

ნყაღბუმოს
გდუღარა ეპაბები

tsiskalis 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
ANDEA
სემან
SAEMANN

გილა
GISELA
გინელი
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.

Approaching a Former Sanatorium

Tskaltubo lies in the foothills of the Caucasus Mountains and belongs to the Georgian province of Imereti. Since 1992–93 it has been the home of many refugees from the war of secession between Abkhazia and the rest of Georgia. The Enguri River, which separates the two territories lies about 100 km to the west of Tskaltubo. During the Soviet period, with its hot radon baths, it was a prosperous spa resort with more than twenty sanatoriums and some 100 000 guests a year.

Since 2013 artasfoundation organizes the annual Tskaltubo Art Festival, featuring artists from Georgia and abroad. There are exhibitions, readings and concerts. Throughout the year there are workshops, some in cooperation with the local art school for young people or the music school.

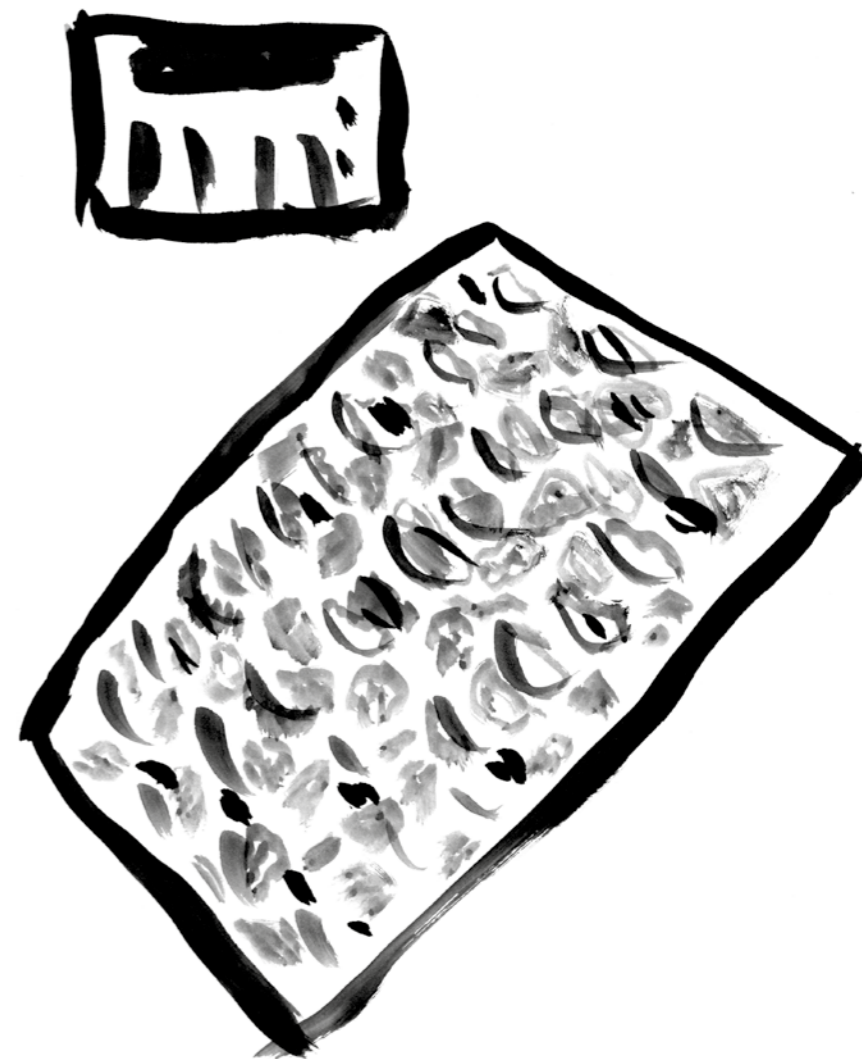
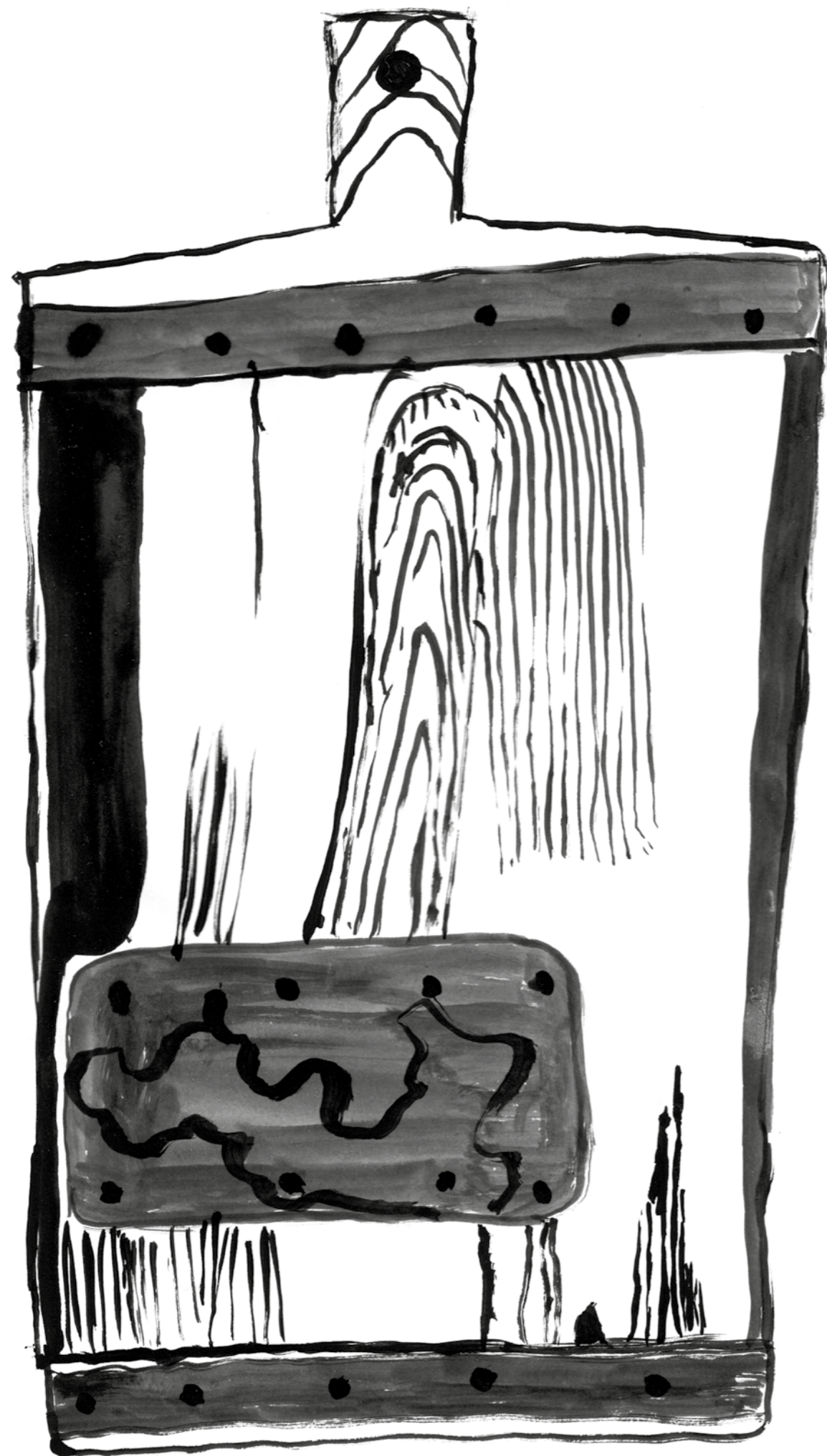
After the war over Abkhazia, the former sanatorium buildings were put at the disposal of the refugees. At the beginning meals were prepared in the hotel kitchens and served free in the dining rooms. Later, the occupants set up individual cooking facilities on the hotel balcony or in the plumbing rooms. The group structures fell into disuse and the great dining hall became superfluous.

In recent years, new buildings were constructed to house some of the refugee families in Tskaltubo and other towns in Georgia. However, the occupants were not very enthusiastic about the plans for relocation. Some preferred to stay in the sanatoriums.

It was in this context that the idea for the Tskaltubo Hot Pots Project was developed. With the occupants of the Tskaltubo Sanatorium, these vacant rooms are to be filled with life again by using them for cooking, eating, drawing, talking together.

The occupants took us to different places that might be good for Hot Pots. Finally we came to the hall outside of Nunu’s kitchen, on the third floor of the first of the three buildings. There is a wood stove, a room with a refrigerator, and next to that water and a toilet. It is all very practical and useful. She asked us to be her guests. Three weeks later, at the fourth group meeting, those present agreed to let us use the Klubi as well.

What began with a glimpse of the former dining hall at Tskaltubo Sanatorium has now found its way to the Cine-Club. On May 27, 2016 we presented this publication on the stage there.



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.

Favourite Dishes

Tsitso Tskhvaradze: Adjapsandali
Vegetarian Stew, which is only made at home but not
in any Georgian restaurant.

Lali Grigolava: Tshkmeruli
Mingrelian dish from the Racha region. Named after
the town, where it is prepared in the most delicious
way. Made of chicken, garlic and sour cream, among
other things.

Nunu Chorgoliani: Khartsho
Stew made with beef, potatoes, rice and tomatoes.

Ira Phageliani: Kubdari
Pastry filled with marinated meat (pig or beef),
herbs and onions. Baked in the oven.

Manana (Nana) Kharchilava:
Khachapuri and Lobio
Cheesefilled bread (Sulguni cheese, so to say the
Georgian mozzarella) and a hot dish made of beans
with herbs. Topped with fresh onions.

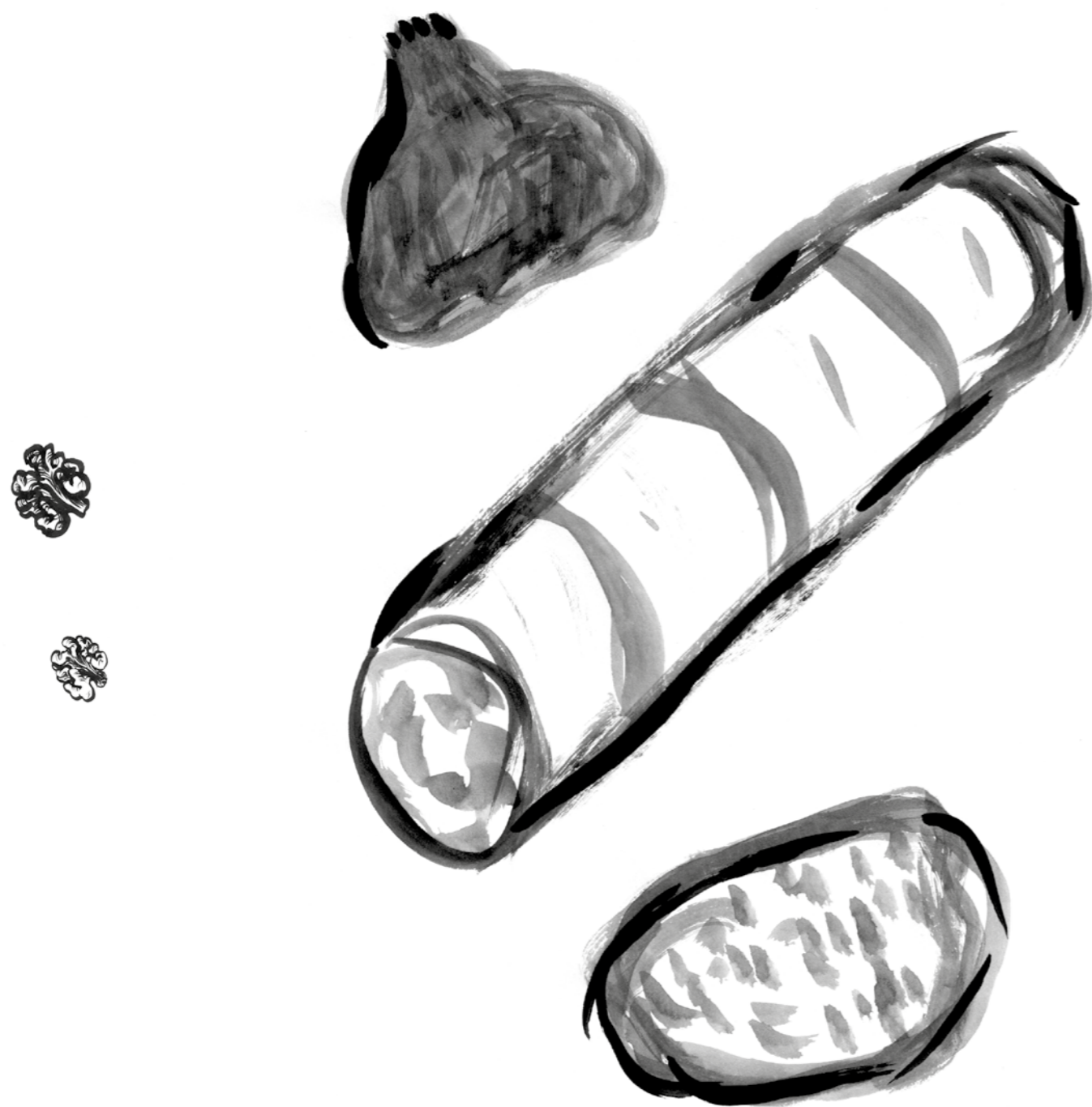
Lili Kobaliani: Kuchmachi
Offal (mostly pigs, sometimes cows): heart, lungs,
stomach. First cooked, then fried with onions.

Adeliko Chakvetadze: Bazhe
A very liquid walnut sauce. Mostly eaten with
chicken, but can be served with all kinds of meat.

Daredjan (Daria) Chorgoliani:
Achma und Chvishtari
Similar to a Croatian Böreg. Dough and cheese are
baked in layers in a huge square dish and then cut
into pieces before serving. And a salty round pastry
dish made of maize flour, yeast and cheese. It will
not be salted, but eaten with a very salty cheese.

Nestan (Ia) Akhvlediani: Odzhakhuri
Potatoes and veal meat fried together with dill and
tomatoes in a small clay plate (Ketsi) that is put in
the open fire.





ლობიო

1 კგ ლობიო
3 თავი ხახვი
2 ან 3 კბილი ნიორი
2 კონა ქინძი
2 კონა ოხრახუმი
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

Beans

1 kg beans
3 onions
2 or 3 cloves of garlic
2 branches of parsley
2 branches of coriander
oil (or smoked bacon grease)
salt
herbs

Wash the beans in clear, cold water, then let them soak overnight. On the next day boil the beans until they are cooked well and you don't have too much liquid in the pot anymore. It should be a mushy consistency. Chop the onions and fry them with oil, add garlic and greens. Let cook for another 10 minutes. Add salt and enjoy.





Spätzle

300 g flour
150 ml water
2–3 eggs
salt
(herbs, if you like)

Put flour in a bowl, make a crater in the middle.
Put everything slowly in the middle and start mixing it from the centre to the edges until it is smooth.
Mix a little more.
Mix longer until you can feel your arms.
Mix just a little longer.
Let rest for about 30 minutes.
In the meantime put a big pot with salty water on the fire and let it boil.
Get a smooth cutting board, a bowl of water and a knife and put it next to the pot.
Wet the board.
Place a small quantity of the dough on the board.
Use the back edge of the knife and start scratching small stripes into the hot water.
Continue until the dough on the board is used. Wet the knife once in a while so the dough doesn't stick to it or to the board.
Repeat the procedure until the whole dough is used.
Take out the spätzle that are swimming on the surface: they are ready.
Eat it plain, with fried onions or the sauce you like best.
You may also keep it in the fridge for another day.

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 გაგრძელეთ 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

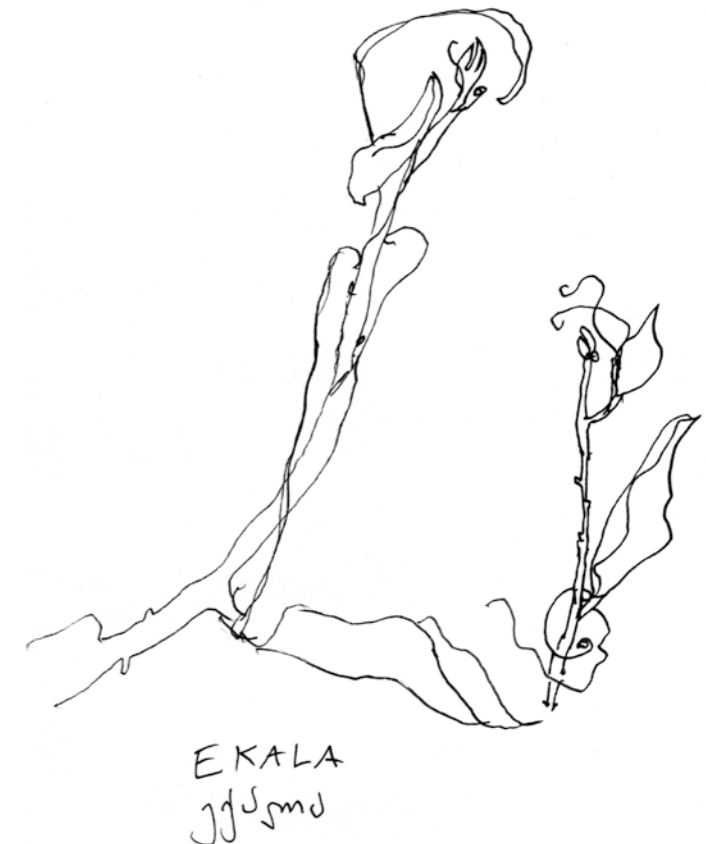
2 კგ ეკალა
1 კონა ქინძი
3 კბილი ნიორი
1 ხახვი
წყალი
უცხო სუნელი
ნიგოზი

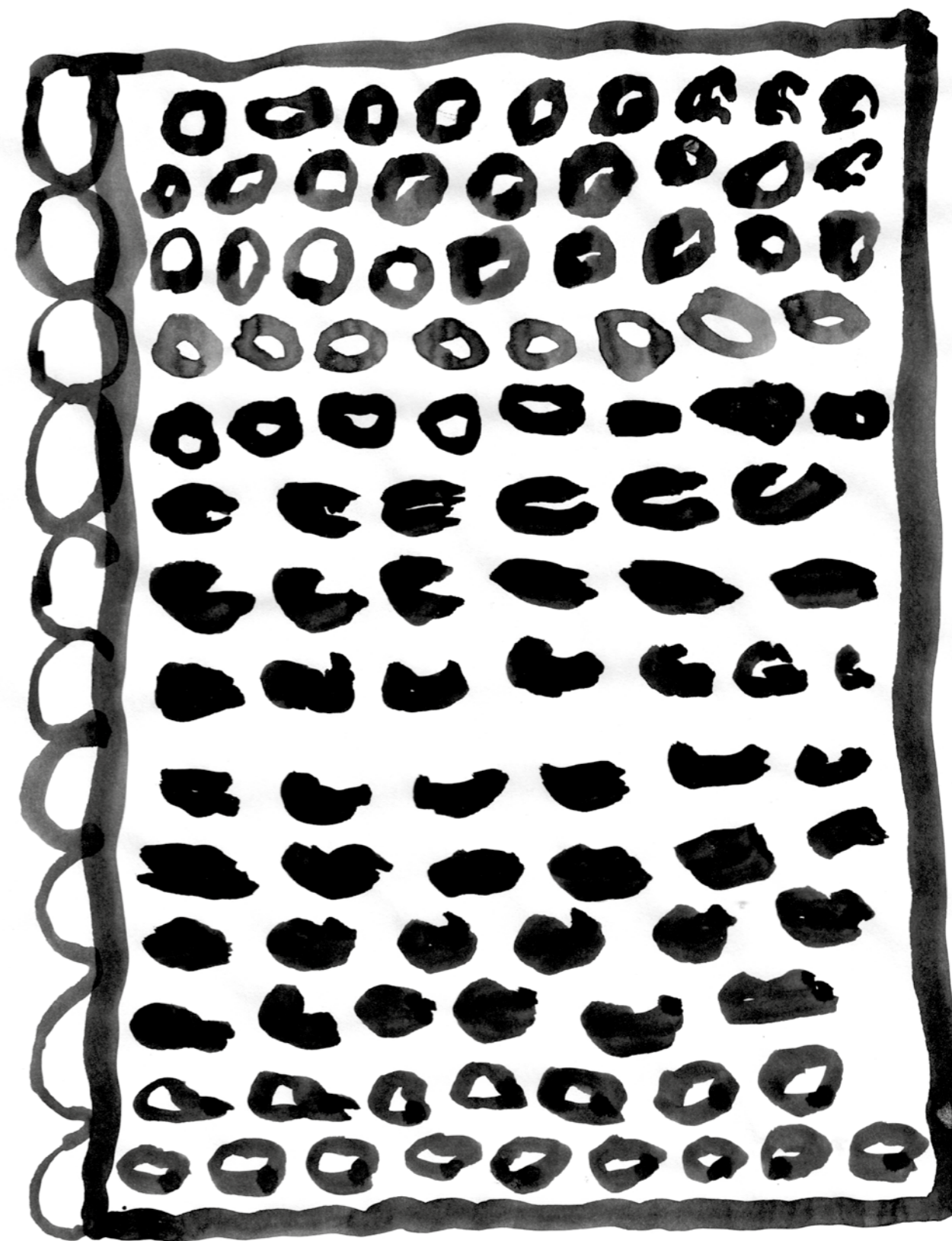
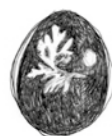
მოხარშეთ ეკალა და გადაწურეთ. შემდეგ გაატარეთ ნიორი, ქინძი და ნიგოზი. ეკალა გაწურეთ და წვრილად დაჭერით. პატარა ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი მოთუშეთ. მას ნიორი, ქინძი, ნიგოზი და გემოვნებით მარილი დაამატეთ. ყველაფერი ერთმანეთს კარგად შეურიეთ. ეკალას ფხალი მზადაა.

Pkhali

2 kg ekala
1 bunch of coriander
3 cloves of garlic
1 onion
spices (blue fenugreek)
walnuts
water

At first boil the ekala, then press out the water after it is boiled. Grind garlic in a food processor or press it. Fry the finely chopped onions and cut the coriander to mix them together with nuts (ground in food processor) and salt. Add the spices and mix it all together. Mush the ekala in this mixture.





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 ნიგეზით მორთოთ.

Pelamushi

- 1 l grape juice
- 2 tablespoons flour
- 3 tablespoons cornflour
- sugar (to taste)

Pour grape juice in a cast-iron pot on the gas. Add the flour and the cornflour and start stirring with a whisk. Keep on doing so until the pelamushi becomes a thick mass and starts throwing big bubbles. You can now add the sugar if you want to sweeten it, but bear in mind the natural sweetness of the grape juice as well. Turn off the heat, wait 5–6 minutes and then place pelamushi on the wetted plates. You can decorate the dish with nuts or walnuts.



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 of tkemali
- (small green/red very sour fruits, similar to unripe plums)
- 1 bunch of coriander
- 1 bunch of dill
- 3–4 cloves of garlic
- salt
- pepper
- adjika (spicy flavoring)
- 2 bunches of ombalo
- (polei-mint, you can also use mint)

Boil the tkemali until they become soft and squishy and remove the water. Press the cooked fruits through a sieve into a bowl until they get separated from the stones. In this procedure you should add a little water from time to time: it will make it easier. Be careful with the amount of water as it may make the mass very thin. Chop coriander and ombalo in fine stripes. Squish the garlic in a mortar and mix it with the tkemali. Cut dill into small pieces and mix it with pepper. Add some salt (to taste, ex. Svanuri salt) and Adjika and mix everything together. Keep in the fridge. You can eat it with everything!





Sauerbraten / Sourmeat

3 kg beef
2 onions
3 carrots
1.5 l red wine (the meat has to be coated)
300 ml vinegar
4 pieces of cardamom
salt
basil
cinnamon
2 handfuls of raisins
dill and coriander

Make a mixture with the wine, the vinegar, basil, cinnamon, cardamom, salt and raisins. Set aside. Cut meat into little fist-size pieces or so. Fry beef in a frying pan at high heat, so it gets nicely brown and crisp on the outside. Put in the carrots and onions and also fry them a little, but not til they get coloured. Deglaze with the wine, vinegar mixture, cook until the liquid is boiling. Repeat this procedure until all of the meat is prepared in that way. Let the meat sit in the juice for at least one day. You can even leave it like that in the fridge for about a week. As soon as you want to eat it, put it on the stove and cook it until the meat is soft. Enjoy!

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 ხრამუნა და ყავისფერი არ გახდება. ხორციდან ერთად ტაფაზე შეწვით სტაფილო და ხახვი ისე, რომ ფერი არ შეიცვალოს. ახლა კი დაასხით ტაფაზე ღვინოსა და ძმარში გახსნილი მწვანილების, 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
 Pimpbli = Chilischoten getrocknet
 Pfeffer
 ② kl. Fleischwolf durchlassen

flüssige grüne Sauce

2. Sauce

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

Albegrine
 & Batritschani

① Haut an 2 Stellen weg schneiden

Viele ① in Aubergine schneiden
 ② in einem Becken gesalzen für 1 Tag
 ③ Später Waschen + ausringen
 ④ Braten

3. Sauce



coriander
 Kinsi

vom Laden
 Mayonaisse
 Wasser
 Knoblauch
 Salz
 Aubergine gebraten
 da alles verrühren

Niovi
 ① schälen
 ② durch den kl. Fleischwolf drehen
 Knobli

e'gala
 Kraut

gekochtes Gericht
 p'chali

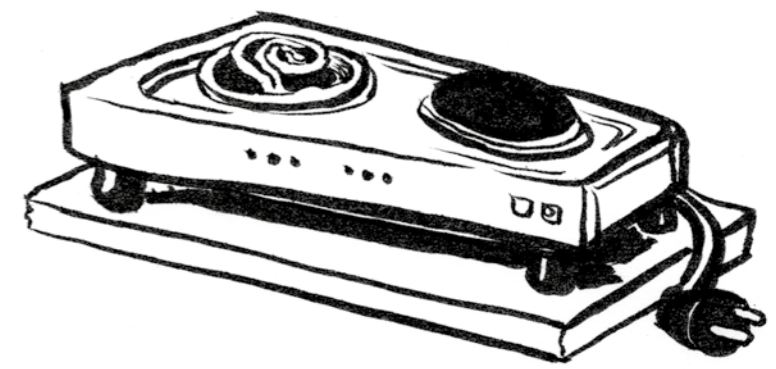
Schritt ② Säubern des Krautes, harte Stellen weg

Schritt ③ Kraut wird gekaut
 Heisses Wasser
 grünes Kraut sehr lang

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

Nigosi = Baumhölzer
 fein gemahlen
 ① Sauce Paste
 → schneiden
 → mischen mit
 (Ketchup)
 Zwiebeln
 Koriander
 Nüsse

utzchosuneli
 Gewürz
 Zibbel
 Zwiebel
 Pfeffer
 Salz
 Coriander
 gelbe Basilika
 fein schneiden
 chachwie
 chachwie



Marmalade with Georgian Lime

about 700 g lemons
3.6 l water
450–500 g sugar per 6 dl liquid
(only to measure at the end)

Wash fruits, dry, cut in half and separate the juice. Have two bowls ready. Put the juice in the first bowl and the pulp, the white of the lemon and the stones in the second.

With a dull knife or a spoon scratch out all of the white, put it in with the stones and the pulp and add 1.2 l of water to keep it moist.

Cut the cleaned peel into thin strips and add to the first bowl with the fruit juice and the rest (2.4 l) of the water. Let it all rest 24 hours.

Take all ingredients of the second bowl out of the water and put it in a towel and tie it up. Put together all the liquids from both bowls in a big pot and hang the towel inside. Let it boil for about 2 hrs. Take the towel out and let it drip without pressing, so the jam won't get muddy. Now measure the liquid and calculate 450 g of sugar per 6 dl of liquid. Let it cook again about 30 min., at least until the consistency is chewy. Fill hot in jars.

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.

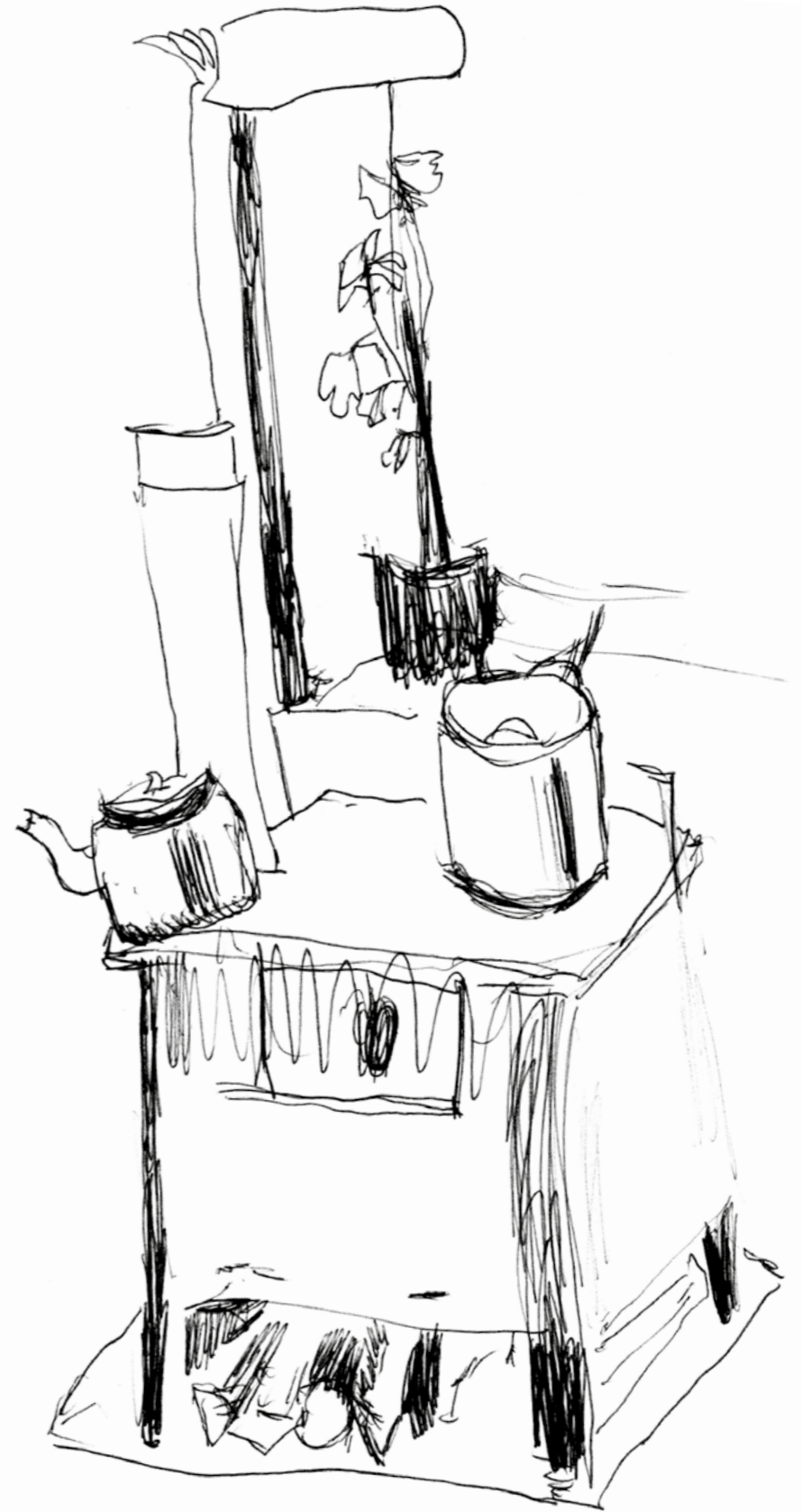
ბლაგვი დანით ან კოვზით ამოწმინდეთ კანიდან ხილის თეთრი ნაწილები, ისინი ლიმონის კურკებთან ერთად მოათავსეთ და 1.2 ლიტრი წყალი დაასხით.

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.

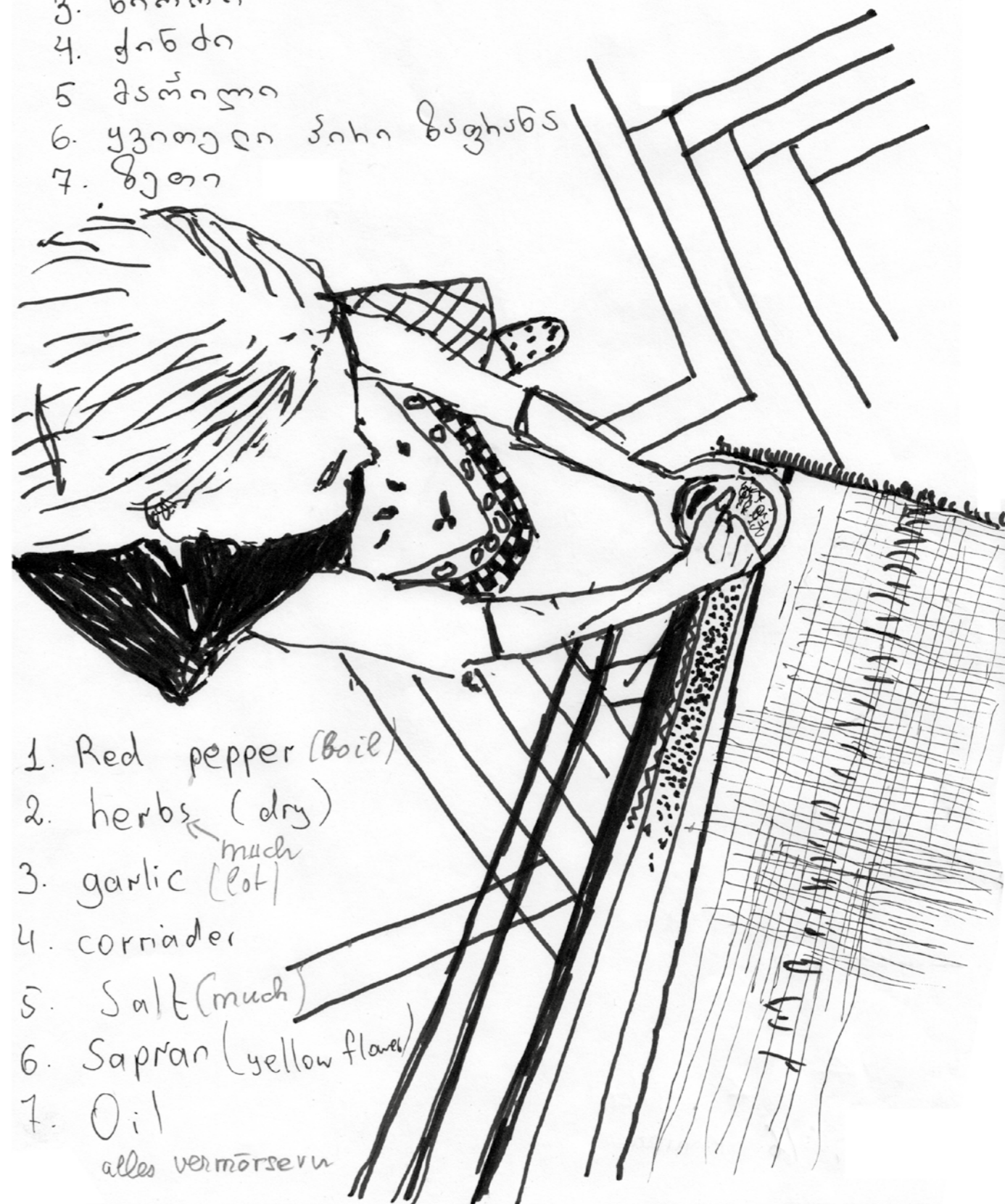
გაზომეთ წვენის რაოდენობა და ყოველ 0.6 ლ-ს 450 გრ შაქარი დაამატეთ. სითხე კიდევ 30 წუთის განმავლობაში ადუღეთ ვიდრე სქელ წებოვან მასას არ მიიღებთ. ცხელი ხილფაფა ქილებში ჩაასხით.



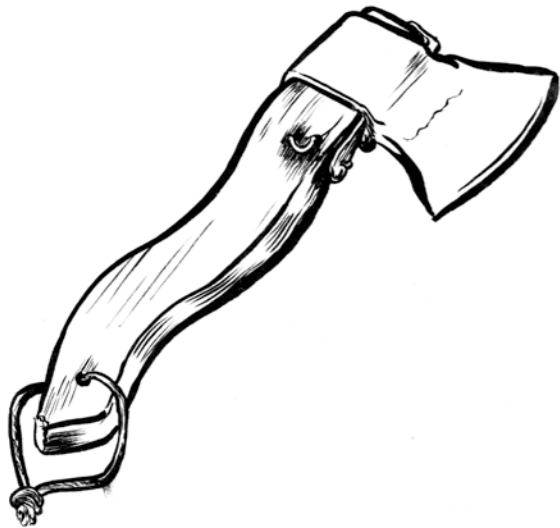


Na Na ? ნანა საჭილაძე

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

Georgian Carrot Salad

6 big carrots
2 big onions
1 bunch of cilantro
½ bunch of parsley
1 clove of garlic
old vinegar
1 handful of nuts
oil to fry
salt
adjika (spice paste, 1 teaspoon)
utskho suneli (blue fenugreek)

Peel the carrots and cut them in finger-length, more or less thin slices. Put in a cast-iron pan with oil and a little salt and fry slowly. After the carrots, fry the thinly chopped onions in the same slow way. Let them cool on the side. Grind the nuts together with the garlic and the utskho suneli. Wash and cut the cilantro and parsley in fine strips. Put in a bowl the garlic mixture, add some old vinegar, the cooled onions and the herbs until you have a firm mass of good consistency. Add salt to taste. Add the cooled carrots and mix together.





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.

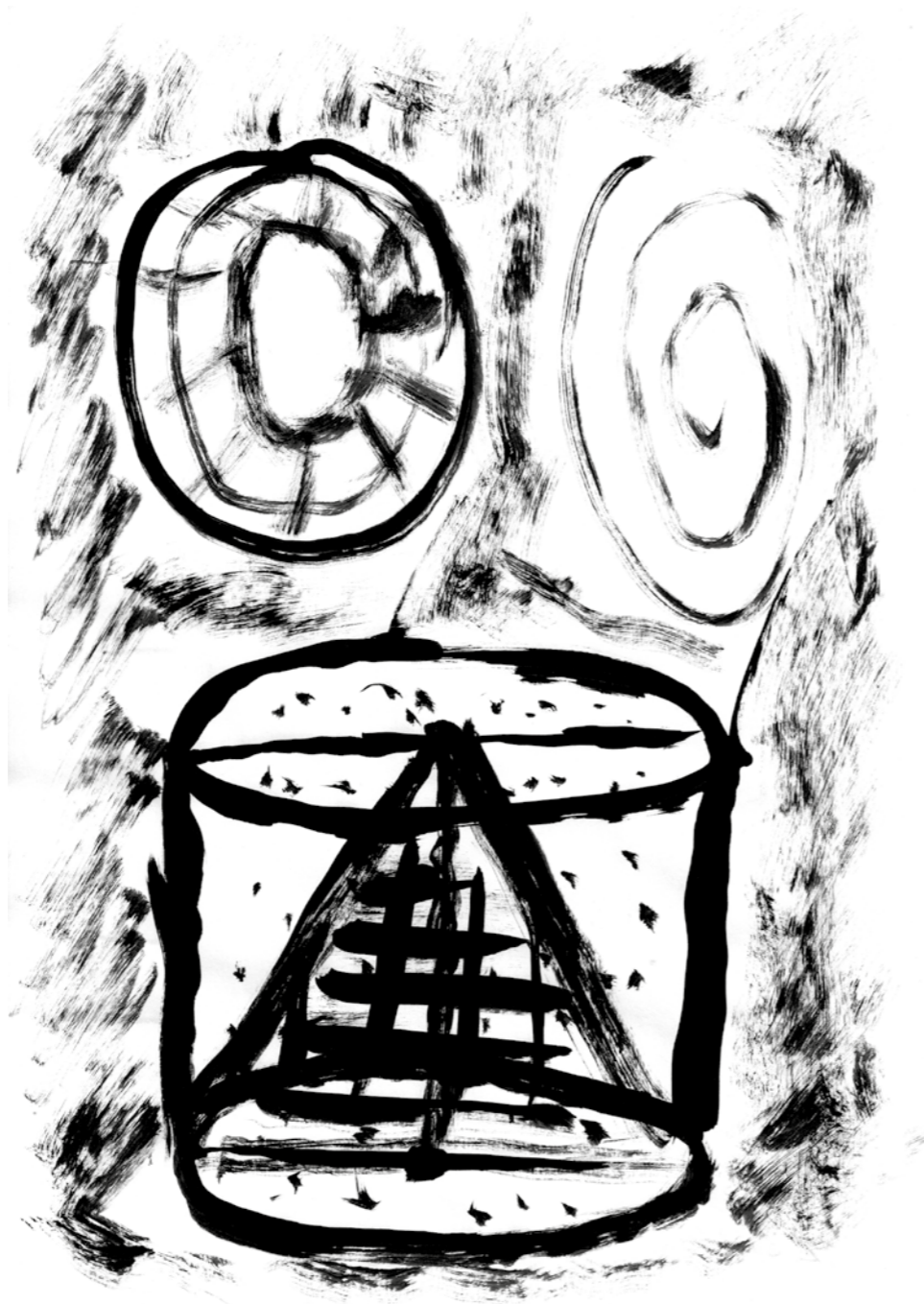
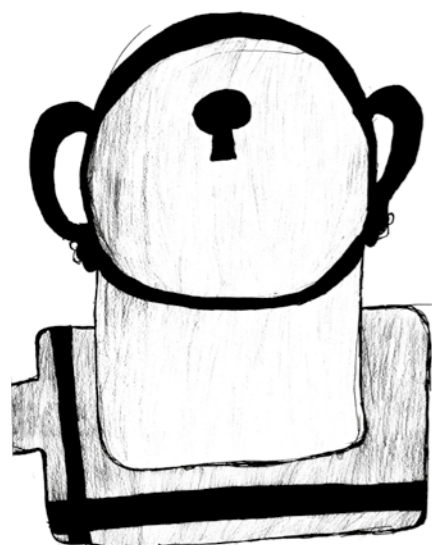
Patrijani

Eggplants with Nuts

1 kg eggplants
500 g nuts
1 whole garlic
3 onions
2 red peppers (whole ones)
salt (to taste)
1 bunch of coriander
blue fenugreek
vinegar (to taste)
water

First of all cut the eggplants lengthwise, add salt and let the water drain. After some time, when you start seeing water droplets on the eggplant slices, wash them all and squeeze all the liquid out of them. Fry with plenty of oil until they are brown and look good. After frying all the slices, grind the nuts for the sauce. After that proceed in the same way with the chili pepper and garlic. Mix them together and add minced onions and coriander. Add as much water / vinegar as you need to get a paste that is not too liquid and still sticky. Add salt and spices to taste. Finally cover the eggplants with nuts and the dish will be ready.





Walnut Cake

300 g sugar
12 egg yolks
2–3 tablespoons rum
120 g dark chocolate
12 egg whites
2 pinches salt
2 pinches baking powder
4 tablespoons sugar
400 g walnuts

Whisk the egg yolks and the sugar until it starts getting pale. Grate the chocolate and add it with the rum to the mixture. Then whisk the egg whites, salt and baking powder until it is has a stiff consistency. Add two tablespoons of sugar and keep whisking. Gently stir in the ground walnuts and fill into the prepared (oiled) baking form. Bake the cake 180° C in the preheated oven for about 50 minutes.

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.





мука
күрбис?

8m8ms gogra?

პურის სახეობების ლექსიკონი Bread Dictionary

პური

Puri: Easy white bread.

შავი პური

Shavi Puri: Dark bread with the smell and look of white one.

ლავაში

Lavashi: Looks like big breadtongues. Is baked in a special, wood-fired oven, in a round form. The tongue-shaped dough is thrown to the inside of the oven and baked until it falls down.

ხაჭაპური

Khachapuri: Filled with white cheese and baked.

იმერული ხაჭაპური

Imeruli Khachapuri: The most common version of the cheese bread, baked in a round shape.

ფენოვანი ხაჭაპური

Penovani Khachapuri: Also filled with cheese, but the dough is prepared with a lot of Ustami, a special kind of margarine that is only used for Penovani bread. It is folded and is similar to pastry dough.

აჭარული ხაჭაპური

Adjaruli Khachapuri: Baked in the shape of a boat/eye. Only the edges are folded, the middle is open and filled with cheese. After the baking a raw egg and a big piece of butter is added to the hot bread and served this way.

მეგრული ხაჭაპური

Megruli Khachapuri: Like the Imeretian version, it is filled with cheese and baked in a round shape, but also has cheese on top.

ხაჭაპური აჩმა

Khachapuri Achma: Similar to a Croatian Böreg. Dough and cheese are baked in layers in a huge square dish and cut into square pieces after.

ლობიანი

Lobiani: Filled with bean paste.

ფენოვანი ლობიანი

Penovani Lobiani: Also filled with bean paste, but the dough is prepared with a lot of Ustami, a special kind of margarine that is only used for Penovani bread. It is folded and similar to pastry dough.

იმერული ლობიანი

Imeruli Lobiani: The most common version, which is filled with beans and is baked in a round shape with a small hole in the middle. In different regions of Georgia exist many more different recipes and versions of this kind of bread.

კარტოფილიანი

(რუსული სახელი: “პერაშკი”)

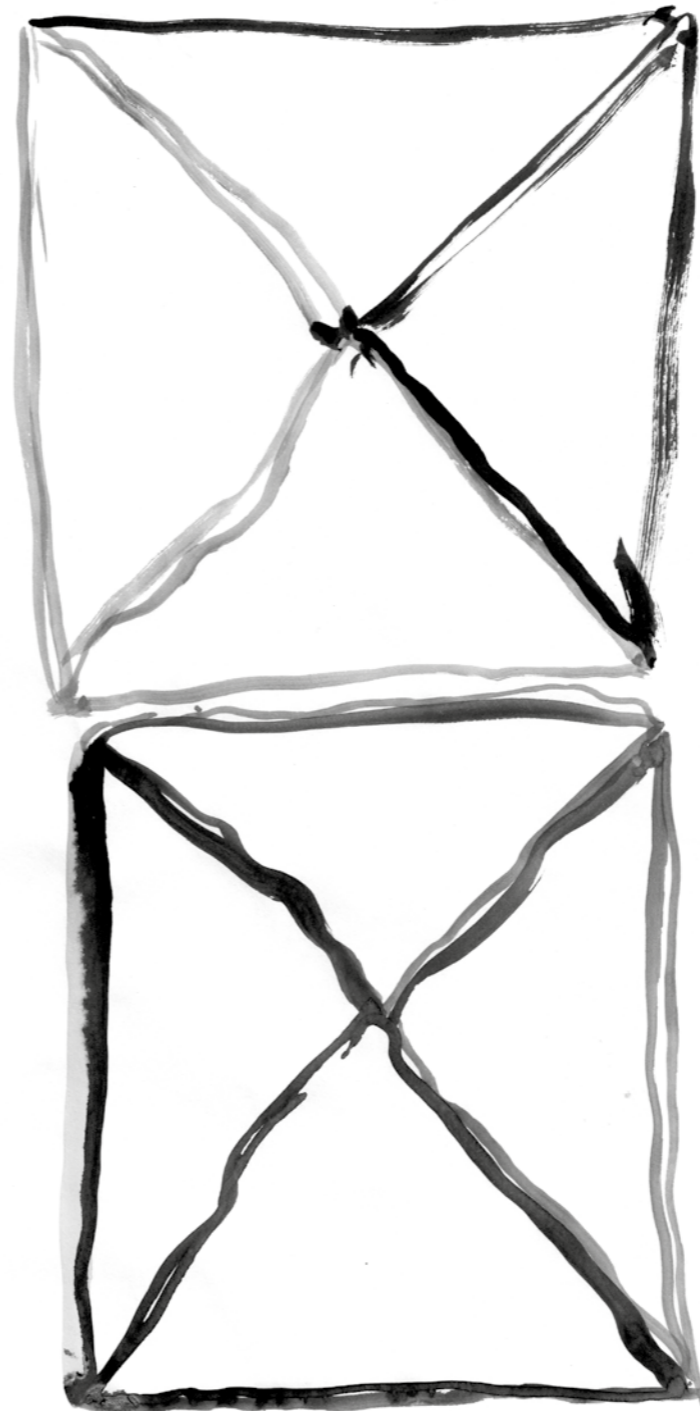
Kartopiliani (Russian name: Perashki): Filled with spicy potato mash. Either baked or fried.

ღვეზელი

Gvezeli: The only bread that is fried, in a longish shape. Filled with either meat or eggs, cheese, mushrooms, potatoes (see Kartopiliani).

პური ტარხუნით

Puri Tarkhunit: Folded and filled with tarragon and rice. Made mostly in the region of Kakheti and in the Tbilisi area.



ყველის ენციკლოპედია Cheese Encyclopedia

ჭყინტი ყველი

Tshkinti kveli: Not very salty wet cheese. Very new cheese (maybe kept in the salted water for one week)

ყველი

Kveli: Salty white cheese (pressed and kept in salted water)

უმარილო ყველი

Umarilo kveli: Unsalted white cheese

სულგუნი

Sulguni: Unsalted dense white cheese (like Georgian mozzarella)

შებოლილი სულგუნი

Schebolili Sulguni: Salty dense and smoked white cheese

სულგუნი და პიტნა

Sulguni and Pitna: When making this cheese at home, it is very common to add some minced mint to it.

ნადული

Nadughi: Crumbly cheese from long-term boiled whey.

ხაჭო

Khatsho: Cottage cheese

გუდის ყველი

Gudis kveli: Cheese made from sheep’s milk and stored within a bag made of sheep’s skin. Mostly from Tucheti, old Georgian name for the sheep’s skin.

მაწონი

Matzoni: Low-fat yoghurt

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 მიწოდდა 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... (ილიმება).

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
ვცხოვრობდი), 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?!... (იციჩის).



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

Question Game in the Sanatorium

What was your biggest childhood dream?

Giorgi*: There were no dreams under the Soviet
Regime... or you were dreaming of becoming a
cosmonaut and had unrealistic dreams that were
never to become reality. But I wanted to travel, that
is why I studied at a nautical school, but they did
not allow me to sail – my brother was arrested in
Moscow and if any relative of yours was in jail, you
also were considered a politically untruthful person.
For instance, if you wanted to go to Germany, you
needed to identify as German, so you had to assert
German roots or relatives even if they were fake.
Anyhow, you had to go to Leningrad to get those
documents.

What would be your benefit if you were
a man/a woman?

Giorgi: Well... but... who created this question?
Don't ask anybody this question... (smiles).

What would solve all your problems?

Bruno: What would be solved? Well, I don't have
problems... I'm in need of my own entrance
gate. I don't have one and that is a problem! If I
only had one, my problems would be solved.

Have you been to another country?
Where would you like to travel? Why there?
How do you imagine the place?

Lisa: I've been to the countries of the Soviet Union
– I've been to Moscow, to the Ukraine... and
Leningrad, been to Sochi, Riga, Armavir, Piatigorsk...
what is it called? Minvodi, Iesentuki, Sokhumi, I
lived there, Ochamchire. And... as for outside of
the borders – as it is now – I've been to Turkey
before and after the war many times. Not for work,
just for myself. So, I've been to so many cities...
Yes, and Krasnodar, Rostov... I've been to all of them.

If you were an animal,
which animal would you be?

Dea: Oh, many of them: A bear, a horse, a dog, a
dolphin... I madly love dolphins! If the sea level was
rising and flooding us, I think that a dolphin would
come and save me. When I was in Batumi, I saw
dead dolphins on the shore... it made me cry... they
were lying like piglets.
Nina: I like dogs very much, but I don't want to be a
dog, I would like to be a bear or... a canary bird,
such a small beautiful one!
Giorgi: But then we would need a cage, but we don't
have money to make a cage...(smiles).



Is there a place in the sanatorium which inspires
you? Where you can dream best?

Dea: Today those trees have grown up (points to the
window). But formerly, when I sat on the balcony
after dusk, I could see Ternali and I imagined it being
a ship among others, in the distance, lying on the
dark ocean.

What car would you like to drive
(if you had a driving license)?

Bruno: What car? I had Moskvich, I had Volga,
I had Gaz 53. Now I have Eraz, Opel Tiida and...
what is it called? Now I'd like to have a Mercedes
or a Ford pickup model.

* Names are changed

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 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.

IS IT POSSIBLE TO BE OPEN,
TO FEEL THE OTHER'S PERSONALITIES
TO DISCUSS, EXPERIENCE
&
GENEROUSLY BE
CONFUSED
WHILE
COOKING ?

On the 25th of April 2016, Andrea, Mira, Judith and Gisela arrived and met with Avto, Nana, Lali to discuss the project and space for meeting and cooking in the Tskaltubo Sanatorium. The day after they could already meet the inhabitants from the sanatorium to go on discussing, how to realise the project and where to install the kitchen in their buildings. After meandering around possible spaces, the proposal was made from Nunu to use her hall. The inhabitants, who were present, all agreed.

Nunu said, hospitality is essential to her, for herself, for her family, in her country. She likes the togetherness, the richness of Andrea's and Mira's personalities and sees the whole group as one body! She added, that it was at the same time exhausting and enriching to cook every day really together and to share love and knowledge.

Otari offers to use his workshop to build table and benches. In addition a compost-frame was made for his garden.

Andrea said, she liked to float and physically experience the space and the possibilities. She was interested in the different dynamics in people coming and leaving the project.

Mira said, that the cooking is a very clear, but also very unclear thing. There is an ambivalence to be so present in a private space. It's about energy and dynamics. She liked the richness and knowledge.

Monika said, that she liked the generosity and to feel the people and the names and the letters. To be together more than verbal and to install drawing as a practice. She could not find herself in the kitchen. She really likes to breathe and to give energy to a new common space.

Every monday big meetings with the inhabitants took place. On the 16th of May 2016, the meeting agreed to let the project clean the so far not used Klubi as a common space.

This gave exciting possibilities for the bad-weather-version of the picnic, for the work on that publication and its presentation. The picnic took place on a sunny saturday afternoon in front of the sanatorium with lots of food and singing. Not alone the full moon was confusing us.

<p>წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები 25.4.16–29.5.16</p>		
პროექტი	Tskaltubo Hot Pots 25.4.16–29.5.16	
კონცეფცია და ორგანიზება: ჯენიფერ მირა აკერმანი, მონიკა დილერი, ანდრია ზაემანი	Project	
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	concept and 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 ბაქრადე, თეო ბანძელაძე, ადელკო ჩაკვატაძე, გულნაზი ჭანტურაია, ნუნუ ჩორგოლიანი, დარია ჩორგოლიანი ოჯულიეტა 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	partners: artasfoundation (Marcel Bleuler, Maja Leo, Dagmar Reichert) NGO IDP-Women Tskaltubo (Lali Grigolava) Tskaltubo Art School (Nana and Avto Djibuti) Gallery Nectar Tbilisi (Nino Sekhniashvili) Tischgespräche	
მთარგმნელები: დიანა მურაშკო, ირაკლი კუჭავა, ქრისტი ქუთათელაძე, ხატია ჯიშკარიანი, ნინი ცხაკაია	participants, artists, cooks: from Germany, Georgia and Switzerland: 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 from 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, Sopio Kutateladze	
hotpotstskaltubo.tumblr.com	translators: Diana Murashko, Irakli Kuchava, Kristi Kutateladze, Khatia Jishkariani, Nini Tskhakaia	
	hotpotstskaltubo.tumblr.com	
პუბლიკაცია	Publication	
გრაფიკული დიზაინი: ნიკოლ ბოილატი ყდის გაფორმება და შოლკოგრაფია: ლუკას აქტონი რედაქტორები: ჟან-მარი კლარკი, თამარ ჯანაშია, გულიკო წივწივაძე	graphic design: Edit (Nicole Boillat) Cover art and silk screen printing: Lukas Acton proofreading: Jean-Marie Clarke, Tamara Janashia, Guliko Tsivtsivadze	
@ ილუსტრაციები და ტექსტები: წყალტუბოს მდუღარე ქვაბები, ყველა მონაწილე, 2016 100 ცალი ქართული/ინგლისური, 100 ცალი ქართული/გერმანული	© drawings and texts: Tskaltubo Hot Pots, all the participants, 2016 100 copies Georgian/English, 100 copies Georgian/German	

<p>swiss arts council</p> <p>prhelvetia</p>	<p>stiftungcorymbo</p>	<p>Kanton Basel-Stadt</p> <p>Kultur</p>
<p>EUROPEAN CULTURAL FOUNDATION</p>	<p>artasfoundation for peace.</p>	
<p>... და უამრავი კერძო დონორი. ძალიან დიდი მადლობა ფინანსური მხარდაჭერისთვის!</p>	<p>... and lots of private donors. Thank you very much for providing financial support!</p>	

<p>muda mathis</p> <p>მუდა მათის</p>	<p>ფრანზი</p> <p>FRANZI</p> <p>პანდორინი</p> <p>MADÖRIN</p>	<p>ნინო</p> <p>Nino</p> <p>Gabidza-shvili</p> <p>გაბიძაშვილი</p>	<p>ლალი</p> <p>DALI</p> <p>თუთისანი</p> <p>TUTICANI</p>	<p>NICOLE</p> <p>ნიკოლ</p> <p>BOILLAT</p> <p>ბოილატი</p>
<p>MONIKA DILLIER</p> <p>მონიკა დილერი</p>	<p>ნინო მეშველიანი</p> <p>Nino Meshveliani</p>	<p>ინგა</p> <p>Inga</p> <p>შალვაშვილი</p> <p>Shalvashvili</p>	<p>ია ახვლედიანი</p> <p>Ia akhvlediani</p>	<p>ნინი ცხაკაია</p> <p>Nini Tskhakiaia</p>
<p>SUS ZWICK</p> <p>სუს ცვიკი</p>	<p>ნელი</p> <p>Neli</p> <p>ახვლედიანი</p> <p>Akhvlediani</p>	<p>ნორა</p> <p>Nora</p> <p>Kakulia</p>	<p>იუიეტა ჩორგოლიანი</p> <p>Chorgoliani</p>	<p>ნუნუ ჩორგოლიანი</p> <p>NUNU Chorgoliani</p>
<p>ნანა ხარჩილავა</p> <p>Nana Kharchilava</p>	<p>ინა</p> <p>INA</p> <p>HESS</p> <p>ჰესი</p>	<p>მარტა</p> <p>Marta</p>	<p>მარინა ასათიანი</p> <p>marina asatiani</p>	<p>RUTH MARX</p> <p>რუთ მარქს</p>

