**,,ტენილი ყველი“ - ჩემი კუთხის სავიზიტო ბარათი**

საქართველოში უამრავი სახეობის ყველი მზადდება. ყველა კუთხეში უგემრიელესი და ერთმანეთისაგან განსხვავებული ყველის სახეობებია, როგორც ფორმით, შემადგენლობით, ასევე დამზადების ტექნოლოგიითაც. ამიტომაც კლუბ ,,ეკო-vision”-ის წევრებმა გადავწყვიტეთ სტუმრად მივსულიყავით ჩვენი თემის ერთ-ერთ ქალბატონთან- მზია ასპანიძესთან, რათა მისგან მიგვეღო ინფორმაცია ჩვენს კუთხისთვის დამახასიათებელი ყველის სახეობების შესახებ.

ჩვენი მასპინძელი საკმაოდ სტუმართმოყვარე აღმოჩნდა. გვინდა გაგიზიაროთ მისგან მიღებული ინფორმაცია ,,ტენილი ყველი“-ს მომზადების ტექნოლოგიის შესახებ:

შეგახსენებთ, რომ სამცხე-ჯავახეთში მეცხოველეობა ერთ-ერთი წამყვანი დარგია, ბუნებრივია ამით აიხსნება ადგილობრივ სამზარეულოში რძისა და ხორცის პროდუქტების სიმრავლე და მრავალფეროვნება, თუმცა რძის პროდუქტებიდან სამცხის სავიზიტო ბარათს მაინც ე.წ. ,,ტენილი ყველი“ წარმოადგენს.

სახელწოდება ,,ტენილი“ მოდის იქიდან, რომ მზა პროდუქტი იტენება ჭურჭელში მანამ, სანამ მზა სახეს მიიღებდეს. თუმცა სანამ ამ სახეს მიიღებდეს, ის გადის სხვადასხვა პროცედურებს. ,,ტენილი ყველი“ ძირითადად მზადდება ცხვრის რძისაგან შემდეგი წესით: ცხვრის რძით კეთდება ჩვეულებრივი ამოყვენილი ყველი, რომელიც რამდენიმე საათის განმავლობაში ინახება თბილ გარემოში მანამ, სანამ არ მივა იმ მდგომარეობამდე, როცა მისი ე.წ. ,,გახასება“ ანუ რეზინივით გაწელვა არ მოხდება. აღნიშნულ მდგომარეობამდე მისულ ყველს ვჭრით ნაჭრებად და თითოეულს ვდებთ ცხელ წყალში, რომელიც ტაფით დგას მუდმივ ტემპერატურაზე. აღნიშნულ ჭურჭელს გვერდით უდგას ცივი წყლით სავსე ჭურჭელი, რომელშიც გადადის ცხელი ჭურჭლიდან ძაფივით ამოწვერილი ყველი. პროცედურა უნდა წარიმართოს ძალიან სწრაფად მთლიანი ყველის დამთავრებამდე. შემდეგ ცივ წყალში დაგროვილ ყველს ვიღებთ ტაფიდან და ვათავსებთ სხვა ჭურჭელში სასურველი რაოდენობის მიღწევამდე. გარკვეული რაოდენობის გაწელილი ყველის შეგროვების შემდეგ მთლიან მასას ვათავსებთ მარილწყალში რამდენიმე საათის განმავლობაში. შემდეგ მას ვათავსებთ თუშფალანგზე დაწურვის მიზნით. უკვე კარგად გამომშრალ ყველს ვამატებთ ნაღებს და არევის შემდეგ ვტენით ქოთანში მაგრად. პირამდე ავსების შემდეგ თავზე ვასხამთ გამდნარ სუფთა ე.წ. ,,წმინდა ერბოს“( იგი მიიღება მთის კარაქის დადნობის შედეგად). რამოდენიმე ადგილას ხის ჯოხით ვჩხვლეტთ ბოლომდე. ერბოს გაყინვისთანავე ქოთანს თავზე ვაკრავთ სუფთა ნაჭერს რამოდენიმე (სქელ) ფენად და ამოყირავებულს ვდებთ ნაცრის ფენაზე, რათა ყველის მიტანებული სითხე (შრატი) კარგად გამოიწუროს. ნაცარს ვუცვლით მანამდე, სანამ ის მთლიანად მშრალი არ დარჩება. როგორც კი შევამჩნევთ ნაცარი მშრალია, ჩვენი ,,ტენილი ყველი“ მზად არის მისართმევად. აღნიშნული ყველი არის საკმაოდ გემრიელი, კალორიული და რეალიზებადი.

მინდა ავღნიშნო, რომ ,,ტენილი ყველი“ კეთდება ე.წ. ,,ჩეჩილი“ ყველისაგანაც, მაგრამ მესხეთში იგი ტრადიციულად ცხვრის ყველისაგან კეთდებოდა. ამ ყველის მაღალ დონეზე დამზადებით გამოირჩეოდა სოფლები: ძველი და ჭობარეთი.

იმის გამო, რომ ,,ტენილი ყველის“ დამზადება საკმაოდ შრომატევადია, ეს ტრადიცია თანდათან იკარგება, ან იცვლება მისი ტექნოლოგია განსხვავებული პროცედურების ჩანაცვლებით, რაც სამწუხაროდ აისახა მის ხარისხსა და ნამდვილ სახეობაზე. ამიტომ, ჩვენ რესპოდენტს მიაჩნია, რომ ასეთი ჩანაცვლებები არ უნდა მოხდეს, რათა შევინარჩუნოთ ჩვენი წინაპრების ტრადიციებიც და პროდუქტის ხარისხიანობაც.

ეკა ხითარიშვილი