

12+

ХАЧАПУРИ НА СКОВОРОДКЕ

грузинская выпечка дома

Андрей Попов



Андрей Попов
Хачапури на сковороде:
грузинская выпечка дома

<https://litres.ru/74155393>

ISBN 9785007024938

Аннотация

Горячая румяная лепёшка с золотистой хрустящей корочкой, изнутри тянется нежнейший расплавленный сыр, а в центре аджарской «лодочки» дрожит янтарный желток с тающим кубиком сливочного масла. Аромат настоящей Грузии наполняет Вашу кухню.

Тесто рвётся и сыр вытекает? Не получается фирменная корочка? Хочется накормить семью настоящим грузинским блюдом без духовки? Эта книга — Ваш проводник. Имеретинское, аджарское, мегрельское, экспресс из лаваша — более 50 рецептов и техник.

Содержание

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста», так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья»	5
Введение	6
История хачапури	7
Виды хачапури	8
Грузинские традиции	9
Базовые ингредиенты	10
Инвентарь	11
Глава 1: Выбор сыра	12
Сулугуни	13
Имеретинский	14
Адыгейский	15
Моцарелла как замена	16
Смесь сыров	17
Главная мысль главы	18
Глава 2: Подготовка теста	19
На кефире	20
На йогурте	22
На сметане	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Хачапури на сковороде: грузинская выпечка дома

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-2493-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**«Имеются противопоказания.
Необходима консультация
специалиста», так как
рекомендации в книге могут быть
связаны с риском для здоровья»**

Введение

Здравствуйтесь, дорогие читатели! Представьте — горячая лепешка, из которой течет расплавленный сыр, а корочка хрустит под пальцами. Запах такой, что соседи через стенку начинают принюхиваться. И все это — без духовки, на обычной сковороде, за двадцать минут.

Многие думают, что хачапури — это сложно. Что нужны какие-то особые сыры, специальная печь, грузинская бабушка в качестве наставницы. Спешу обрадовать — ничего этого не нужно.

Эта книга — про то, как делать настоящие хачапури дома. На сковороде. Из обычных продуктов. Без танцев с бубном.

История хачапури

Хачапури — блюдо древнее, ему больше тысячи лет. В Грузии его готовят в каждом доме, в каждом регионе по-своему. Слово переводится просто — «хлеб с творогом» или «хлеб с сыром».

В разных уголках страны рецепт менялся под местные продукты. Где-то добавляли яйцо, где-то делали лодочкой, где-то прятали сыр внутри. Так и появились разные виды.

В Россию хачапури пришли давно — еще при Советском Союзе их подавали в грузинских ресторанах. Сейчас их любят все. От Калининграда до Владивостока.

И знаете, что приятно? Наши хозяйки научились делать хачапури не хуже грузинских. Даже из обычного российского сыра выходит вкуснее, чем во многих кафе.

Виды хачапури

Видов хачапури много. Самый известный — аджарское, та самая лодочка с яйцом сверху. Его придумали в Аджарии, на берегу моря, и форма напоминает лодку рыбака.

Имеретинское — круглое, плоское, с сыром внутри. Это классика, базовая модель. Если умеете делать имеретинское — освоите любой другой вид.

Мегрельское — почти как имеретинское, только сыр еще и сверху. Двойная порция счастья.

Есть еще пеновани — слоеное, квадратное. Гурийское — с яйцом внутри, в форме полумесяца. Рачинское — с фасолью вместо сыра. Каждый вид — отдельная история.

Грузинские традиции

В Грузии хачапури — это не просто еда. Это часть стола, часть гостеприимства. Когда приходят гости — ставят хачапури. Когда праздник — пекут несколько видов.

Едят руками. Отламывают кусок, обмакивают в сыр, если это лодочка. Никаких вилок и ножей. Так положено, и так вкуснее.

К хачапури подают вино, лимонад «Тархун», крепкий чай. Грузинский стол без хачапури — как русский без хлеба. Не бывает.

И еще одна традиция — хачапури делают с любовью. Без души тесто не получится. Это вам любой грузин скажет.

Базовые ингредиенты

Что нужно? Мука, сыр, кефир или сметана, яйцо, сливочное масло. Вот и весь набор. Никакой экзотики, никаких «найдите в специальном магазине».

Мука — обычная пшеничная, высшего сорта. Лучше брать проверенную марку, которой пользуетесь постоянно. С новой мукой тесто может вести себя непредсказуемо.

Сыр — отдельная история, ему посвящена целая глава дальше. Если коротко — сулгуни, имеретинский, адыгейский. Или их смесь.

Кефир, сметана, йогурт — основа теста. Они дают мягкость и легкую кислинку. Молоко тоже подойдет, но с кисломолочкой вкуснее.

Яйцо — для смазки и для аджарской лодочки. Сливочное масло — щедро, на готовое хачапури. Без масла финал не тот.

Инвентарь

Сковорода — главный инструмент. Лучше всего чугунная или с толстым дном. Тонкая дешевая сковорода прогревается неровно — хачапури подгорит снизу, а внутри останется сырое.

Диаметр — 24—26 сантиметров. Под размер лепешки. Слишком большая — края горят. Слишком маленькая — не помещается.

Крышка обязательно. Без крышки хачапури не пропечется внутри. Сыр не расплавится как надо. Корочка будет сухая.

Скалка — обычная, деревянная. Можно и без нее — раскатывать руками или бутылкой. Главное, чтобы тесто было податливым.

Доска для раскатки — побольше. Миска для теста — литра на два. Терка для сыра — крупная. Вот и весь арсенал.

Лайфак — если нет толстой сковороды, под тонкую положите рассекаТЕЛЬ пламени. Это такая металлическая сетка, копейки стоит. Тепло распределится равномерно.

Глава 1: Выбор сыра

Сыр — это душа хачапури. Можно идеально замесить тесто, виртуозно слепить лепешку, поджарить на сковороде до румянца. Но если сыр не тот — хачапури не получится. Точка.

Многие на этом и спотыкаются. Берут первый попавшийся сыр в магазине, удивляются — почему не вкусно. А вкусно не будет, пока не поймете главное правило сыра для хачапури.

Давайте разберемся, какой сыр годится, какой нет, и как сэкономить, не теряя в качестве.

Сулугуни

Сулугуни — король хачапури. Грузинский рассольный сыр, плотный, слегка соленый, тянется при нагреве. Именно он дает ту самую тянущуюся за вилкой ниточку расплавленного сыра.

В России сулугуни делают многие сыроварни. Лучше брать у местных производителей — Адыгея, Кубань, Карачаево-Черкесия. Там традиции сохранились, сыр получается настоящий.

Покупайте сулугуни целым кусочком, не нарезанным. Нарезанный быстро сохнет и теряет вкус. Целый кусок дома сами натрите на терке.

Хороший сулугуни — белый или слегка кремовый. Если желтый — это уже копченый, для хачапури не годится. Копченый сулугуни даст другой вкус, более резкий.

Соленость проверяйте на язык. Слишком соленый — вымочите в холодной воде час-другой. Это нормальная практика, грузинские хозяйки так делают всегда.

Лайфак — если сулугуни кажется суховатым, натрите его и смешайте со столовой ложкой сметаны. Сыр станет мягче, расплавится лучше.

Имеретинский

Имеретинский сыр — мягче сулугуни, нежнее, с более выраженным молочным вкусом. Многие грузины именно его считают эталоном для хачапури. Не сулугуни, а имеретинский!

Найти его в России сложнее, но возможно. Ищите в магазинах с грузинскими продуктами. На рынках у южных продавцов. В крупных супермаркетах в отделах фермерских сыров.

Имеретинский напоминает молодую брынзу или адыгейский, но с особым характером. Он чуть кислее, чуть мягче, легче плавится.

Если нашли настоящий имеретинский — берите. Не пожалее. Хачапури с ним выходит самым нежным, самым воздушным внутри.

Хранить имеретинский нужно в рассоле или в собственной упаковке. На воздухе высыхает за пару дней, теряет вкус.

Когда имеретинский натирают для хачапури, добавляют немного сливочного масла. Это секрет — масло помогает сыру равномерно расплавиться и не свернуться комками.

Адыгейский

Адыгейский сыр — спасение для всех, кто не нашел имеретинского. По характеру очень похож. Мягкий, рассольный, с легкой кислинкой.

Главный плюс — продается везде. От маленького магазина у дома до больших гипермаркетов. И стоит недорого, в разы дешевле сулугуни.

Главный минус — почти не плавится сам по себе. Адыгейский держит форму при нагреве, не тянется. Поэтому его всегда смешивают с другим сыром.

Идеальная пропорция — половина адыгейского, половина сулугуни или моцареллы. Адыгейский даст структуру и вкус, второй сыр — тягучесть.

Покупайте адыгейский в вакуумной упаковке от проверенного производителя. Развесной на рынке — лотерея. Может попасться кислый или резиновый.

Лайфак — перед использованием натрите адыгейский и оставьте на полчаса при комнатной температуре. Согретый сыр работает в хачапури лучше холодного.

Моцарелла как замена

Не нашли ничего грузинского? Берите моцареллу. Да-да, итальянский сыр для грузинского блюда. И это работает!

Моцарелла плавится идеально, тянется как надо, дает ту самую сырную нить. По текстуре в горячем виде она ближе к сулугуни, чем многие другие сыры.

Берите моцареллу для пиццы — она специально твердая, плотная, низкой влажности. Та, что в шариках в рассоле, для хачапури не подходит — слишком много воды, тесто промокнет.

Моцарелла пресная, поэтому добавляйте соль в начинку. Полчайной ложки на 300 грамм сыра — нормально. Можно еще немного брынзы для солености и кислинки.

Многие шеф-повара признают — хачапури с моцареллой получается не хуже классического. Главное — не говорить грузинской бабушке, она расстроится.

Лайфак — смешайте моцареллу с фетой или брынзой в пропорции три к одному. Получится аналог имеретинского сыра. Дешево и вкусно.

Смесь сыров

Лучшие хачапури получаются на смеси сыров. Это знают все, кто готовит часто. Один сыр дает текстуру, второй — вкус, третий — соленость.

Классическая смесь — сулугуни плюс имеретинский. Пропорция один к одному. Это эталон, к которому стоит стремиться.

Бюджетная смесь — адыгейский плюс моцарелла. Тоже один к одному. По вкусу не дотягивает до классики, но очень достойно.

Премиальная смесь — сулугуни, имеретинский, плюс ложка тертого пармезана для глубины вкуса. Пармезан добавляет аромат, делает финал благороднее.

Если есть остатки разных сыров в холодильнике — смело смешивайте. Главное правило — две трети должно быть тянущегося сыра (сулугуни, моцарелла), одна треть — плотного и соленого (брынза, фета, адыгейский).

Не используйте плавленый сыр. Никогда. Это другая категория продукта, для хачапури не подходит. Получится сырная масса с резиновым тестом.

И еще важно — сыр должен быть свежий. Старый, пожелтевший по краям, с резким запахом — сразу в мусор. Хачапури впитывает все вкусы, плохой сыр испортит блюдо.

Главная мысль главы

Сыр для хачапури — главный продукт. Не экономьте, не берите первый попавшийся, не думайте, что сойдет любой.

Запомните основу — нужен тянущийся сыр (сулугуни, моцарелла) плюс соленый (брынза, фета, имеретинский). Это работающая формула на все случаи.

Практический совет напоследок. Найдите свою рабочую комбинацию сыров и держитесь ее. Не меняйте каждый раз. Когда знаете, как ваша смесь ведет себя на сковороде — хачапури получаются стабильно.

Глава 2: Подготовка теста

Тесто — это вторая половина успеха. Сыр выбрали, теперь нужна правильная оболочка. И тут начинаются страхи — у многих тесто получается то жестким, то расползается, то не пропекается.

Хорошая новость — тесто для хачапури проще, чем для пирогов. Не нужно ждать подъема, не нужно вымешивать часами. Двадцать минут — и готово.

В этой главе разберем пять видов теста. Найдете свое — будете готовить хачапури с закрытыми глазами.

На кефире

Тесто на кефире — самое популярное у российских хозяек. Простое, быстрое, всегда получается. С него стоит начинать новичкам.

Берете стакан кефира — комнатной температуры, не из холодильника. Холодный кефир тесто сделает плотным, тяжелым.

Добавляете чайную ложку соли, чайную ложку сахара, половину чайной ложки соды. Сода с кефиром даст пузырьки — тесто получится воздушным.

Перемешиваете и даете постоять минуту. Видите, как смесь начинает пениться? Значит, реакция пошла.

Дальше вливаете три столовые ложки растительного масла без запаха. Снова перемешиваете.

Муку добавляете порциями — стакан, потом еще стакан, потом понемногу. Всего уходит 2,5—3 стакана. Мука у всех разная, ориентируйтесь на консистенцию.

Тесто должно быть мягким, чуть липнущим к рукам. Не забивайте его мукой! Сухое тесто — жесткое хачапури. Это главная ошибка новичков.

Замесили — накройте полотенцем, оставьте отдохнуть на 20 минут. За это время клейковина разойдется, тесто станет послушным.

Лайфак — если тесто прилипает к рукам сильно, смажь-

те ладони растительным маслом. Так замешивать удобнее, и муки лишней не наберете.

На йогурте

Тесто на йогурте — вариация кефирного, но нежнее. Йогурт жирнее кефира, поэтому хачапури получается мягче, ароматнее.

Берите йогурт натуральный, без добавок. Греческий — идеально. Обычный питьевой — тоже подойдет, но густой лучше.

Пропорции почти те же — стакан йогурта, соль, сахар, сода. Если йогурт густой как сметана — добавьте пару ложек молока, чтобы разбавить.

Сода обязательна, она работает с кислотой йогурта. Без соды тесто будет плотное, как пресная лепешка.

Масла берите чуть меньше — две ложки. Йогурт сам по себе жирный, лишний жир ни к чему.

Муки уйдет столько же — около трех стаканов. Замес такой же, отдых тоже 20 минут.

Хачапури на йогуртовом тесте получаются особенные. Корочка тоньше, мякиш нежнее. Многие считают этот вариант лучшим.

Лайфак — добавьте в йогуртовое тесто одно яйцо. Тесто станет еще богаче, корочка зарумянится сильнее.

На сметане

Сметана дает самое сытное, самое плотное тесто. Хачапури на сметане — это уже почти выпечка, не лепешка. Сытная штука, после двух кусков уже наелся.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.