

## WARIACJE

*variations*

Chaczapuri to po prostu chleb z serem. Jednak każda tutejsza gospodyni ma na nie własny przepis, a każdy region swoją wariację. Chaczapuri imeretyńskie najbardziej klasyczne to okrągły placek z serem w środku, megrelskie ma ser nie tylko wewnątrz, ale i na wierzchu, adżarskie (na zdj.) jest w kształcie łódki z serem wypełniającym środek i z lekko ściętym jajkiem, w Ossetii nadziewa się je serem z ziemniakami, a w Svanetii – mięsem. ■ Khachapuri is simply bread and cheese, but every housewife has her own take on it and the recipe varies from region to region. Imeretian khachapuri, the most classic version, is circular and has cheese filling. The Mingrelian version has cheese inside and outside the crust, Adjarian (image) is boat-shaped and has a cheese filling and a fried egg on top, Ossetian has potato stuffing, and Svanetian meat stuffing.

## PRZEPIS

*recipes*

Chaczapuri może być z ciasta drożdżowego, chlebowego czy francuskiego, ser za to musi być tłusty. Najlepszy jest młody podpuszczkowy solony suluguni z krowiego mleka. Ważne, żeby było go dużo i żeby się ciągnął. W zależności od rodzaju i fantazji chaczapuri piecze się lub smaży na patelni. ■ Khachapuri can be made with yeast dough, bread dough or puff pastry, and the cheese needs to have a high fat content. The best choice is a young, rennet, brined cow's milk cheese, e.g. suluguni. The main thing is that it is chewy and there is plenty of it. Depending on type and preference, the khachapuri can be pan-fried or baked.

## KARIERA

*serving options*

Najlepiej smakuje jeszcze gorące. Na wierzch adżarskiego przed podaniem kładzie się śmietankowe masło. Należy rwać ciasto rękoma i maczać je w maślano-serowo-jajecznej masie. Od chaczapuri uzależnili się Rosjanie. Ponoć podczas igrzysk olimpijskich w Soczi zjedzono 175 tys. tych serowych chlebków. ■ Khachapuri tastes best when still hot. Adjarian khachapuri has a dollop of cream butter on top. You break the bread and dip it in a butter-cheese-egg mixture. The Russians have become addicted to khachapuri. Some 175,000 Georgian cheese breads were consumed during the Sochi Winter Olympics.

# SMIAK GRUZJI

## *the flavours of Georgia*

CHACZAPURI TO UKOCHANE DANIE GRUZINÓW. BEZ NIEGO NIE OBĘDZIE SIĘ ŻADNA SUPRA, ABSOLUTNIE NIC GO NIE ZASTĄPI, A MODA NA NIE NIGDY NIE PRZEMINIE. ■ KHACHAPURI IS GEORGIA'S FAVOURITE DISH. IT IS SIMPLY INDISPENSABLE AND IRREPLACEABLE, AND WILL NEVER GO OUT OF CULINARY FASHION.

TEKST | BY AGNIESZKA FRANUS