

# DIE ARMON VON SAMEGRELO

---

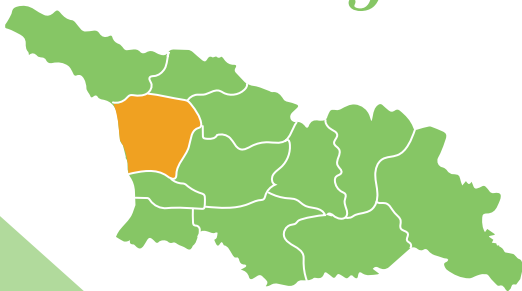
Unikalische Geschmücke im Reich der  
Georgischen vielfältigen Küche...



Samegrelo-Zemo Svaneti  
Seek Adventure, Discover Legend



# *Georgia, Samegrelo*



# Mingrelische Küche

---

## Mingrelische Küche

Die Darstellung der georgischen traditionellen Küche zeichnet sich durch ihre reiche Geschichte, kulturelle Wirkungen von Osten und Westen, vielfältige Natur und Kultur aus. Hier hat jede Ecke des Landes einzigartige Küche und Geschmäcke.

In Samegrelo finden Sie die Küche, die seit der antiken Zeit die zentrale Rolle der regionalen Gastronomie spielt.

Mingrelische Gastronomie unterscheidet sich durch die Vielfalt der Speisen, unvergässlichen Aromen und starken Unterschied der Geschmäcken. Hauptgeheimnis von Einzigartigkeit megrelischer Küche besteht an lokalen Gewürzen und kolchischen Traditionen nach jahrhundertealten Rezepten.

Mingrelische Küche zieht sich Feinschmecker aller Geschmäcken an. Heutzutage kann man dort wie authentische, so traditionelle Speisen probieren und moderne Variationen von Geschmäcken entdecken.



## 15 Besondere Mingrelische Speisen

Die ,  
Welt der Gewürze



## Mingrelische Adschika



Die Natur gab alle Heilmittel den Menschen zur Verfügung, so auch die scharfe Gewürze waren für das kolchische Volk gegen Malaria zu kämpfen. Die Vorfahren der Megrelen haben das Geschenk weiterentwickelt und so nutzt man bis 60 Arten von Adschika in der mingrelischen Gastronomie heutzutage. Sie wird nach einem besonderen Rezept hergestellt, durch die Zusammenstellung und Einheit der Zutaten schafft eine für die heilende Harmonie für den Geist und Körper. Und kein Wunder auch dass die Mischung zu der immaterieller Kulturerbe des Landes gehört.



# *Kharcho*

Die ritualische Küche zeichnet in jedem Land ein Fest der feinen Geschmäcke, so auch das Gericht Kharcho mit Walnuss ist ein besonderes Gericht der mingrelischen Küche.

Soße mit Walnuss, Rindfleisch und eine Mischung von Gewürzen ist ein tatsächliches Fest der Aromen.



# Satsivi



Die Krone der Gastronomie in Samegrelo kann man Satsivi nennen. Mit Putenfleisch und Walnuss und besondere Gewürze kommt das Gericht auf den Tisch, wenn man besondere Gäste erwartet.





## *Kupati* (*Bockwurst*)

Diese Speise unterscheidet sich durch die Schärfe und perfekte Kombination der geräucherten Aromen. Kupati bereitet man aus Schweinleber, Herz und den Gewürze vor. Die mingrelische Bockwurst ist besonders lecker zusammen mit dem mingrelischen Wein.





Das Rezept ist schon eine Ewigkeit alt und auch lebendig. Wenn wir von einer lebenden Tradition sprechen werden, das ist die Bestätigung. Die Megrelen nutzen jahrhundertalte Rezepte heutzutage noch. Traditionelles mingrelisches Kuchmachi ist scharf und aromatisch. Mingrelische Kuchmachi wird aus Herz und Leber von Rind oder Schwein, Zwiebel, Granatapfel, roten Pfeffer und anderen Gewürzen vorbereitet. Mingrelisches Kuchmachi nennt man in Samegrelo „Jurjani“.



## *Mingrelisches Kuchmachi (Eingeweide)*



# Käseprodukte



## Sulguni

Das erste Sulguni wurde vermutlich von mingrelischen Hirten hergestellt.

Die Bedeutung der Milchprodukten für die Megrelen dadurch erkennen, dass auf Megrelisch „Milch“ und „Sonne“ dasselbe Wort ist. Daher die Käsearten in Samegrelo eine bedeutende Anzahl haben.

Ungesalztes Sulguni bereitet man aus dem frischen Käse. Frischer Käse tut man ins heiße Wasser und rührt dabei. Dann nimmt man sie heraus und formiert erwünscht... Aber, geheimes Rezept für die Vorbereitung Sulguni haben nur die Megrelien und ihr Sulguni hat besonders ausgezeichneter Geschmack und Charme!

Sulguni nennt man auf die Sprache von Samegrelo „Selegin“, was eine „glatte Oberfläche“ bedeutet.



## *Mingrelische Chatschapuri*

Aus vielfalten Arten georgischer Chatschapuri unterscheidet sich megrelisches Chatschapuri. Deswegen im Oktober jedes Jahres gastiert Samegrelo berühmtes „Chatschapuri Festival“. Mingrelisches Chatschapuri bereitet man aus Semmelbrösel und megrelischer Käse unterschiedlicher Arten vor. Im Teig mischt man die Milch, Ghee, Eier, Hefe und Salz. Besonders schmeckt auf einem Tafel aus dem Ton (Ketsi) gebackenes Chatschapuri.

Die Tradition von Chatschapuri stellt ein Denkmal imaterieller kultureller Erbschaft dar.



## *Elarji*

Elarji ist ein Produkt der Hirten aus Samegrelo. Diese aus Ghomi (Mohär) und frisches Sulguni hergestellte Speise hat einen besonderen Geschmack und ist fetteibig. Die Länge ausgedehntes Elarji kann einige Meter sein. Traditionell wurde diese Speise in Samegrelo für besondere Gäste hergestellt.



# *Gebzhalia*



Ist eine zu leichte und luftige Speise, die in Samegrelo als göttliche Speise nennen. Gebzhalia stellt eine Harmonie von Käse und Minze und anderen aromatischen Kräuter dar!

Besonders schmeckt es mit Ghomi zusammen. Besonders ist es zu erwähnen, dass die Speise kein Analog nirgendwo in der Welt hat.



# *Kvarabia* (*Kvalam Kviri*)

Mingrelisches Kvarabia sind in der Milch gekochte Fladenbrote, die eine rituelle Speise darstellt und eine Form gefülltes Mondes hat. Es nennt man als Königsspeise.

Man isst diese Speise zusammen mit Sauermilch (Matsoni) und georgischem Joghurt.



## Ghomi

Im XVII. Jahrhundert, bis die Reisenden ins Samegrelo die Samen von Meis mitgebracht haben, wurde Gomi aus den Mohär-Sammen vorbereitet.

Heute vorbereitet man Gomi, das zusammen zu dem mingrelischen Sulguni ausgezeichnet passt aus Meis, - die Körner mehlt und siebt man, gemahlenes Meis wäscht man im kalten Wasser und wird gekocht. Aber mit der gekochten Masse mischt man fein gemahlenes Maismehl. Gomi ist in Samegrelo so wichtig, wie das Brot wo anders.







## *Tschwischtari aus Samegrelo*

Tschwischtari kommt aus Swanetien und wird traditionell aus Käse und Maismehl vorbereitet.

Aber dazu kommt noch megrelische Charakter und Harmonie geheimer Zutaten, was ein ausgezeichnetes Aroma von megrelischen Tschwischtari ergibt.

Luftige Masse von Tschwischtari hat sauer-süßer Geschmack.



## Nachtisch

Pelamuschi ist eine tatsächliche Feinkost vom megrelischen Tisch. Eine Kombination von aromatischen Traubensaft, Honig und Mehl schafft ein Fest der Geschmäcke.

## Pelamuschi



## Tklapi (Tkbiliskveri)

Tklapi ist eine farbige Süßigkeit. Es wird aus dünnen Schichten von auf der Sonne ausgetrockneten Obstmarmelade vorbereitet. Tklapi ist zu aromatisch und zu gesund, besonders im Winter.



## Getrockneter Fruchtsaft anders auch gesagt das Trockenobst

Trockenobst ist eine gesunde natürliche Süßigkeit. Tradition ihrer Vorbereitung hat eine lange Geschichte in Megrelien. Dort macht man tatsächlich Trockenobst aus Persimonen (Kaki) und Kaki, die ohne Zusätze, natürlich vorbereitet wird. Im Herbst die Vorhänge von der Frucht ein besonderer Schmuck für die Häuser.



A photograph of a wine cellar. The walls are made of rough-hewn stone. In the foreground, there are several wooden racks. Some racks hold large, dark wooden wine barrels. Other racks are filled with smaller, dark wooden crates, likely containing wine bottles. The lighting is warm and focused on the racks and barrels.

# *Getränke*

## *Mingrelischer Wein*

Die Heimat des Weines, so nennt man Georgien nicht nur durch uralten Gefässer, archeologischen Funden, die wissenschaftlich untersucht wurden, sondern durch der uralten Weinproduktion, die immernoch praktiziert wird. Die Tradition der Weinproduzierung in einem Tongefäß ist einzigartig und deswegen wurde zu dem durch UNESCO ein Status von Denkmal imaterieller kultureller Erbschaft zuerkannt. Samegrelo ist ein Teil dieser Welkulturerbe, mit eigenen dutzenden endemischen Traubsorten. Schon in der antischen Welt wurde es über den kolkhischen Wein gesprochen.

Mingrelischer Wein hat besonderer Geschmack und Aroma. Wegen unterschiedlicher Klima-Zonen und Sonderheiten von Boden, wird durch Samegrelo zwei Verfahren für den Weinbau ausgenutzt – niedrig und hoch (Weingut wird tatsächlich auf dem Baum oder Pergola gemacht). In Samegrelo geben über 40 einzigartige Traubensorten. Heutzutage werden megrelische Traubensorten wiederhergestellt und entwickelt. Khardani, Ojaleshi (d.h. Shonuri), Koloshi, Matchkvaturi, Tschkvitiluri, Paneshi, Tschechifeshi usw. – sie sind einzigartige Traubensorten aus Samegrelo.





Berühmte Historiker und Wissenschaftler haben über die Qualität und die Besonderheiten des megrelianischen Weins geschrieben. Mitte des 17. Jahrhunderts glaubte der französische Reisende Jean Chardin, dass der megrelianische Wein der beste in Asien sei. Der Konsul von Frankreich nach Tiflis, Jean-Francois Gamba, beschrieb den megrelianischen Wein als den besten, der seine Reise nach Georgien in den 1820er Jahren beschrieb. Der Schweizer Historiker Frederic DuBois de Montperreux glaubte, dass der beste Wein an den Südhängen des Kaukasus in Samegrelo hergestellt wurde.



Samegrelo-Zemo Svaneti  
Seek Adventure, Discover Legend