**Грузинский соус ткемали**

Знаменитая на весь мир грузинская кухня отличается прекрасными, умеренно острыми блюдами. Коронное блюдо всех мужчин шашлык, хинкали, лобио, сациви, квери, чакапули, чахохбили, кебаби способны сделать обычный приём пищи праздником. Усилят же вкусовые эффекты этих блюд грузинские соусы. Самыми знаменитыми соусами из Грузии во всём мире признают сацибели и ткемали.

**Ткемали – соус из слив и специй**

Истинно **грузинский рецепт приготовления соуса ткемали** не может обойтись без местной породы слив алычи, по-грузински – ткемали. Эти небольшие сливы, с кислинкой и дают грузинскому соусу основной кисловатый вкус, который идеально подходит к блюдам из рыбы и мяса и гарнирам из картофеля и макарон. Из специй, в грузинском варианте, обязательно должны присутствовать красный острый молотый перец, чеснок, кинза, укроп, соль и, особенно, мята болотная – омбало.

**Приготовление соуса ткемали в домашних условиях**

Сварить **соус ткемали в домашних условиях** не представляет особого труда. Основная дилемма, которую надо решить – это чем заменить сорт сливы ткемали, растущей исключительно в Грузии. Подойдёт любой другой вид местной сливы с кислинкой. Ни в коем случае нельзя использовать сладкие сливы. Некоторые гурманы заменяют сливы крыжовником или красной смородиной, но мы будем говорить именно, **как приготовить соус ткемали из слив**.

Итак, мы определились с кислым сортом местной сливы. Берем её 1кг, промываем, режем на две половинки, засыпаем в кастрюлю, заливаем водой полностью, ставим на огонь и доводим до кипения. Время кипячения варьируется в диапазоне 10-30 минут, в зависимости от отобранных слив. Главная задача на этом этапе – отделение кожицы слив от мякоти. Как только мы это фиксирует, снимаем емкость с огня, сливаем через друшлак воду так, что бы вся слива осталась в нём. Затем, выдавливаем с помощью картофельной толкучки мякоть сливы через отверстия друшлака в освободившуюся кастрюлю. Вся кожура и косточки должны остаться в друшлаке и они нам больше не нужны. Мякоть в кастрюле ставим на огонь и снова доводим до кипения. Здесь есть важный момент – необходимо постоянно помешивать сливовую массу в кастрюле, так как она легко прикипает ко дну ёмкости.

После закипания наступает время добавления в сливовую массу специй: по 2 столовых ложки мелко порезанных кинзы и укропа, 2-5 зубчиков чеснока, ¼ чайной ложки красного молотого перца, сахар и соль на Ваш вкус. 2-3 минуты продолжаем кипячение, при активном помешивании и снятии образовавшейся пенки. После чего, соус снимаем с огня и даём ему остыть в течение 4-6 часов – соус ткемали готов.

Хранение в холодильнике сбережет все вкусовые качества соуса 2 месяца, но существует **рецепт соуса ткемали на зиму**. Сваренный соус размещают в простерилизованную тару (банку или бутыль), сверху добавляют растительное масло, которое должно только полностью покрыть соус сверху и тару герметично закрывают либо консервной крышкой, либо пробкой. Теперь вы сможете насладиться соусом и в холодное время года.

Соус ткемали – шедевр грузинской кухни!