



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

თუშური ყველი

თუშური ყველი, „გ უ დ ი ს“ ყ ვ ე ლ ი, ქართული ყველის ერთ-ერთი სახეობა. „გუდა“ ყველის სხვა სახეობებისაგან (იმერული ყველი, სულგუნი და სხვ.) გამორჩეულია თავისი საგემოვნო თვისებებით და უნიკალური ტექნოლოგიით. დამზადების ძირითადი პრინციპები დღემდე უცვლელია, თუმცა დღევანდელ პირობებში მისი წარმოება ახ. თანამედროვე ტექნოლ. საფუძველზე მოთხოვნადია და დიდ ინტერესს იწვევს.

„გუდის“ ყველი მზადდება თუშური ცხვრის რძისაგან. ცხვარს მთის საძოვრებზე გარეკვისას, ბატკნის ასხლეტის შემდეგ, წველიან 1,5–2 თვე. მიღებული რძე იფილტრება და იწყება მისი შედედება. ზოგ შემთხვევაში ხდება უმი ან პასტერიზებული რძის შედედება მაჭიკით. შემდეგ შედედებული მასა მარილდება, გუნდავდება და იდება სპეციალურ გუდაში, სადაც ყველი მომწიფდება. შემდგომში მისი შენახვა განაპირობებს ყველის სპეციფ. თავისებურებებს: სუნს, მოცხარო, მომლაშო პიკანტურ გემოს და რამდენადმე მყიფე მკვრივ კონსისტენციას. 1 კგ თ. ყ-ის მიღებისათვის საჭიროა 6 ლ ცხვრის რძე.

თუშური ცხვრის რძე ძროხის რძისაგან განსხვავებით თითქმის ორჯერ მეტ ცილას (5,7%) და ცხიმს (7,2%) შეიცავს, ამიტომ თუშური ყველი („გუდა“) მაღალკალორიულია და დიდხანს ინარჩუნებს ფიზ. და ქიმ. მდგრადობას. ამ ყველს უძველესი დროიდან ამზადებენ აღმ. საქართველოში. განთქმულია ალვანის „გუდის“ ყველი.

8. ფალავანდიშვილი
