

Kotijuustoja tehdään lehmän, vuohen ja buffalon maidosta. Makuja on miedosta happamaan, pehmeästä terävään.

Herkkujen tyyssija ja viinin kotimaa - GEORGIA

28.9.2026 6.30

On sanottu, että Georgia on suurten syömärien, suurten juomarien ja suurten rakastajien maa. Todellakin, sillä siellä kohtaavat Välimeren, Turkin, Lähi-idän ja venäläinen keittiö.

TEKSTI: HILKKA KOTKAMAA ja ANNI KOTKAMAA
KUVAT: ANNI KOTKAMAA

Omat makunsa ruokiin tuovat maassa asuvat armenialaiset, kurdit, assyrialaiset, kreikkalaiset, juutalaiset, azerbaitsanilaiset ja venäläiset. Maan sijainti Kaukasuksella, Euroopan ja Aasian välissä, paitsi näkyy, myös maistuu.

Ylenpalttista vieraanvaraisuutta
Georgialaisessa ruokapöydässä nautitaan avoimin mielin, muistaen että me kaikki olemme laulun arvoisia, unohtaen dieetit ja tipattomat tammikuut. Tunteet voi purkaa maljapuheissa. Vieraanvaraisille georgialaisille on helppo olla reilu, koska maassa syöminen ja juominen on kohtuuhintaista.

Viineissä vara valita
Georgialainen viiniperinne on vuosituhansien takaa ja maa on viininviljelyn syntysija koko maailmassa. Laatu on kirjavaa, mutta saimme viikon matkallamme vain hyviä ja erinomaisia viinejä. Juomatarjonnassa kannattaa pysyä viineissä, sillä niitä on monia lajeja ja maljojen aiheita runsaasti. Väkevät kannattaa jättää vähemmälle, jos ei aio pudota isäntäväen pöydän alle.

Haudutetut liharuoat, grillatut vartaat, nyytit, ruukut, keitot ja vihanneksilla höystetyt sisälmyspadat ovat erityisen maittavia ja on pidettävä mielessä mahalaukun rajallisuus.

Patoja, nyyttejä ja paprikoita
Grillattu kana valkosipulikastikkeessa, vihannesten pähkinöiden ja sienien kanssa höystettynä on huikea makuelämys, samoin sipulin, korianterin ja tomaatin terästämä lampaanlihapaistos. Lähes jokaiseen liharuokaan lisätään pähkinöitä, valkosipulia ja tomaattia, eritoten jos kyseessä on naudanliha, kana tai lampaanliha. Patojen rinnalle annostellaan georgialaisittain tulista sienimuhennosta, jossa mausteina on korianteria, tilliä, viherpippuria ja punapippuria.

Perinteinen georgialainen ruoka on khinkalinyytti, jonka oikeaoppinen syönti on kunnianosoitus isäntäväelle. Nyytti otetaan käteen, kylkeen puraistaan reikä ja siitä ryystetään liemi. Sitten voikin haukata taikinasta tehtyä kuorta. Sisältö on sianlihasta, naudanlihasta, yrteistä, sipulista ja valkosipulista sekoitettu makoisa kokkare. Nätisti rypytetty, vuotamaton nyytti on Georgiassa naisen taitavuuden mitta.

Tuhdin pääruoan voi keventää mausteisella munakoisopadalla, jossa on pähkinäkastiketta.

Suosikkimme georgialaisessa ruokapöydässä on vihanneksilla täytetyt paprikat, joita voi syödä myös kylmänä.

Itä kohtaa lännen ruokakulttuurin
Kaukasusvuoren kupeessa kasvatetut vihannekset ovat ihania, tuoreita, lajiltaan runsaita ja lempeästi maustettuja. Jälkiruoissa pursuaa makeus ja hedelmäisyys.

Vehnäleipään on leivontavaiheessa sujautettu voimakasta sulgunijuustoa. Leipä on parasta suoraan uunista, mutta toimii myös pakastettuna.

Pelamushi on juomaa, joka on jauhoilla sakeutettua greippimehua pähkinöiden kera.

Tuliaiset pysyivät ehjinä
Runsaan viikon matkalla emme ehtineet huomata georgialaisen keittiön maantieteellisiä vivahteita, mutta sanotaan, että idässä ruoka on mausteista, lihapainotteista ja ateria sisältää runsaasti leipää. Lännessä käytetään enemmän kasviksia, kuivattua suolalihaa, pähkinöitä, juustoja, jugurtteja ja muita maitotuotteita.
Vatsan jo pullottaessa ja lähtöpuheiden jälkeen, isäntäväki pakkaa väki mukaan eväitä. Lähtöhetkellä ystävämme Georgi tuo kassillisen viinejä ja likööreja. Kääräisemme lasiset pullot vaatteiden mutkaan matkalaukkuun. Hyvä niin, sillä Latvian tulli takavarikoi kaikkien matkustajien alkoholituliaiset käsimatkatavaroista, mutta meidän pullommepa olivat matkalaukuissa ja jokainen pullo säilyi ehjänä kotiin.

(Arkisto 2016)



Tbilisin katujen varsilla istuskelee mummoja, jotka myyvät "karkkeja" eli viinirypälemehusta, hunajasta ja pähkinöistä valmistettuja 10 päivää kuivatettuja kynttilänmuotoisia tshurtsheloja.



Vihanneskauppa käy tuoreiden tuotteiden ja edullisten hintojen ansiosta. Sipulit, tomaatit, chili, pippurit ja pähkinät ovat georgialaiskeittiön must. Munakoiso, yrtit ja perunat keventävät lihapatoja.



Jälkiruuissa ei sokeria ja hunajaa säästellä. Hillot ovat erityisen herkullisia. Palan painikkeeksi voi ryypätä jauholla saostettua greippimehua.



Georgialaiseen pitopöytään katetaan suolavedessä keitettyjä khinkalinyyttejä, joiden syömistekniikka on opeteltava isäntäväen auliilla avustuksella.



Jos georgialainen kutsuu kotiinsa syömään, ei kannata kieltäytyä. Vieraalle tarjotaan ikimuistoinen ateriakokonaisuus, josta toipuminen vie aikaa. Vieraanvaraisuuteen kannattaa vastata runsailla tuliaisilla. Pöytä notkui herkkuja Tkablatzen perheen kodissa.



Lämpimiä liharuokia kannattaa maistella varovasti, sillä niitä seuraavat kylmät liharuoat, kuten lihatäytteiset paprikat. Sika, nauta, kana ja lammas muhivat padoissa mausteiden, pähkinäkastikkeiden ja vihannesten kera. Lihaa tarjotaan myös kuivattuna.