind- oder Schweinefleisch
gefüllte Teigküchlein, die im Ofen gebacken werden.

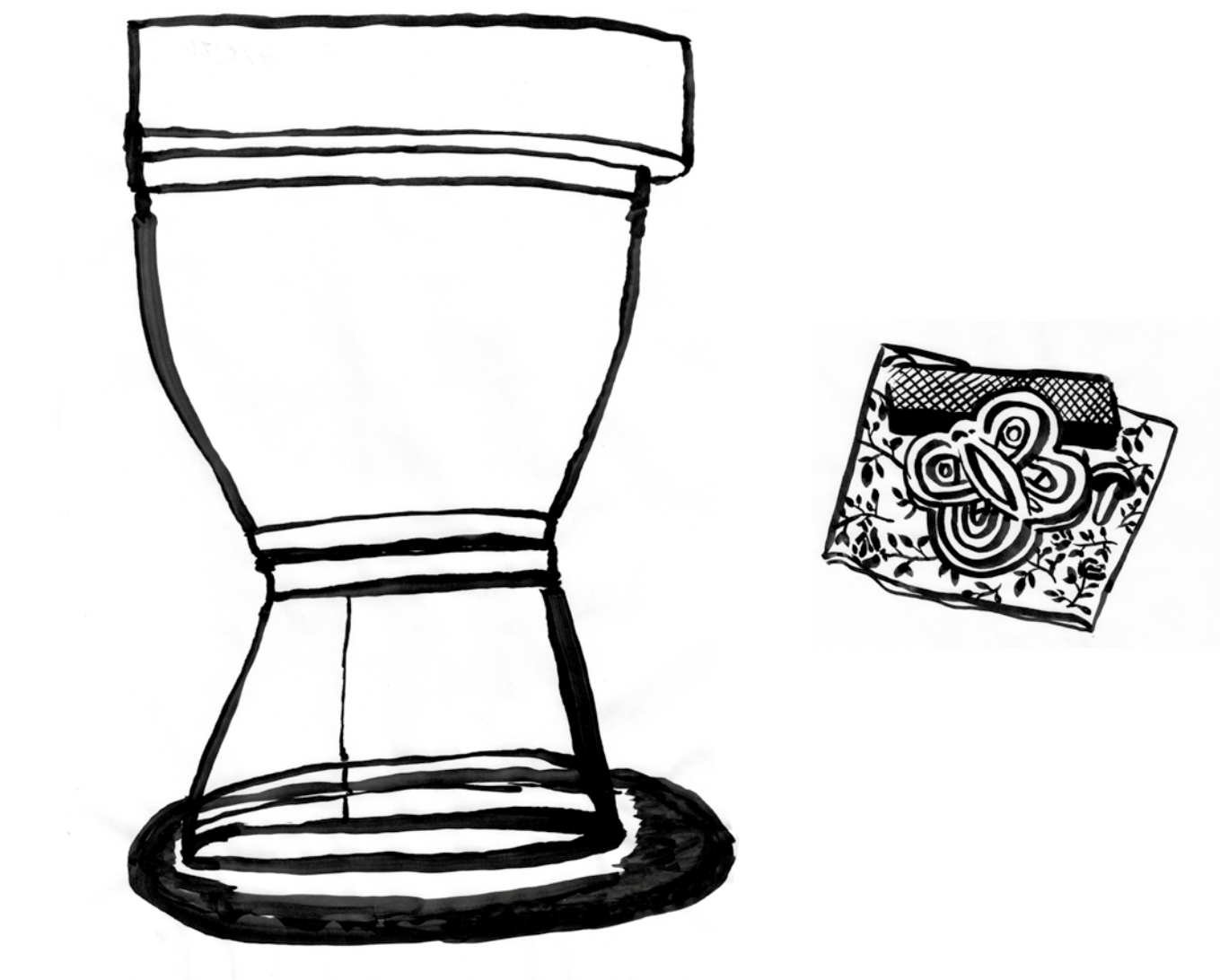
Manana (Nana) Kharchilava:
Khachapuri and Lobio
Mit Sulguni (georgischem Mozzarella) gefülltes
Weißbrot, das flach im Ofen gebacken wird und
dazu ein heißer Bohneneintopf mit frischen
Kräutern, unter anderem viel Koriander. Serviert
mit frischen Zwiebeln.

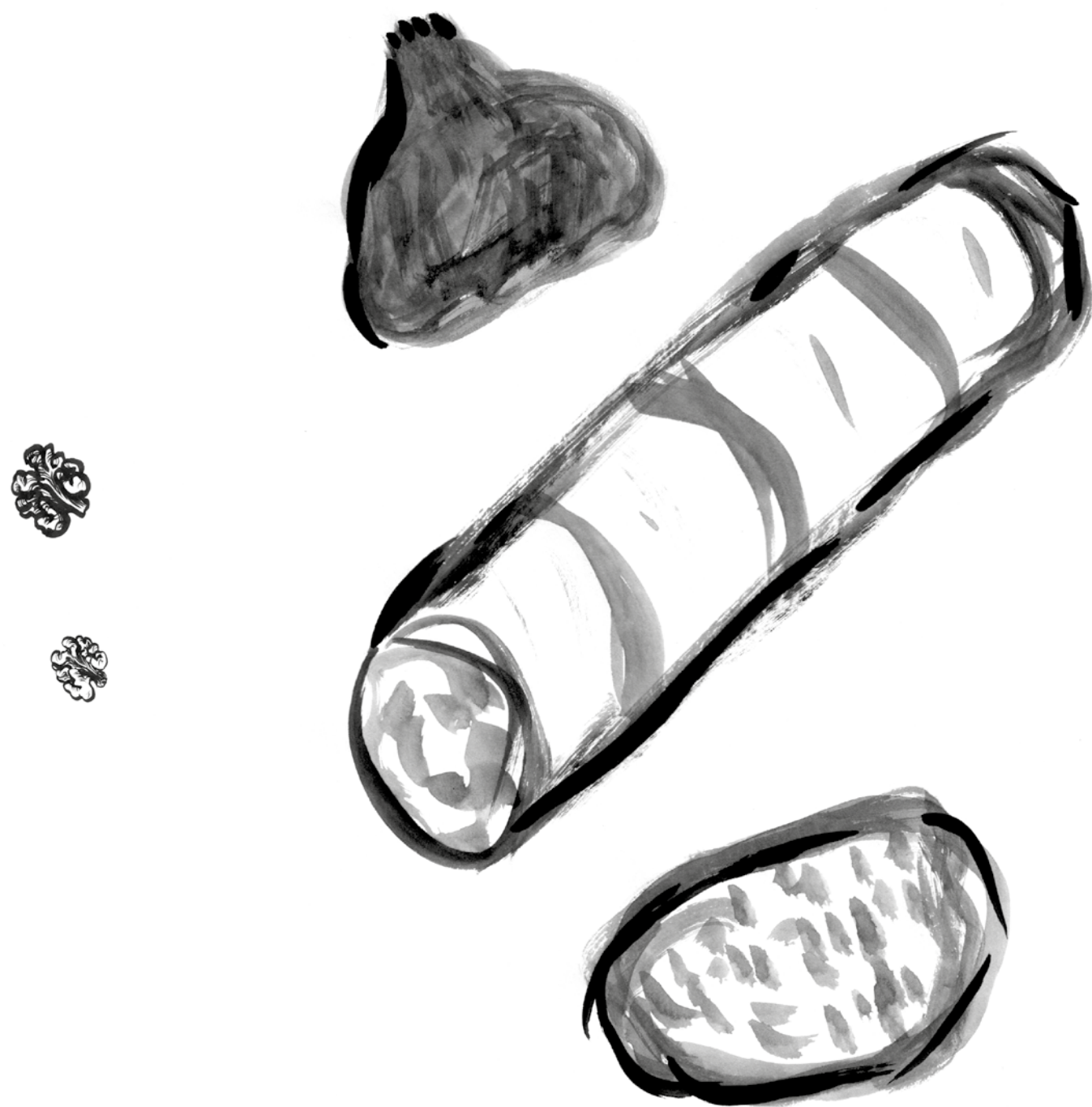
Lili Kobaliani: Kuchmachi
Innereien (größtenteils Schwein, teilweise auch
Rind): Herz, Lunge, Magen. Wird nach dem Kochen
scharf angebraten.

Adeliko Chakvetadze: Bazhe
Eine sehr flüssige, wässrige Nussauce. Sie wird fast
immer mit Hühnchen serviert, seltener auch mit
anderen Fleischsorten.

Daredjan (Daria) Chorgoliani:
Achma und Chvishtari
Ein vielschichtiges, im Ofen gebackenes Brot mit
mehreren Schichten aus Käse und Teig, das dem
kroatischen Böreg sehr ähnelt. Nach dem Backen
werden einzelne Quadrate daraus herausgeschnitten.
Und: ein kleiner, handtellergroßer, herzhafter
Maiskuchen, der mit Käse gefüllt ist. Das Maismehl
ist ein besonderes georgisches Mehl.

Nestan (Ia) Akhvlediani: Odzhakhuri
Kartoffeln und Kalbfleisch werden zusammen in einer
Tonschüssel (Ketsi) im offenen Feuer gebraten
und noch brutzelnd mit Tomaten und Dill serviert.





ლობიო

1 კგ ლობიო
3 თავი ხახვი
2 ან 3 კბილი ნიორი
2 კონა ქინძი
2 კონა ოხრაზუმი
ზეთი ან შებოლილი
ლორის ქონი
მარილი
უცხო სუნელი

გარეცხეთ ლობიო სუფთა ცივ წყალში და მთელი ღამით დაალბეთ. მეორე დღეს ხარშეთ ის მანამდე, ვიდრე მარცვლები კარგად არ მოიხარშება და ქვაბში წყალი არ შეცოტავდება. მასა სქელი უნდა იყოს. დაჭერით ხახვი და მოთუშეთ ზეთში ან შებოლილი ლორის ქონში. დაამატეთ კერძს ნიორი და მწვანილი. ამის შემდეგ 10 წუთის განმავლობაში ყველაფერი ერთად ხარშეთ. დაამატეთ კერძს მარილი და მიირთვიეთ.

Lobio

Bohneneintopf

1 kg getrocknete Bohnen
3 Zwiebeln
2 Knoblauchknollen
2 Bund Petersilie
2 Bund Koriander
Öl oder (ausgelassener Speck)
Salz
Kräuter

Wasch die Bohnen in kaltem, klarem Wasser und lass sie über Nacht im Wasser ziehen. Am nächsten Tag, koch die Bohnen bis sie gut gekocht sind und kaum noch Flüssigkeit im Topf ist. Das Wasser nicht wegschütten. Die Zwiebeln kleinschneiden und andünsten. Die Kräuter waschen und kleinschneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch mit den Bohnen noch einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Mjam!





Spätzle

300 g Mehl
150 ml Wasser
2–3 Eier
Salz
Kräuter nach Belieben

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte einen Krater formen.
Die restlichen Zutaten nach und nach hinzufügen, dabei langsam aus der Mitte heraus alles mixen, bis der Teig geschmeidig ist.
Den Teig noch etwas weiter schlagen.
Noch etwas weiter bearbeiten, bis du deine Arme fühlst.
Noch ein kleines bißchen weiter mixen.
30 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und zum Kochen bringen.
Ein glattes Schneidebrett ohne Ränder und ein großes Kochmesser bereitstellen.
Das Brett befeuchten.
Ein bißchen Teig darauf platzieren.
Mit der Rückseite des Messers schmale Streifen in das nur noch simmernde Wasser schaben.
Solange schaben bis der Teig vom Brett ist. Zwischendurch immer wieder Brett und Messer befeuchten, damit der Teig nicht kleben bleibt.
Dies wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.
Die an der Oberfläche schwimmenden Spätzle rausnehmen: sie sind fertig.
Du kannst die Spätzle so oder mit gebratenen Zwiebeln essen oder im Kühlschrank für den nächsten Tag aufbewahren.

შპეცლე

300 გრ ფქვილი
150 მლ წყალი
2–3 კვერცხი
მარილი
თუ გნებავთ მწვანილი

ფქვილი ჩაყარეთ თასში და შუაში კრატერივით ჩაღრმავება გაუკეთეთ. ყველა ინგრედიენტი ერთ თასში მოათავსეთ და ერთმანეთს შეურიეთ. შერევა ცენტრიდან კიდეებისკენ მანამდე გაარძელეთ ვიდრე სასურველ ერთგვაროვან მასას არ მიიღებთ. მასას კიდევ ცოტა ურიეთ. ურიეთ მასას მანამ, ვიდრე ხელებში ტკივილს არ შეიგრძნობთ. მასას კიდევ ცოტა ურიეთ. 30 წუთით შეისვენეთ. დაადგით ცეცხლზე დიდი მარილიანი წყლით სავსე ქვაბი და აადუღეთ. მოამზადეთ საჭრელი დაფა, წყლიანი თასი, დანა და ისინი ქვაბის გვერდით დააწყვეთ. დაფა ცოტათი დაასველეთ. დაფაზე ცომის პატარა გუნდა მოათავსეთ. დანის არამჭრელი მხარის გამოყენებით ცომს ნელ-ნელა მოაჭერით ზოლების ფორმის ნაჭრები და ცხელ წყალში ჩაყარეთ. გააგრძელეთ ეს ყველაფერი მანამდე, ვიდრე ცომი არ გამოილევა. ისევ დაასველეთ დანა იმისთვის, რომ ცომი მას ან დაფას არ მიეწებოს. გააგრძელეთ ეს პროცედურა მანამ, სანამ ცომი არ გამოილევა. ამოიღეთ ქვაბიდან წყლის ზედაპირზე მოტივტივე „შპეცლე“. ზედაპირზე მოცურავე ნაწილები უკვე მზადაა. შეგიძლიათ, კერძი ან ასე მიირთვათ ან მოთუშულ ხახვს ან თქვენს საყვარელ საწებელს მიაყოლოთ. შეგიძლიათ, ის შემდეგი დღისთვის მაცივარში შეინახოთ.

ფხალი

2 კგ ეკალა
1 კონა ქინძი
3 კბილი ნიორი
1 ხახვი
წყალი
უცხო სუნელი
ნიგოზი

მოხარშეთ ეკალა და გადაწურეთ. შემდეგ გაატარეთ ნიორი, ქინძი და ნიგოზი. ეკალა გაწურეთ და წვრილად დაჭერით. პატარა ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი მოთუშეთ. მას ნიორი, ქინძი, ნიგოზი და გემოვნებით მარილი დაამატეთ. ყველაფერი ერთმანეთს კარგად შეურიეთ. ეკალას ფხალი მზადაა.

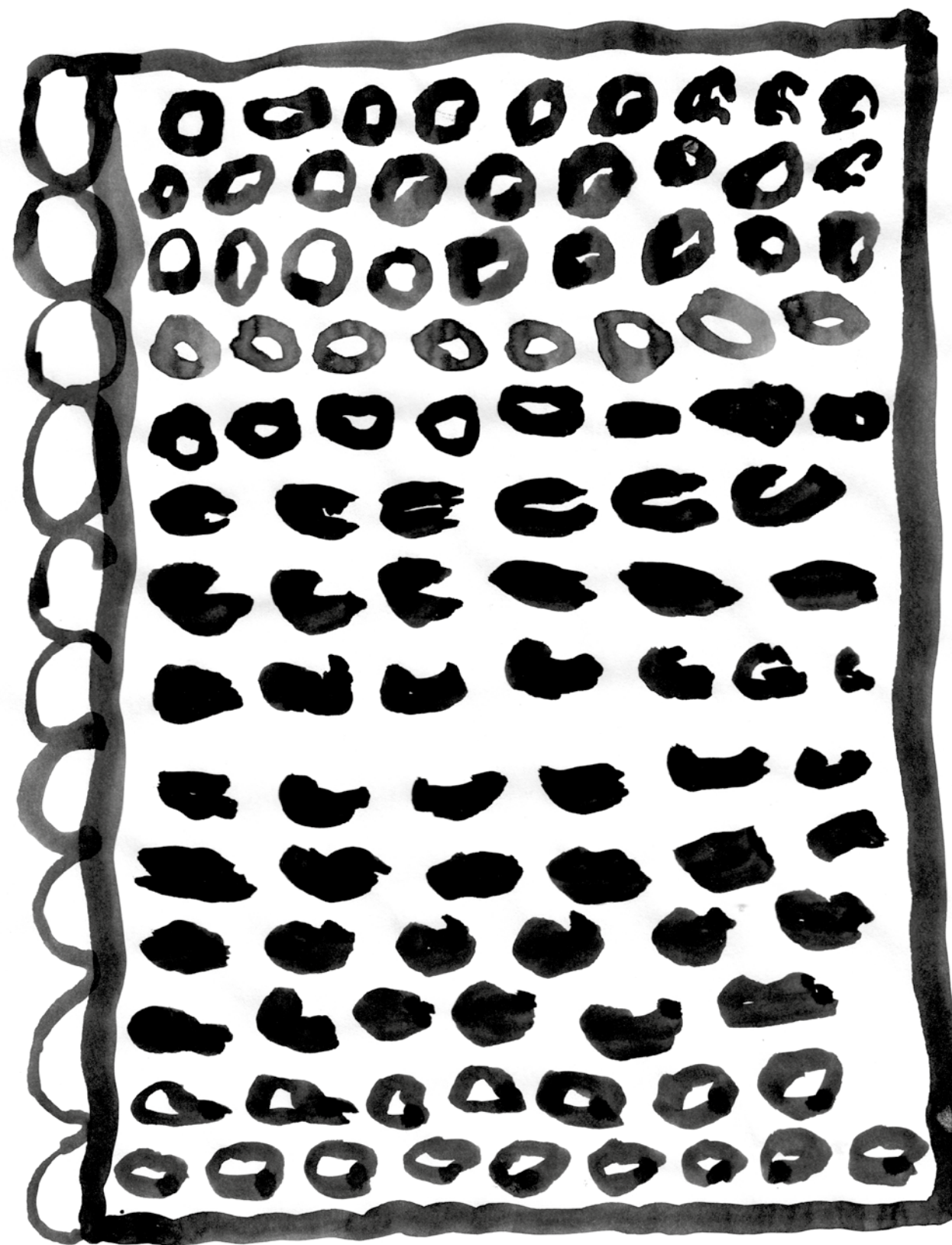
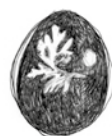
Pkhali

2 kg Ekala
1 Bund Koriander
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
Gewürze (Utskho Suneli:
Bockshornkleesamen)
200 g Walnüsse
Wasser

Reinigen der Ekala. Kochen bis sie wirklich absolut durch sind. Anschließend mit kaltem Wasser abkühlen und das Wasser gründlich auspressen. Knoblauch pressen oder im Mörser zerstampfen. Die Zwiebeln sehr fein schneiden und glasig anbraten. Zusammen mit dem Koriander, den zermahlenden Walnüssen und dem Knoblauch vermischen. Etwas Wasser hinzufügen, bis sich eine sämige Paste bildet, die nicht zu flüssig ist. Die Gewürze und die ausgepressten Ekala hinzufügen.



EKALA
ეკალა



ფელამუში

- 1 ლიტრი ყურძნის წვენი
- 2 სუფრის კოვზი პურის ფქვილი
- 3 სუფრის კოვზი სიმინდის ფქვილი
- შაქარი (გემოვნებით)

გაზქურაზე დადგმულ ქვაბში ჩაასხით ყურძნის წვენი. დაუმატეთ მას ორი სუფრის კოვზი პურის და სამი სუფრის კოვზი სიმინდის ფქვილი. სპეციალური სარეველათი მასას მანამდე ურიეთ, ვიდრე ფქვილი და წვენი ერთმანეთს კარგად არ შეერევა, შესქელდება და დიდ ბუშტებს არ გაიჩენს. შეგიძლიათ, ამ დროს ფელამუშს გემოვნებით დაამატოთ შაქარი. თუმცა გაითვალისწინეთ თავად ყურძნის წვენის სიტკბოც. სასურველი მასის მიღების შემდეგ ფელამუში 5–6 წუთით გამორთულ გაზქურაზე დატოვეთ და მოგვიანებით სველ თეფშებზე გადაიტანეთ. სასურველია, კერძი თხილით ან ნიგვზით მორთოთ.

Pelamushi

- 1 l selbstgemachter Traubensaft
- 2 TL Mehl
- 3 EL Maismehl
- Zucker

Den Saft zusammen mit den beiden Mehlsorten in einen festen, dickwandigen Topf geben, gut verrühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit einem Schneebesen ständig rühren. So lange bis das Pelamushi anzieht, dickflüssig wird und große Blasen wirft. Bei Bedarf jetzt mit Zucker abschmecken. Die Flamme ausstellen und die Masse noch 5–6 Minuten ziehen lassen. Kleine Teller befeuchten und die Masse darauf verteilen. So bleibt sie nicht kleben. Auskühlen lassen und mit Nüssen verzieren.



ტყემალი

- 1 კგ ტყემალი
 - 1 კონა ქინძი
 - 1 კონა კამა
 - 3–4 კბილი ნიორი
 - მარილი
 - წიწაკა
 - აჯიკა
 - 2 კონა ომბალო
- (შეგიძლიათ, ასევე გამოიყენოთ პიტნა)

ტყემალი მანამდე ხარშეთ, ვიდრე ის არ დარბილდება. წყალი გადაწურეთ და მოხარშული ხილი საცერში გაწურეთ ისე, რომ კურკები გამოცალკევდეს. ამ პროცედურის გასაადვილებლად ხილს ცოტა წყალი დაამატეთ. ფრთხილად იყავით, რომ მასა ძალიან თხევადი არ გახდეს. ქინძი და ომბალო პატარა ნაჭრებად დაჭერით. დასრისეთ ნიორი და ტყემალს დაამატეთ. დაჭერით კამა და წიწაკას შეურიეთ. დაუმატეთ მარილი (გემოვნებით, მაგალითად სვანური მარილი) და აჯიკა და ყველაფერი ერთად აურიეთ. ტყემალი მაცივარში შედგით და ნებისმიერ კერძს დაამატეთ!

Tkemali

- 1 kg Tkemali
- (kleine grüne oder rote, sehr saure Früchte, ähneln unreifen Pflaumen)
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Dill
- 3–4 Knoblauchzehen
- Salz
- Chili
- Adjika (Gewürzpaste)
- 2 Bund Ombalo
- (Polei-Minze; man kann auch normale Minze nehmen)

Tkemali kochen bis sie weich und matschig sind. Abtropfen lassen und anschließend mit der flachen Hand den Saft durch ein Sieb pressen, bis am Ende fast nur noch die Steine übrig sind. Nach und nach in diesem Prozess etwas Wasser hinzufügen, das macht es etwas leichter. Koriander, Dill und Minze in feine Streifen schneiden. Chili und Knoblauch in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten und zum Saft dazugeben. Adjika und Salz nach Bedarf hinzufügen. Alles vermischen, eventuell mit etwas Zucker abschmecken und kalt stellen. Kann man mit Allem essen!





Sauerbraten

3 kg Rindfleisch
2 Zwiebeln
3 Karotten
1.5 l Rotwein (das Fleisch muss bedeckt sein)
300 ml Essig
4 Stück Kardamon
Salz
Basilikum
Zimt
2 Handvoll Rosinen
Dill und Koriander

Den Wein mit Zimt, Kardamon, Essig, Basilikum, Salz und Rosinen vermischen und zur Seite stellen. Das Fleisch in Stücke schneiden, die etwa faustgroß oder etwas größer sein sollen, anschließend in einer Pfanne bei sehr hoher Temperatur mit Öl rundherum knusprig braun anbraten. Die nicht zu kleingeschnittenen Karotten und Zwiebeln zum Ende der Anbratphase dazugeben, so dass sie Hitze, aber keine Farbe bekommen. Mit der Weinmische ablöschen und einmal kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch kann so zubereitet und vollkommen mit Flüssigkeit bedeckt (wichtig!) bis zu zwei Wochen im Kühlschrank ziehen. Sobald Du es essen willst, schiebst Du es in den Ofen und lässt es schmoren bis das Fleisch zart ist. Lass es Dir schmecken!

მჟავე ხორცი

3 კგ ძროხის ხორცი
2 ხახვი
3 სტაფილო
1.5 ლიტრი წითელი ღვინო
(ღვინომ ხორცი უნდა დაფაროს)
300 მლ ძმარი
4 ცალი ილი
მარილი
რეჰანი
დარიჩინი
2 მუჭა ქიშმიში
კამა და ქინძი

აურიეთ ერთმანეთში ღვინო, ძმარი, რეჰანი, დარიჩინი, ილი, მარილი და ქიშმიში. დაჭერით ხორცი მუჭზე ცოტა უფრო დიდ ნაჭრებად და შეწვით მაღალ ცეცხლზე ვიდრე გარედან ხრაშუნა და ყავისფერი არ გახდება. ხორცთან ერთად ტაფაზე შეწვით სტაფილო და ხახვი ისე, რომ ფერი არ შეიცვალოს. ახლა კი დაასხით ტაფაზე ღვინოსა და ძმარში გახსნილი მწვანელობის, ილისა და მარილის ნახავი ისე, რომ ხორცი დაფაროს და წამოადუღეთ. ეს პროცედურა მანამდე გაიმეორეთ, ვიდრე ხორცის ყველა ნაჭერს არ დაამუშავებთ. მომზადებული კერძი 1 დღის განმავლობაში დატოვეთ ღვინისა და ძმრის წვენში. შეგიძლიათ, ის მაცივარში ერთი კვირის განმავლობაშიც კი შეინახოთ და სურვილის შემთხვევაში ნაწილ-ნაწილ გააცხელოთ ვიდრე არ დარბილდება. ისიამოვნეთ!

6. Mai '16 mit Nana

① im Wasser einweichen
 Pimmbli = Chilischoten getrocknet
 Pfeffer
 ② kl. Fleischwolf durchlassen

flüssige grüne Sauce
 2. Sauce

Wasser, Koriander, Kuchli, Zwiebeln
 Gewürz: utzchosuneli
 Aubergine (gebraten)
 etwas gehackte (gebratene)

e'gala
 Kraut

gekochtes Gericht
 p'chali

Schritt ② Säubern des
 Krautes, harte
 Stellen weg

Schritt ③ Heisses
 Wasser
 Kraut
 wird
 gekaut
 sehr
 lang

→ lange im
 kalten Wasser gespült
 (Bitterkeit raus waschen)
 → ausdrücken in Handgrosche

nigosi =
 Baumrinne
 fein gemahlen
 1. Sauce
 Paste
 → schneiden
 mischen mit
 (Ketchup)
 Zwiebel
 Koriander
 Nüsse

utzchosuneli
 Gewürz
 Kuchli
 Pfeffer
 Salz
 Coriander
 gelbe
 Basilika

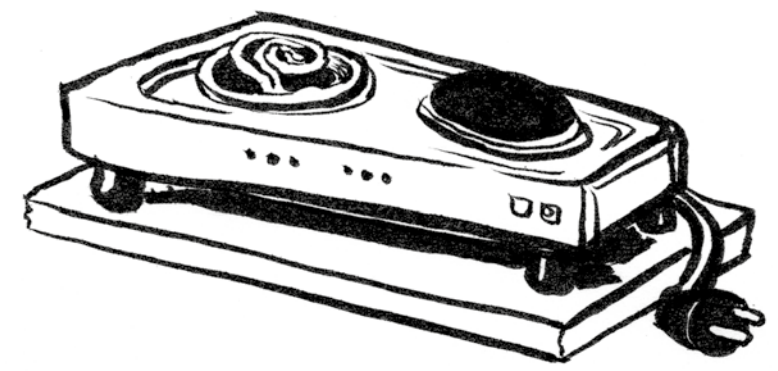
chachwie
 chachwie
 fein schneiden
 nana

Albegrine
 & Batritschani
 ① Haut
 an 2 Stellen
 weg schneiden
 viele
 in Aubergine
 in Scheiben
 schneiden
 ② in einem
 Becken gesalzen
 für 10 Minuten
 ③ Später waschen
 + ausdrücken
 ④ Braten

3. Sauce
 vom Laden
 Mayonnaise
 Wasser
 Knoblauch
 Salz
 Aubergine gebraten
 da oben

coriander
 Kinsi

niovi
 ① schälen
 durch den
 kl. Fleischwolf
 drehen
 Knobli



Marmelade mit georgischen Zitrusfrüchten

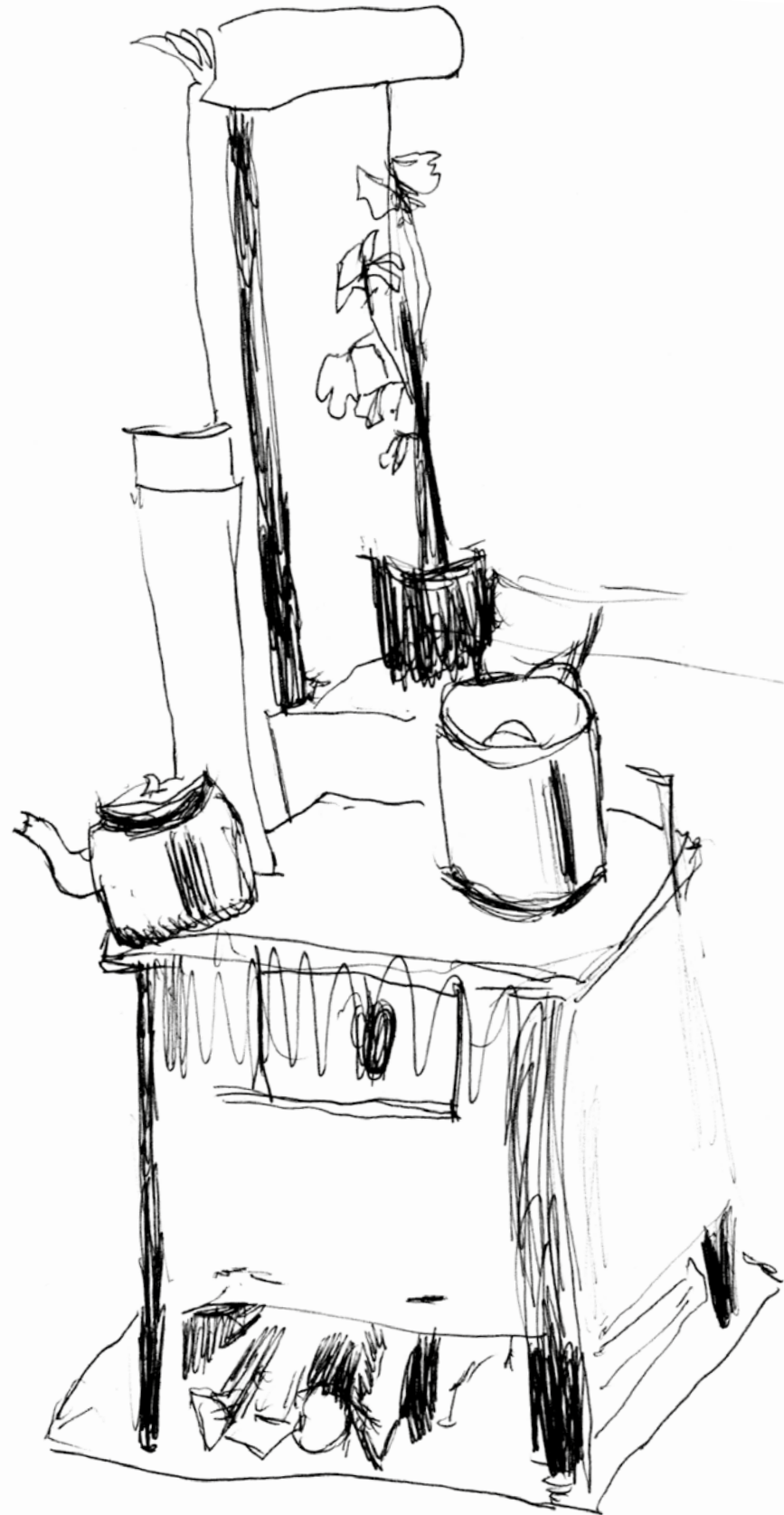
ungefähr 700 g Zitrusfrüchte
3.6 l Wasser
450–500 g Zucker auf 6 dl Flüssigkeit (erst am Ende zu bemessen)

Früchte waschen, trocknen, halbieren. Zwei Schüsseln bereitstellen. Den Saft der Früchte in die erste Schüssel pressen.
Mit einem stumpfen Messer oder einem Löffel das innere Weiße aus der Frucht herauskratzen und zusammen mit den Kernen, dem Fruchtfleisch und 1.2 l Wasser in die zweite Schüssel geben.
Die gesäuberten Schalenreste in sehr feine Streifen schneiden und zusammen mit 2.4 l Wasser zum Saft in die erste Schüssel geben. Alles abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen.
Alle Zutaten der zweiten Schüssel aus dem Wasser nehmen und in ein Küchentuch legen, welches verknotet wird. Die Flüssigkeiten beider Schüsseln in einem grossen Topf vereinen und das Tuch-Säckchen reinhängen. Zwischen 2–3 Stunden kochen. Dann das Säckchen rausnehmen und abtropfen lassen ohne zu pressen, damit die Marmelade nicht trübe wird. Mit dieser Flüssigkeit nun den Zucker bemessen. Das heißt: 450 g Zucker auf 6 dl Flüssigkeit. Alles zusammen weiter aufkochen bis eine zähere Masse entsteht. Mindestens aber 30 Minuten. Umfüllen in heiße Marmeladengläser.

ციტრუსის ხილფაფა ქართული ლიმონით

დაახლოებით 700 გრ ლიმონი
3.6 ლ წყალი
ყოველ 0.6 ლ წვეწვზე 450–500 გრ შაქარი
(რაოდენობა ბოლოსკენ უნდა გაიზომოს)

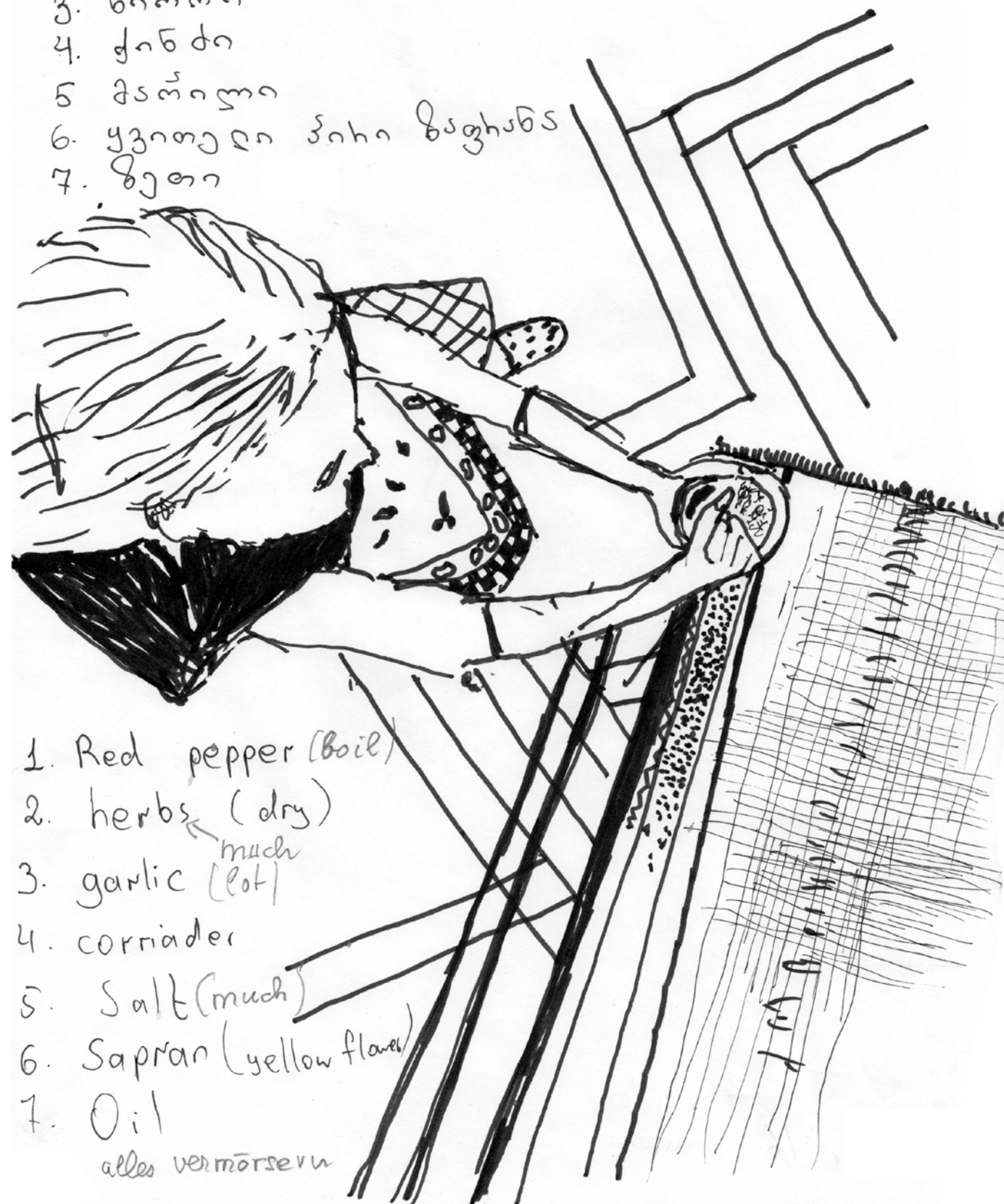
გარეცხეთ ხილი, გააშრეთ, გაჭერით შუაზე და გამოწურეთ. მოამზადეთ ორი თასი. ერთში ჩაასხით წვეწვი, მეორეში კი ლიმონის თეთრი კანი და კურკები ჩაყარეთ. ზლაგვი დანით ან კოვზით ამოწმინდეთ კანიდან ხილის თეთრი ნაწილები, ისინი ლიმონის კურკებთან ერთად მოათავსეთ და 1.2 ლიტრი წყალი დაასხით. გაწმენდილი კანი წვრილ ზოლებად დაჭერით და მეორე თასში არსებულ წვეწვსა და დარჩენილ წყალს (2.4 ლიტრი) დაამატეთ. ყველაფერი 24 საათით თავდახურული დატოვეთ. მეორე თასში მოთავსებული ყველა ინგრედიენტი განაცალკევეთ წყლისაგან, გაახვიეთ ნაჭერში და ქვაბში ჩადეთ. ორივე თასის თხევადი ნაწილები ასევე ერთ ქვაბში ჩაასხით და მას ნაჭერში გახვეული მასაც დაამატეთ. სითხე 2 საათის განმავლობაში ადუღეთ ვიდრე ქერქები არ დარბილდება. ნაჭერი ქვაბიდან ამოიღეთ, გააშრეთ, მაგრამ არ გაწუროთ. გაზომეთ წვეწვის რაოდენობა და ყოველ 0.6 ლ-ს 450 გრ შაქარი დაამატეთ. სითხე კიდევ 30 წუთის განმავლობაში ადუღეთ ვიდრე სქელ წებოვან მასას არ მიიღებთ. ცხელი ხილფაფა ქილებში ჩაასხით.



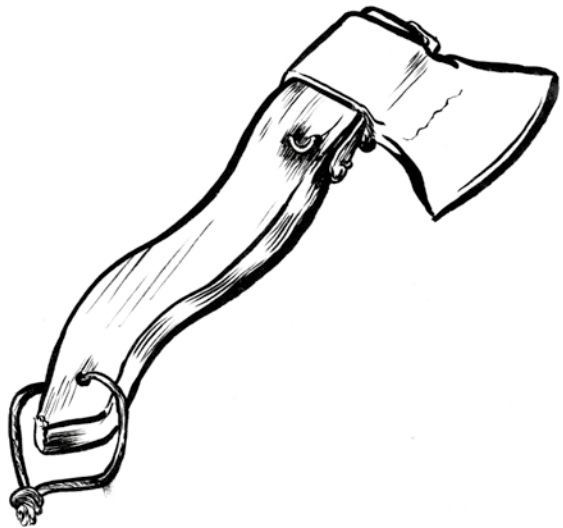


Na Na ? ნანა საჭილაძე

1. წითელი პიპერი
2. უცხო ხეხილი
3. ნილი
4. ქინძი
5. მანძილი
6. ყვითელი პიპი საჭილაძე
7. ზეთი



1. Red pepper (boil)
 2. herbs (dry)
 3. garlic (lot) ^{much}
 4. coriander
 5. Salt (much)
 6. Saffron (yellow flower)
 7. Oil
- alles vermörsern



სტაფილო

სტაფილოს სალათი ქართულად

6 დიდი სტაფილო
2 დიდი ხახვი
1 კონა ქინძი
ნახევარი კონა ოხრახუში
1 კბილი ნიორი
ძველი ძმარი
1 მუჭა თხილი
ზეთი შესაწვავად
მარილი
აჯიკა
(1 ჩაის კოვზი)
უცხო სუნელი

გათაღეთ სტაფილო და დაჭერით მეტ-ნაკლებად თხელ თითის სიგრძე ნაჭრებად. დააწყვეთ დაჭრილი სტაფილო ტაფაზე და დაბალ ცეცხლზე ზეთში მოთუშეთ. დაუმატეთ ცოტა მარილი. პატარა ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი დაბალ ცეცხლზე კარგად მოთუშეთ. მოთუშული სტაფილო და ხახვი გააციეთ. გაატარეთ ერთად თხილი, ნიორი და უცხო სუნელი. გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით ქინძი. ნივრის წარევი მოათავსეთ თასში და დაამატეთ მას ძველი ძმარი, გაგრილებული ხახვი და მწვანელები. მანამდე ურიეთ, ვიდრე ერთიან მასას არ მიიღებთ. დაამატეთ მარილი გემოვნებით. დაამატეთ მიღებულ მასას გაციებული სტაფილო და ყველაფერი ერთმანეთს შეურიეთ.

Stapilo

georgischer Karottensalat

6 große Möhren
2 große Zwiebeln
1 Bund Koriander
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
alter Essig
1 Handvoll Nüsse
Öl zum braten
Salz
1 TL Adjika (Gewürzpaste)
gemahlene Utskho Suneli
(Bockshornklee-Samen)

Karotten schälen, und in fingerlange, aber eher dünne Sticks schneiden. In einer gußeisernen Pfanne mit Öl, etwas Salz und einem Deckel, langsam braten. Die Zwiebeln klein schneiden und anschließend auf dieselbe Art und Weise langsam und mit geschlossenem Deckel braten. Beides auskühlen lassen. Nüsse und Knoblauch zusammen mit den Bockshornkleesamen im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Koriander und Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel die Knoblauchpaste mit etwas altem Essig, den Kräutern und abgekühlten Zwiebeln mischen und mit Salz abschmecken. Die Karotten hinzufügen und servieren.





ნიგვზიანი ბადრიჯანი

1 კგ ბადრიჯანი
500 გრ ნიგოზი
1 თავი ნიორი
3 თავი ხახვი
2 ცალი წითელი წიწაკა
მარილი (გემოვნებით)
1 კონა ქინძი
უცხო სუნელი
ძმარი (გემოვნებით)
წყალი

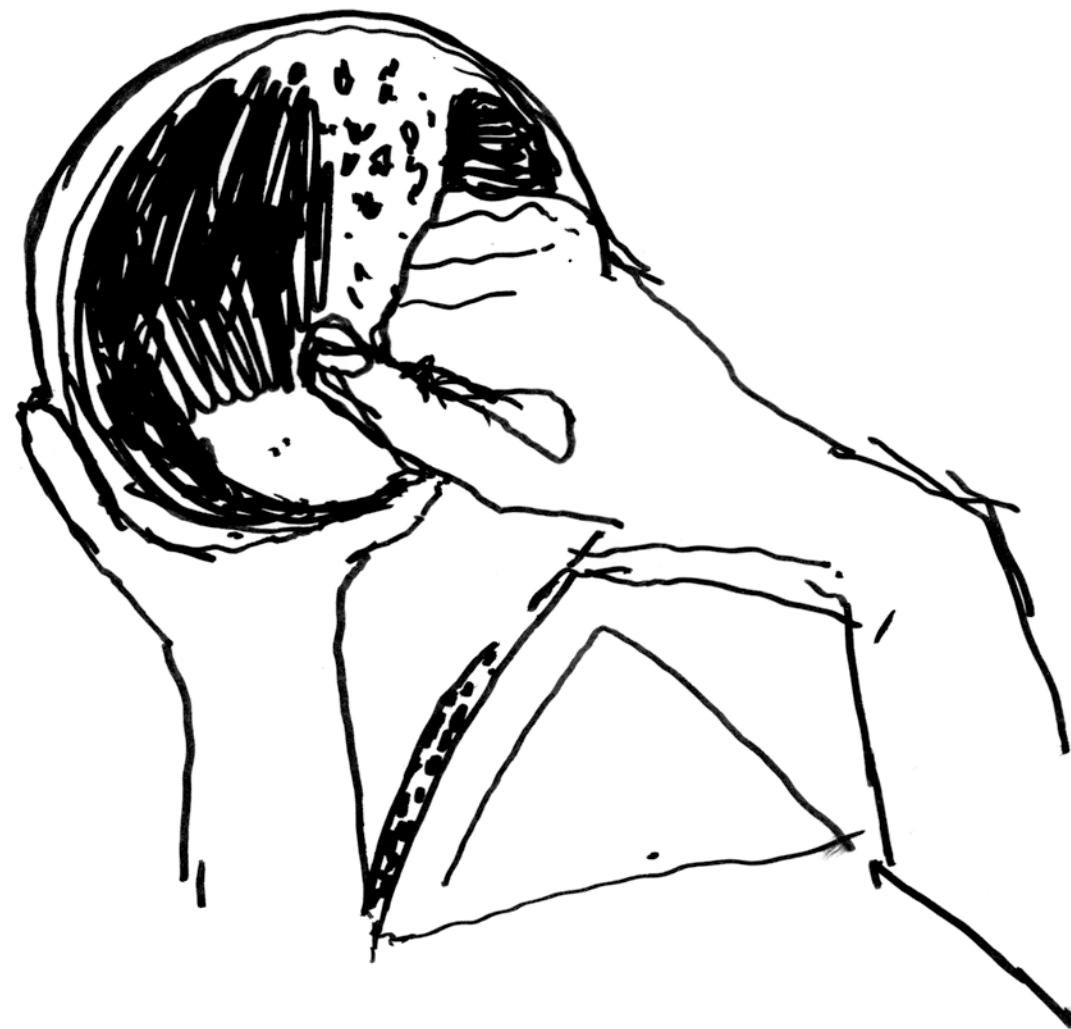
დაჭერით ბადრიჯანი თხელ ფენებად, მოაყარეთ მარილი და დააცადეთ წყალს გამოსვლა. ცოტა ხნის შემდეგ, როდესაც ბადრიჯნის ფირფიტებზე პატარა წვეთები გამოჩნდება, გარეცხეთ ისინი და მათგან მთელი სითხე გამოწურეთ. შეწვით ფირფიტები ბევრ ზეთში ვიდრე ისინი ყავისფერი და ლამაზი არ გახდება. მას შემდეგ რაც ყველა ფირფიტას შეწვავთ დაიწყეთ სატენის მომზადება. გაატარეთ ნიგოზი მანქანაში. იგივე ქენით წითელი წიწაკისა და ნივრის შემთხვევაშიც. აურიეთ ყველა ინგრედიენტი ერთმანეთში და დაამატეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ქინძი. დაამატეთ მას წყალი, ძმარი, მარილი და სუნელები გემოვნებით ისეთი მასის მისაღებად, რომელიც არც თხევადი იქნება და არც მშრალი. მომზადებული ნიგვზის მასა წაუსვით ბადრიჯანს. კერძი ახლა მზადაა.

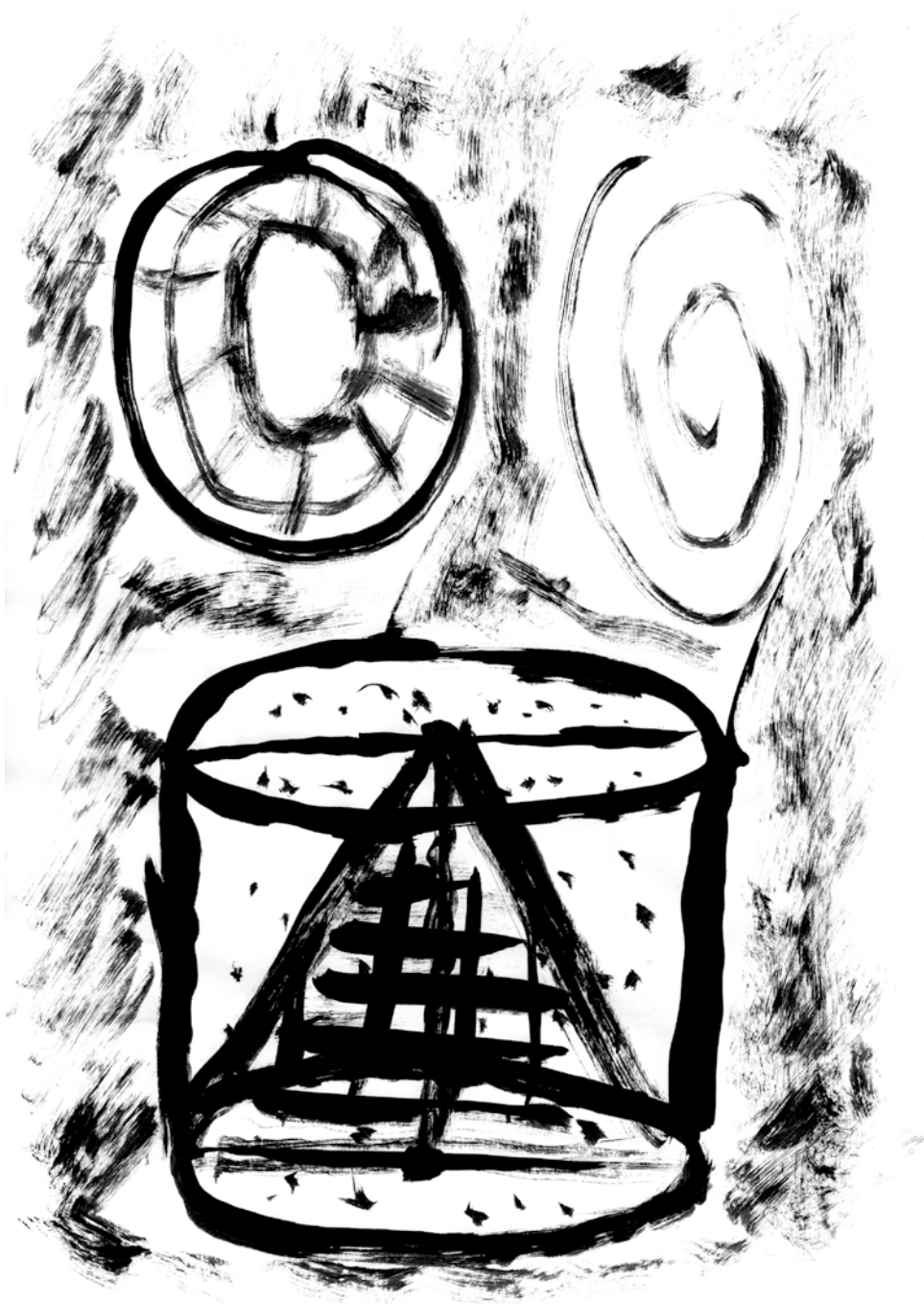
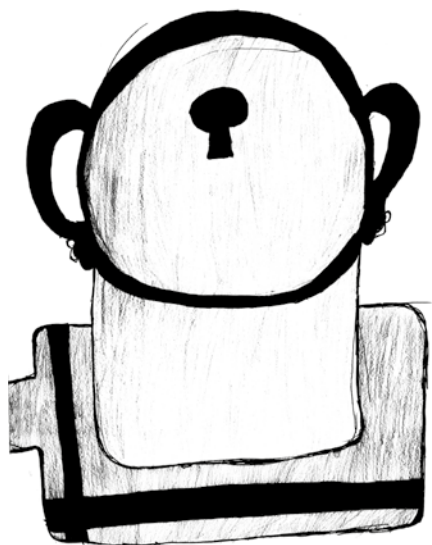
Patrijani

Auberginen mit Nüssen

1 kg Auberginen
500 g Nüsse
1 Knoblauchknolle
3 Zwiebeln
2 Chili Schoten
Salz
1 Bund Koriander
Bockshornklee-Samen
Essig
Wasser

Schneide die Auberginen als Erstes in fingerbreite Scheiben längs der Form, salze sie und lass das Wasser austreten. Nach einiger Zeit, wenn sich dicke Tropfen auf den Auberginen gebildet haben, wasch diese ab und press sie richtig gut aus. Als Nächstes werden sie mit viel Raps- oder Sonnenblumenöl gebraten, bis sie braun und schön sind. Lass sie auskühlen und bereite dabei die Nussmarinade vor: Die Nüsse, Chili und den Knoblauch durch einen Fleischwolf drehen oder dazu einen Mixer verwenden. Die Zwiebeln sehr fein schneiden und zusammen mit dem Koriander hinzufügen. Wasser und Essig dazugeben bis sich eine sämige Paste bildet, die nicht zu flüssig und noch immer etwas klebrig ist. Gewürze und Salz nach deinem Geschmack hinzufügen. Zum Servieren die einzelnen Auberginenscheiben mit der Paste bedecken und einmal in der Mitte zusammenfalten. Mit Granatapfelkernen verzieren.





Walnuss Kuchen

300 g Zucker
12 Eigelb
2–3 TL Rum
120 g dunkle Schokolade
12 Eiklar
2 Prisen Salz
2 Prisen Backpulver
4 TL Zucker
400 g Walnüsse

Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen, bis die Masse gelb wird. Die Schokolade reiben und zusammen mit dem Rum zur Mischung geben. Dann das Eiklar mit dem Salz aufschlagen, bis es steif wird. Das Backpulver und zwei Esslöffel Zucker einarbeiten. Die gemahlenen Nüsse zur Eigelbmasse geben und behutsam das Eiklar unterheben. Die Masse in eine geölte oder mit Backpapier ausgelegte Backform (rund, Durchmesser ca. 26 cm) füllen. Bei 180° etwa 40–50 Minuten backen. Auskühlen lassen, genießen.

ნიგვზის ნამცხვარი

300 გრ შაქარი
12 კვერცხის გული
12 კვერცხის ცილა
2–3 სუფრის კოვზი რომი
120 გრ მუქი შოკოლადი
2 მწიკვი მარილი
2 მწიკვი სოდა
4 სუფრის კოვზი შაქარი
400 გრ ნიგოზი

ათქვიფეთ კვერცხის გული და შაქარი მანამდე, ვიდრე ღია ფერის არ გახდება. გახეხეთ შოკოლადი და რომთან ერთად შეურიეთ ათქვეფილ მასას. ცალკე გამაგრებამდე ათქვიფეთ 12 კვერცხის ცილა, მარილი და სოდა. დაუმატეთ ორი სუფრის კოვზი შაქარი და თქვეფა გააგრძელეთ. ნაზად შეურიეთ გატარებული ნიგოზი და მიღებული მასა ზეთწასმულ საცხობ ფორმაში გადაიტანეთ. ნამცხვარი წინასწარ გახურებულ ღუმელში 180 გრადუს ტემპერატურაზე 50 წუთის განმავლობაში აცხვეთ.





პურის სახეობების ლექსიკონი Brot Lexikon

პური

Puri: Einfaches Weißbrot.

შავი პური

Shavi Puri: Dunkles Brot, das in Form und Geschmack nicht vom Weißbrot zu unterscheiden ist.

ლავაში

Lavashi: Erinnert an große Brot-Zungen. Sie werden in einem speziellen, runden Ofen gebacken, indem die geformten Zungen an die Innenseite des Ofens geklebt werden. Sie sind fertig, wenn sie sich lösen lassen.

ხაჭაპური

Khachapuri: Mit weißem Käse gefüllt. Gebacken.

იმერული ხაჭაპური

Imeruli Khachapuri: Die am weitesten verbreitete Version dieses Brotes. In einer runden Form gebacken, Durchmesser ca. 28 cm.

ფენოვანი ხაჭაპური

Penovani Khachapuri: Auch diese Version ist mit Käse gefüllt. Aber der Teig ähnelt einem Blätterteig, nur dass dafür „Ustami“, eine spezielle Margarine, verwendet wird, die ausschließlich für die Zubereitung dieses Brotes benutzt wird. Der Teig wird im Quadrat gefaltet, wie ein Briefumschlag.

აჭარული ხაჭაპური

Adjaruli Khachapuri: In der Form eines Bootes gebacken. Der Rand und der mittlere, „offene“ Teil sind gefüllt mit Käse. Nach dem Backen wird ein rohes Ei auf den heißen Käse aufgeschlagen und serviert.

მეგრული ხაჭაპური

Megruli Khachapuri: Wie die imeretische Version, aber noch mit zusätzlichem Käse bestreut.

ხაჭაპური აჩმა

Khachapuri Achma: Wie ein kroatischer Böreg. Teig und Käse werden geschichtet und in einem großen Quadrat gebacken.

ლობიანი

Lobiani: Mit Bohnenpaste gefüllt.

ფენოვანი ლობიანი

Penovani Lobiani: Ebenso mit Bohnenpaste gefüllt, jedoch der Teig ähnelt einem Blätterteig. Anstatt Butter wird „Ustami“, diese spezielle Margarine, verwendet, die ausschließlich für Penovanis Brot verwendet wird.

იმერული ლობიანი

Imeruli Lobiani: Die am meisten verbreitete Version dieses Brotes. Sie wird in einem Rund gebacken und hat ein Loch in der Mitte der Oberseite.

კარტოფილიანი

(რუსული სახელი: „პერაშკი“)

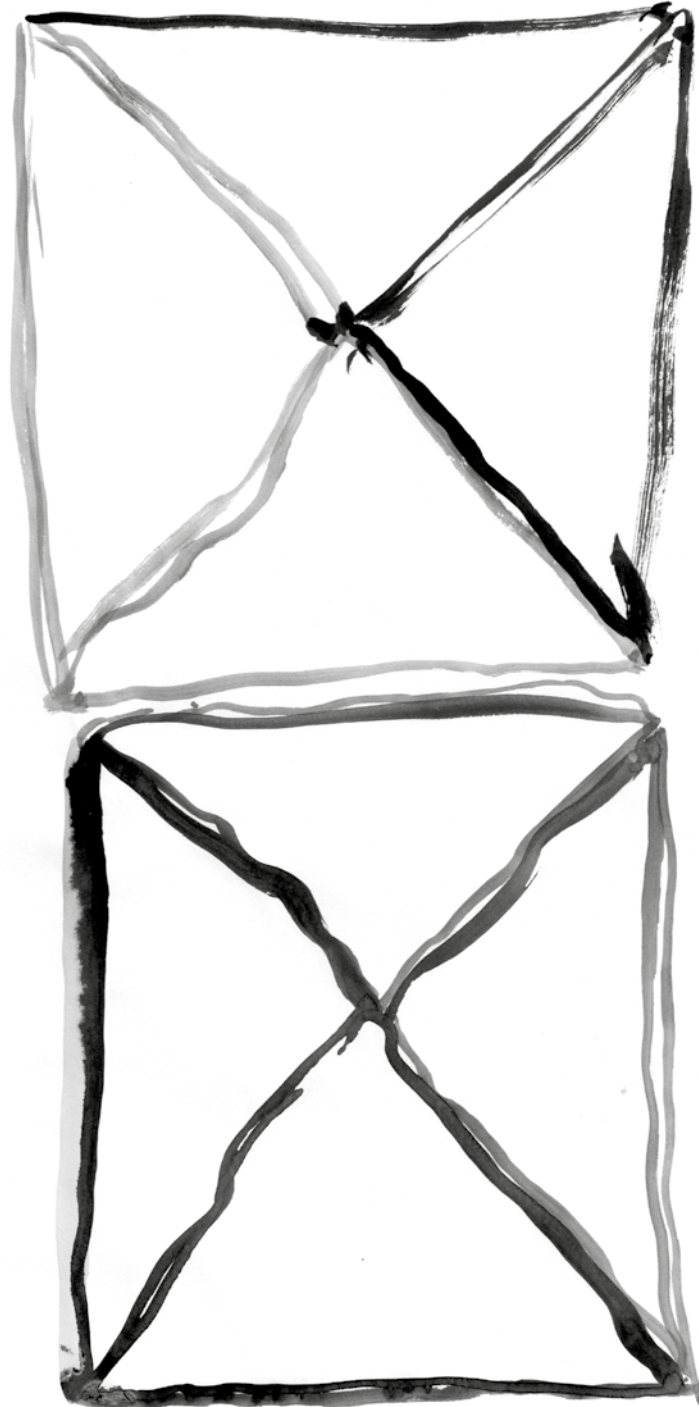
Kartopiliani (russischer Name: Perashki): Mit würziger Kartoffelpaste gefülltes Brot, das gebacken oder auch frittiert wird.

ღვეზელი

Gvezeli: Das einzige Brot das frittiert wird, in einer länglichen Form. Kann mit Fleisch gefüllt werden oder mit Eiern, Käse, Kartoffelpaste, Pilzen ... (siehe Kartopiliani).

პური ტარხუნით

Puri Tarkhunit: Ein gefaltetes und mit Estragon und Reis gefülltes Brot. Vornehmlich in den Regionen Kakhetien und um Tbilisi zu finden.



ყველის ენციკლოპედია Käse Enzyklopädie

ჭყინტი ყველი

Tshkinti kveli: Nicht sehr salziger Käse.

Junger Käse (höchstens eine Woche in Salzlake gereift).

ყველი

Kveli: Salziger, weißer Käse (gepresst und in Salzlake gereift).

უმარილო ყველი

Umarilo kveli: Ungesalzener, weißer Käse.

სულგუნი

Sulguni: Ungesalzener, weißer, gepresster Käse (wie georgischer Mozzarella).

შებოლილი სულგუნი

Schebolili Sulguni: Sehr fester, weißer, geräucherter Käse. Sehr salzig.

სულგუნი და პიტნა

Sulguni und Pitna: Dieser Käse wird größtenteils zuhause zubereitet und mit Minze verfeinert.

ნადული

Nadughi: Krümeliger Käse, der beim langen Auskochen von Molke entsteht.

ხაჭო

Khatsho: Hüttenkäse (cottage cheese).

გუდის ყველი

Gudis kveli: Käse aus Schafmilch, der im Schafsfell gelagert wird. Vornehmlich in der Tuscheti Region zu finden. Der Name der Käses bedeutet Schafshaut im Altgeorgischen.

მაწონი

Matzoni: Joghurt mit niedrigem Fettgehalt.

კითხვა-პასუხის თამაში სანატორიუმში

რა იყო თქვენი ყველაზე დიდი ოცნება
ბავშვობაში?

გიორგი*: კომუნიზმის წყობილებაში ოცნებები არ იყო. ან უნდა ყოფილიყავი კოსმონავტი, ან კიდე... რომელიც მართლა აუხდენელი იყო. მაგრამ მიწდოდა მოგზაურობა. ამიტომ ჩავაბარე საზღვაოში, მაგრამ არ გამიშვეს ზღვაში. ჩემი ძმა დაიჭირეს მოსკოვში. ვინც მაშინ ვინმე ნათესავი იყო დაჭერილი, იქით არ გაგიშვებდნენ... ეს იყო 1982. პოლიტიკურად არასაიმედო იქნებოდი. მაგალითად, გერმანიაში რომ წასულიყავი – გერმანელად უნდა ჩაგეწერა თავი. ამას ლენინგრადში აკეთებდნენ.

რა უპირატესობას მოგიტანდათ
კაცად / ქალად ყოფნა?

გიორგი: ყველაფერი კაი, მარა ქალის ამბავი ვის მოუვიდა აზრად? ეს არავის არ ჰკითხოთ... (იღიმება).

რა მოაგვარებდა ყველა
თქვენს პრობლემას?

ბრუნო: რა გადაწყვეტს და... პრობლემები... ახლა არ მიჭირს არაფერი... მიჭირს ჩემი ჭიშკარი რომ არ მაქვს. ჩემი ჭიშკარი, რომ არ მაქვს ესაა ჩემი პრობლემა! რომ მქონდეს, მოხსნილია ყველა ჩემი პრობლემა.

როდესმე გიმოგზაურიათ უცხო ქვეყანაში?
სად ისურვებდით მოგზაურობას? რატომ
მაინცდამაინც იქ? როგორ წარმოგიდგენიათ ეს
ადგილი?

ლიზა: მე ვყოფილვარ სხვა ქვეყანაში საბჭოთა
კავშირში. მე ვყოფილვარ მოსკოვში, მე
ვყოფილვარ უკრაინაში... რა ქვია?...
ლენინგრადში. ვყოფილვარ სოჭში, რიგაში,
არმავირში, პიატიგორსკში... იმაში, რა ქვია?...
მინ ვოდი, ესენტუკი, სოხუმი (თავისთავად
ვეცხოვრობდი), ოჩამჩირე. საზღვარგარეთ, ასე
ქვია ახლა – თურქეთში ადრე ვიყავი. კიდე
ომამდე... ახლაც ბევრჯერ... სამუშაოდ არა. ისე,

ჩემთვის. აი, ამდენ ქალაქებში ვარ ნამყოფი...
ხო, კრასნოდარში, როსტოვში... ამგენში
ყველგან ვყოფილვარ.

ცხოველი, რომ ყოფილიყავით,
რა იქნებოდით?

დეა: ოი, ბევრი რამე: დათვი, ცხენი, ძაღლი,
დელფინი... დელფინები სიგიჟემდე მიყვარს!
წყალი რომ ადიდდეს ასე მგონია, დელფინი იმ
წყალში რომ არ იყოს გაჩნდება და გადამარჩენს.
მე ბათუმში რომ ვიყავი, დელფინები მკვდარი
ვნახე ნაპირზე... რამდენი ვიტირე... გოჭებივით
ეყარნენ.
ნინა: მე ძალიან მიყვარს ძაღლები, მაგრამ
ძაღლი არ მინდა რომ ვიყო. ვიქნებოდი დათვი...
იადონი, პატარა და ლამაზი.
გიორგი: მაგრამ მაშინ გალია დაგვჭირდება,
სადაა ამდენი ფული?!... (იცინის).



არის თუ არა სანატორიუმში რომელიმე
ადგილი, რომელიც შთაგაგონებთ?
სადაც ყველაზე კარგად ოცნებობთ?

დეა: ახლა ის ხეები გაიზარდა (მიგვითითებს
ფანჯარაზე), მაგრამ ადრე, რომ დაღამდებოდა
და აივანზე რომ დავჯდებოდი თერნალს
გავხედავდი, იქით შუქი ენთო... ასე მეგონა,
რომ სივრცეში ზღვა იყო და განათებული იყო
გემები.

რომელი მანქანის ტარებას ისურვებდით
(მართვის მოწმობა რომ გქონდეთ)?

ბრუნო: რომელი მანქანა მყავდა? მოსკვიჩი
მყავდა, ვოლგა მყავდა, გაზ პიისატ ტრი მყავდა
(53)... ერაზი მყავს აგერ, ოპელი მყავს, ტილდა
მყავს... დააა, რა ქვია?... მინდა ახლა მერსედესი
ან ფორდი, გრუზავოი ვარიანტი.

* რესპონდენტთა სახელები შეცვლილია

Fragespiel im Sanatorium

Was war dein grösster Kindheitstraum?

Giorgi*: Da gab's keine Träume unter dem
Sowjetregime... oder du träumtest davon,
Kosmonaut zu werden und hattest unrealistische
Träume, die niemals wahr werden konnten.
Aber ich wollte reisen, deshalb studierte ich an
der Schifffahrtsschule, doch dann erlaubten sie
mir nicht zu segeln – mein Bruder wurde in Moskau
verhaftet und wenn einer deiner Verwandten
im Gefängnis war, dann wurdest auch du als eine
politisch unfolgsame Person eingestuft. Zum
Beispiel, wenn du nach Deutschland gehen wolltest,
musstest du dich als Deutscher identifizieren,
du musstest deutsche Wurzeln oder deutsche
Verwandtschaft vorweisen, auch wenn sie fake war.
Jedenfalls musstest du nach Leningrad, um diese
Dokumente zu bekommen.

Was denkst du, könnte für dich von Vorteil sein,
wärst du das andere Geschlecht?

Giorgi: Also... aber... wer hat diese Frage formuliert?
Eine solche Frage stellt man nicht... (lächelt).

Was würde all deine Probleme lösen?

Bruno: Was gelöst wäre? Tja, ich habe keine
Probleme... Ich benötige ein eigenes Eingangstor.
Ich habe keins und das ist ein Problem! Wenn
ich eins hätte, wären meine Probleme gelöst.

Warst du schon in einem anderen Land?
Wohin würdest du gerne reisen? Warum dorthin?
Wie stellst du dir den Ort vor?

Lisa: Ich habe die Länder der Sowjetunion bereist
– ich war in Moskau, in der Ukraine... und in
Leningrad, in Sochi, Riga, Armavir, Piatigorsk... wie
heisst's schon wieder? Minvodi, Iesentuki, Sokhumi,
dort hab ich gelebt, Ochamchire. Und außerhalb der
Grenzen – wie es jetzt ist – war ich mehrmals in
der Türkei, vor und nach dem Krieg. Nicht um zu
arbeiten, nur für mich selbst. Ja... ich war in
vielen Städten... Ja, auch in Krasnodar, Rostov... ich
habe sie alle besucht.

Wenn du ein Tier wärst, welches Tier wärst du?

Dea: Oh, viele. Ein Bär, ein Pferd, ein Hund, ein
Delphin... ich bin verrückt nach Delphinen!
Wenn der Meeresspiegel steigen und alles überfluten
würde, dann denke ich, käme ein Delphin und
würde mich retten. Als ich in Batumi war, sah ich
tote Delphine am Strand... das hat mich sehr traurig
gemacht... sie lagen da wie Ferkel.
Nina: Ich liebe Hunde, aber ich würde kein Hund
sein wollen, ich würde ein Bär sein wollen oder...
ein Kanarienvogel, so ein kleiner, hübscher!
Giorgi: Dann bräuchten wir einen Käfig, aber wir
haben ja kein Geld, um einen Käfig zu bauen...
(lächelt).



Gibt es einen Ort im Sanatorium, der dich besonders
inspiriert? Wo du am besten träumen kannst?

Dea: Heute sind diese Bäume gross geworden (zeigt
zum Fenster). Aber früher, wenn ich nach der
Abenddämmerung auf dem Balkon sass, konnte ich
Ternali sehen und stellte mir vor, es sei ein grosses
Schiff, das neben anderen auf dem dunklen Ozean in
der Ferne liegt.

Welches Auto würdest du gerne fahren
(wenn du einen Führerschein hättest)?

Bruno: Welches Auto? Ich hatte einen Moskvich...
ich hatte einen Volga... ich hatte einen Gaz 53. Jetzt
habe ich einen Eraz, Opel Tiida und... wie heisst er
schon wieder? Jetzt hätte ich gerne einen Mercedes
oder einen Ford, Pick-up Modell.

* Die Namen wurden geändert

შესაძლებელია იყო
გახსნილი,
გხიზნობდეს პიროვნებებს,
განიხილო მოქმედება,
გაიზიარო გამოცდილება,
მაგრამ მაინც იყო
თავგადასხეული კვირის
მოძრაობებისას?

2016 წლის 25 აპრილს ანდრეა, მირა, ივდითი და გიზელა წყალტუბოში ჩამოსვლისთანავე შეხვდნენ ავთოს, ნანას და ლალის რათა მათთან სანატორიუმ „წყალტუბოში“ შეხვედრების სივრცის გამოყოფისა და კერძების მომზადების საკითხები და პროექტი განეხილათ. მეორე დღეს ისინი შეხვდნენ სანატორიუმის მოსახლეობას და განიხილეს პროექტის განხორციელებისა და მათ შენობებში სამზარეულოების მოწყობის გზები. სივრცეების დათვალთვალებისას ქ-მა ნუნუმ პროექტის მონაწილეებს მისი შესასვლელის გამოყენება შესთავაზა. მოსახლეობა ამ წინადადებას დათანხმდა.

ქ-ნი ნუნუ გვიყვებოდა, რამდენად მნიშვნელოვანია მისთვის და მისი ოჯახისთვის სტუმართმოყვარეობა მის ქვეყანაში. მას მოსწონს ჯგუფის წევრებთან ერთად ყოფნა; მოსწონს ანდრეასა და მთელ ჯგუფს როგორც ერთ ორგანიზმს ისე აღიქვამს. მან აღნიშნა, რომ ყოველდღიურად ერთად კერძების მომზადება ამავდროულად ცოდნისა და სიყვარულის გაზიარებაც იყო, რაც ხანდახან სასიამოვნოდ ღლიდა კიდევაც.

ოთარმა ჯგუფს სკამებისა და მაგიდების გასაკეთებლად მისი ხის სახელოსნოს გამოყენება შესთავაზა. ასევე, მისი დახმარებით მოხდა მისივე ბაღში ორგანული ნარჩენების გადამუშავება.

ანდრეასთვის ეს პროცესი შესაძლებლობებისა და სივრცის ფიზიკურ გამოცდას ჰგავდა, რაც ამ შემთხვევაში ტივტივთან ასოცირდება. მისთვის საინტერესო იყო იმ მონაწილეებს შორის უთიერთობების დინამიკა, რომლებიც პროექტში სხვადასხვა დროს ერთვებოდნენ და მას დროდადრო ეთიშებოდნენ.

მირას აზრით, კერძების მომზადება ძალიან გასაგები და ამავდროულად ძალიან გაუგებარი რამაა. ეს პირად სივრცეში არსებულ გაორებას ჰგავს და ენერგიასა და დინამიკასთანაა დაკავშირებული. მირას მოსწონდა ცოდნის გამდიდრების პროცესი.

მონიკამ აღნიშნა, რამდენად რამდენად მოსწონს ხელგაშლილობა, ურთიერთობისგან დარჩენილი შეგრძნებები, სახელები, ასოები. მან ვერ იპოვა თავისი თავი სამზარეულოში, სამაგიეროდ მასთან ხატვა დააკავშირა. მოსწონდა კომუნიკაცია, რომელიც ვერბალურ ურთიერთობებს გასცდა. ასევე მას მოსწონს სუნთქვა, ენერგიის შეტანა ახალ გარემოში.

მოსახლეობასთან შეხვედრები ყოველ ორშაბათს ტარდებოდა. 2016 წლის 16 მაისის შეხვედრაზე გადაწყდა მანამდე გამოუყენებელი კლუბის დალაგება და მისი საერთო სივრცედ გამოყენება.

კლუბის განახლებამ მოგვცა საშუალება, ის უამინდობის შემთხვევაში პიკნიკის ჩასატარებლად, პუბლიკაციაზე სამუშაოდ და მისი პრეზენტაციისთვის გამოგვეყენებინა. პიკნიკი ჩატარდა შუადღეზე მზიან შაბათს, მთავარი შესასვლელის წინ, მდიდარი სუფრისა და სიმღერის თანხლებით. ხელი სავსე მთვარემაც კი ვერ შეგვიშალა.

IST ES MÖGLICH
OFFEN ZU SEIN
DIE ANDEREN
PERSÖNLICHKEITEN
ZU SPÜREN,
ZU DISKUTIEREN
IN DER SITUATION
GROSS ZÜGIG
UND DURCHEINANDER
ZU SEIN
BEIM KOCHEN ?

Am 25. April 2016 kamen Andrea, Mira, Judith und Gisela an und trafen sich mit Avto, Nana und Lali, um das Hot Pots Projekt und die Räume für Austausch und Kochen im Tskaltubo Sanatorium zu besprechen. Am Tag drauf waren sie vor Ort, um die Gespräche mit den Bewohnerinnen weiterzuführen, wie das Projekt umzusetzen wäre und wo die Küche ihren Platz in den Gebäuden des Sanatoriums finden könnte. So mäanderten sie gemeinsam durch mögliche Räume, als Nunu ihre Vorhalle dafür anbot. Die Anwesenden zeigten sich alle damit einverstanden.

Nunu sagte, Gastfreundschaft sei essentiell für sie, für sie selbst, für ihre Familie, für ihr Land. Sie mag das Zusammensein, die Stärke von Andrea und Mira als Persönlichkeiten, und versteht die Gruppe als einen Körper! Sie fügte hinzu, dass es anstrengend und bereichernd zugleich war, täglich tatsächlich gemeinsam zu kochen und Liebe und Wissen zu teilen.

Otari bot uns seine Werkstatt an, um Tisch und Bänke zu bauen. Zudem wurde ein Kompostbehälter für seinen Garten hergestellt.

Andrea sagte, dass sie es mochte, zu floaten und physisch den Raum und seine Möglichkeiten zu erfahren. Sie interessierte sich für die unterschiedlichen Dynamiken, die die Beteiligten mit ihrem Kommen und Gehen mit ins Projekt brachten.

Mira sagte, dass Kochen eine klare Sache sei, aber zugleich auch äusserst unklar. Es sei zwiespältig, als Gast in einem privaten Raum dermassen anwesend zu sein. Es gehe um Energie und Dynamiken. Sie mochte den Reichtum und das Wissen.

Monika sagte, sie mochte die Grosszügigkeit und die Leute zu spüren und die Namen und die Buchstaben. Zusammenzusein über das Verbale hinaus und das Zeichnen als eine Praxis zu installieren. Die Küche blieb ihr fremd. Sie liebt das grosse Atmen und Energie in einen gemeinsamen Raum zu stecken.

Montags gab es jeweils grosse Meetings mit den Bewohnerinnen. Am 16. Mai 2016 stimmten diese zu, dass das Projekt den bis anhin brachliegenden Klubi (Kinosaal) putzen und als Gemeinschaftsraum benutzen konnte.

Dies eröffnete aufregende Möglichkeiten: für eine Schlechtwetter-Variante für das Picknick, für die Arbeit an der vorliegenden Publikation und deren Präsentation. Das Picknick fand ein paar Tage später statt, an einem sonnigen Samstagnachmittag unter den Bäumen vor dem Sanatorium mit viel Essen und Singen. Nicht nur der Vollmond brachte uns durcheinander.

წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები 25.4.16 – 29.5.16		
პროექტი	Tskaltubo Hot Pots	
კონცეფცია და ორგანიზება: ჯენიფერ მირა აკერმანი, მონიკა დილერი, ანდრია ზაემანი	Projekt	
პარტნიორები: artasfoundation-ი (მარსელ ბლოილერი, მაია ლეო, დაგმარ რაიხერტი) NGO წყალტუბოს დევნილ ქალთა კავშირი (ლალი გრიგოლავა) წყალტუბოს სამხატვრო სკოლა (ნანა და ავთო ჯიბუტი) გალერეა ნექტარი, თბილისი (ნინო სეხნიაშვილი) Tischgespräche	Konzept und Organisation: Jennifer Mira Ackermann, Monika Dillier, Andrea Saemann Partner: artasfoundation (Marcel Bleuler, Maja Leo, Dagmar Reichert) NGO IDP-Women Tskaltubo (Lali Grigolava) Tskaltubo Art School (Nana und Avto Djibuti) Gallery Nectar Tbilisi (Nino Sekhniashvili) Tischgespräche	
მონაწილეები, ხელოვანები, მზარეულები: გერმანიიდან, საქართველო და შვეიცარიიდან: ჯენიფერ მირა აკერმანი, ლუკას აქტონი, ნიკოლ ბოილატი, მონიკა დილერი, ლიზა ფუქსი, ინა ჰესი, გიზელა ჰოხული, იუდით ჰუბერი, იანა კიშკატი, ფრენცი მადორინი, რუთ მარქსი, მუდა მათისი, ბარბარა ნეგელინი, კრის რეგნი, ანდრეა ზაემანი, მარსელ შვალდი, ინგა შალვაშვილი, ზუზუ ცვიკი წყალტუბოს სანატორიუმიდან: ია ახვლედიანი, იაგო ახვლედიანი, ოთარ ახვლედიანი, ნელი ახვლედიანი, მარინა ასათიანი, გია ბაქრაძე, თეო ბანძელაძე, ადელკო ჩაკვატაძე, გულნაზი ჭანტურაია, ნუნუ ჩორგოლიანი, დარია ჩორგოლიანი ო ჯულიეტა ჩორგოლიანი, ციცო ცხვარაძე, ნინო გაბიძაშვილი, ნორა კაკულია, ნანა ხარჩილავა, ნაირა კირთაძე, ლილი კოპალიანი, გულვერი სულაბერიძე, დალი ტუტიცანი, ნინო მეშველიანი, მარტა, კოტიკო მეშველიანი, გულიკო ყურაშვილი, მარიკა გოდერიძე, სოფიო ქუთათელაძე	Beteiligte Kunstschaffende und Köchinnen: aus Deutschland, Georgien und der Schweiz: Jennifer Mira Ackermann, Lukas Acton, Nicole Boillat, Monika Dillier, Lisa Fuchs, Ina Hess, Gisela Hochuli, Judith Huber, Jana Kischkat, Fränzi Madörin, Ruth Marx, Muda Mathis, Barbara Naegelin, Chris Regn, Andrea Saemann, Marcel Schwald, Inga Shalvashvili, Sus Zwick aus dem Tskaltubo Sanatorium: Ia Akhvlediani, Iago Akhvlediani, Otar Akhvlediani, Neli Akhvlediani, Marina Asatiani, Gia Bakradze, Teo Bandzeladze, Adeliko Chakvetadze, Gulnazi Chanturaia, Nunu Chorgoliani, Daria Chorgoliani, Julieta Chorgoliani, Tsitso Tskhvaradze, Nino Gabidzashvili, Nora Kakulia, Nana Kharchilava, Naira Kirtadze, Lili Kopaliani, Gulveri Sulaberidze, Dali Tutitcani, Nino Meshveliani, Marta, Kotiko Meshveliani, Guliko Kurashvili, Marika Goderidze, Sopia Kutateladze	
მთარგმნელები: დიანა მურაშკო, ირაკლი კუჭავა, ქრისტი ქუთათელაძე, ხატია ჯიშკარიანი, ნინი ცხაკაია	Übersetzung: Diana Murashko, Irakli Kuchava, Kristi Kutateladze, Khatia Jishkariani, Nini Tskhakaia	
hotpotstskaltubo.tumblr.com	hotpotstskaltubo.tumblr.com	
პუბლიკაცია	Publikation	
გრაფიკული დიზაინი: ნიკოლ ბოილატი ყდის გაფორმება და შოლკოგრაფია: ლუკას აქტონი რედაქტორები: ჟან-მარი კლარკი, თამარ ჯანაშია, გულიკო წივწივაძე	Grafik: Edit (Nicole Boillat) Cover art und Siebdruck: Lukas Acton Korrektorat: Jean-Marie Clarke, Tamara Janashia, Guliko Tsivtsivadze	
@ ილუსტრაციები და ტექსტები: წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები, ყველა მონაწილე, 2016 100 ცალი ქართული/ ინგლისური, 100 ცალი ქართული/ გერმანული	© Zeichnungen und Texte: Tskaltubo Hot Pots, alle Beteiligten, 2016 100 Kopien Georgisch/ Englisch, 100 Kopien Georgisch/ Deutsch	

... და უამრავი კერძო დონორი. ძალიან დიდი მადლობა ფინანსური მხარდაჭერისთვის!	... und viele private Spenden. Herzlichen Dank für die finanzielle Unterstützung!	

muda mathis მუდა მათის	ფრანზი FRANZI პადორინი MADÖRIN	ნინო Nino Gabidza-shvili გაბიძაშვილი	დალი DALI თუთისანი TUTICANI	NICOLE ნიკოლ BOILLAT ბოილატი
MONIKA DILLIER მონიკა დილერი	ნინო Nino Meshveliani	ინგა Inga შალვაშვილი Shalvashvili	ია ia akhvlediani	ნინი ცხაკაია Nini Tskhakaia
SUS სუს ZWICK ცვიკი სუს	ნელი Neli ახვლედიანი Akhvlediani	ნორა Nora Kakulia	ქულიეტა Julieta ჩორგოლიანი Chorgoliani	ნუნუ NUNU ჩორგოლიანი Chorgoliani
Nana ნარჩილაშვილი Kharchilava	ინა INA HESS ჰესი	ბარადზე Bakradze Gia ბაქრაძე Bakradze	მარტა Marta ასათიანი asatiani	RUTH MARX რუთ მარქს

