 ***Прочитайте и переведите текст***

**Kaukasische Küche**

Die traditionelle  kaukasische Küche ist eine der ältesten und abwechslungsreichsten Küchen der Welt. Sie kennt eine Vielzahl von Gerichten und ist die abwechslungsreichste im Kaukasus, zu der die klimatisch bedingte Vielfalt landwirtschaftlicher Erzeugnisse beiträgt.

Sie wird auch durch die unterschiedlichen regionalen Vorlieben begründet. So werden in Westkaukasus pikante Speisen bevorzugt, in Ostkaukasus eher milde. Auch bevorzugen Westkaukasier Schweinefleisch, Ostkaukasier hingegen traditionellerweise Rind – bzw. Hammelfleisch.

Georgiens Küche galt als die Haute Cuisine der sowjetischen Küche, da sie sich vor allem durch ihre Qualität und ihrer regionalen Abwechslung auszeichnet. Eine solche in sich unterschiedliche Küche bietet auch hin und wieder Skurriles, so gibt es beispielsweise manche Fische nur an einem Fluss.

Die georgische Küche besticht durch Frische und Intensität, sie ist unverfälscht, natürlich und gesund. Ihre Zutaten sind außergewöhnlich vielfältig und abwechslungsreich, begünstigt durch den Luxus, drei Viertel des Jahres Kräuter und frisches Gemüse ernten zu können.

Je wichtiger der Gast, desto traditioneller die Tafel. Die georgische Küche verfügt über eine Vielzahl eigener Gerichte, vor allem raffinierte Vorspeisen aus gekochtem Gemüse, Kräutern wie frischem Koriander und Pfefferminze, Walnuss und Knoblauch. Aber auch sehr speziell zubereitetes Fleisch von Rind, Lamm, Schwein und Zicklein, immer mit dem Akzent auf seinem natürlichen Eigengeschmack.

Generell spielt Fleisch eine große Rolle in der georgischen Küche; dabei bevorzugt jede Region ihre eigene Fleischsorte. Gerichte aus Schwein, Rind oder Hammel erfreuen sich großer Beliebtheit. Hinzu kommen Hirsche, Bergziegen, Hasen, Kaninchen, Wachteln und Fasanen. Der geschmackliche Unterschied innerhalb Georgiens wird auch in Hinsicht der meistangebauten und meistverzehrten Getreide der jeweiligen Region deutlich. So dominiert in Westgeorgien der Mais, wohingegen in Ostgeorgien vor allem Weizen angebaut und verzehrt wird.

Typische Vorspeisen sind gefüllte Auberginen mit Walnusspaste (*Badridschani*) und luftgetrocknetes Rindfleisch (*Basturma*).

Als typische und überregionale Hauptspeisen werden vor allem Schaschlik (*Mzwadi*), Hähncheneintopf mit Tomaten-Zwiebelsoße (*Tschachochbili*), und Hammeleintopf mit Auberginen (*Tschanachi*) gezählt. Dazu gibt es Walnusssoße (*Baji*), Mirabellensoße (*Tkemali*), eine typische Tomatensauce (*Sasebela*) und verschiedene, sehr scharfe Peperonipasten (*Adschika*).

Als Nachtisch werden einige Desserts gereicht, darunter eine beliebte georgische Süßigkeit namens Tschurtschchela, bei der man Haselnuss- oder Walnusskerne auf eine Leine bindet und diese so lange in Traubensaft taucht, der mit Mais- und Weizenmehl angedickt ist, bis sich eine dünne Schicht über die Nüsse gelegt hat. Dazu wird eine Art Pudding namens Pelamuschi gereicht, der besonders in Kartli und Westgeorgien beliebt ist. Pelamuschi wird aus Traubensaft gemacht, der mit Maismehl gekocht wird und nach dem abkühlen die schon beschriebene Konsistenz eines Puddings hat.

Verbreitet sind Teigtaschen mit Hackfleischfüllung (*Chinkali*), gebackenes Käsebrot (*Chatschapuri*) oder eine Rote-Bohnen-Suppe (*Lobio*). Des Weiteren wird das für Westgeorgien typische Maisbrot (*Mschadi*), das mit Sulguni (*einer Käsesorte aus der Region Mingrelien*) zubereitet wird, sowie andere Brotsorten gegessen. Weitere Käsesorten sind der Imeruli (*Käse aus der Region Imereti*) und der Guda (*Käse aus den Bergen*); oft wird Käse aber auch zur Hauptspeise gereicht.

Die Geschmacksnote der einzelnen Gerichte entfalten sich besonders unter freiem Himmel. Zum vollkommenen Genuss aber gehört auf jeden Fall der traditionell leichte georgische Landwein.

Der Wein hat eine besondere Bedeutung in Georgien und genauso wichtig ist das Brot an der georgischen Tafel. Auf dem Land noch immer meist selber gebacken in den typisch runden Lehmöfen ("Tone") oft auch aus eigenem Getreide, wird ihm hohe Wertschätzung entgegengebracht.

Die georgische Küche weist vor allem traditionelle Getränke, wie georgischen Wein, Sekt, Weinbrand und Tschatscha, einen Tresterbrand auf. Die Festtafel wird von einem Tamadageleitet, der während der Mahlzeit kunstvolle Trinksprüche ausbringt. Nach jedem Spruch wird das Glas vollständig geleert und nachgeschenkt. Wer nicht mehr trinken will, zeigt dies, indem er das volle Glas stehen lässt. Gegen den Kater am Morgen wird Chaschi, eine starke Brühe aus Pansen mit viel Knoblauch getrunken.

die Haute Cuisine-изысканная кухня

skurril-необычное, странное

die Walnusspaste-паста их грецких орехов

die Teigtasche- кондитерское изделие

das Zicklein- козлёнок

Lehmöfen-глиняные печи

Tresterbrand-водка из виноградного жмыха

**Срок выполнения задания-до следующего занятия**

**abramova.ludmila@gmail.com**