საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

იმერული ყველი

იმერული ყველი

იმერული ყველი, ქართული ყველის ერთ-ერთი სახეობა. მზადდება ძროხის რძისგან. მასთან დაკავშირებული ტრადიციული ტექნოლ. პროცესები ხანგრძლივ ემპირიულ დაკვირვება-გამოცდილებაზეა დამყარებული.

ი. ყ. მოუხარშავ ყველთა ჯგუფს განეკუთვნება და რადგან იგი ხელით ამოჰყავთ, აჭარაში ხ ე ლ უ რ, ხ ე ლ ე უ რ ყველს უწოდებენ, მეგრელები და სვანები კი – „კაზლა" ყველს.

ცნობილია, რომ ყველის წარმოებაში მთავარ პროცედურას რძის კვეთა-შედედება წარმოადგენს, რისთვისაც იხმარება ს ა კ ი დ ე ლ ი (მაჭიკი, დვრიტა, სადედი, დედო). კარგად იკვეთება ახალგამოწველილი თბილი რძე, რ-საც ეს სითბო უნდა შეუნარჩუნდეს საკიდლის მოქმედების მთელ პერიოდში. გამოცდილი მეყველე ადვილად საზღვრავს კვეთის ხანგრძლივობას; თუ კვეთა არ დასრულდა, ყველის მასა არ შედედდება. რძის მასის სათანადოდ შედედების შემდეგ, მეყველე იწყებს მის შეგუნდავებას, ამოყვანას. ზედმეტი შრატისგან გასათავისუფლებლად მას ნელ-ნელა წურავს, თუმცა ისე, რომ შერჩეს საკმაო სისველე, რაც ყველის დამწიფების ერთ-ერთი მთავარი პირობაა. გაწურულ, მომრგვალებული ფორმის ყველს ხის ან თიხის ჯამზე დებენ, სადაც ის აფუვდება. დილით ამოყვანილ ყველს საღამომდე ჯამში ტოვებენ, შემდეგ კი ქვამარილს აყრიან. კენჭი ან ხვრიში მარილით ყველის შენელება ქართველი მეურნის - წარმატებულ მიგნებად უნდა ჩაითვალოს, რადგან ასეთი ფრაქციის მარილი ყველში ნელ-ნელა, ზომიერად შედის, რაც ყველის დამწიფებასა და თ ვ ლ ე ბ ი ს (ფორების) განვითარებას უწყობს ხელს. შემაგრებული და დამარილებული ყველი ჯამიდან გადააქვთ

დიდ სათავსოში – ხ ა ლ ა მ შ ი (დერგში, ქოცოში) და ინახავენ საგანგებოდ გაკეთებულ წათხში, რ-შიც არომატიანი ყველის მისაღებად ზოგჯერ ტარხუნის ან პიტნის კონებს დებენ. ყველიან დერგს ინახავენ სამეურნ. სათავსში ბნელ ადგილას (საერთოდ, სიბნელე და თავდახურულობა ყველის საიმედო შენახვის ერთ-ერთი წინაპირობაა), სადაც ერთ წლამდე გემოშეუცვლელად ინახება. საზამთროდ შესანახ ყველს აგვისტო-სექტემბერში აგროვებენ და ყველიერის დროს. ამ ყველს ახმობენ უმზეო ადგილას, შემდეგ კი მისგან აკეთებენ ბრინჯიან ხარშოს. 1 კგ ყველის მისაღებად საჭიროა 6–7 ლ რძე, თუ მისი ცხიმიანობა შეადგენს არანაკლებ 6,3%.

იმერეთის გარდა, ამ ტიპის ყველს საქართვ. სხვა რეგიონებშიც ამზადებენ. აღმ. საქართველოში, ძროხის რძის გარდა, ყველის დასამზადებლად იყენებენ კამეჩის, თხის, ცხვრის რძესაც და მათ ნარევსაც. ასეთ ყველს აქვს დამახასიათებელი გემონაკრაობა და სუნი.

საწარმოო პირობებში ი. ყ. მზადდება ტექნოლ. მოთხოვნებისა და ინსტრუქციების მიხედვით, კვების მრეწველობაში მოქმედი სანიტარიული ნორმების გათვალისწინებით. ახ. გაფილტრულ საღ რძეს უტარებენ პასტერი ზაციას 72–74 °C ტემპ-რაზე, შემდეგ რძეს აგრილებენ შედედების ტემპ-რამდე (32–34 °C), უმატებენ რძემჟავა ბაქტერიების სუფთა კულტურებზე დამზადებულ დ ე დ ო ს და განუწყვეტელი მორევით შეაქვთ კალციუმის ქლორიდის 40%-იანი ხსნარი. რძის შედედება ხდება შესაბამისი ფერმენტით, მაჭიკის ან პეფსინის ფხვნილის გამოყენებით და გრძელდება 30– 35 წთ. შედედებულ მასას (დ ე ლ ა მ ო ს) ჭრიან სპეც. დანებით და გადააქვთ ყალიბებში, სადაც 4 სთ განმავლობაში რამდენჯერმე გადაბრუნებით მიმდინარეობს მისი თვითდაწნეხვა. თვითდაწნეხვისა და დამკვრივების შემდეგ ყალიბიდან ამოღებულ ყველს ათავსებენ 16–18% კონცენტრაციის 8–12 °C ტემპ-რის წათხში. ი. ყ-ის რეალიზაცია დასაშვებია წათხში არანაკლებ ერთი დღით დაყოვნების შემდეგ.

მზა ი. ყ. უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს: სინოტივე – არაუმეტეს 52%, მარილი – 1-იდან 4%-მდე, ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში – არანაკლებ 45%.

ი. ყ-ს ფართოდ იყენებენ ხაჭაპურის დასამზადებლად, მისგან მზადდება აგრეთვე პიტნითა და ტარხუნით გადაზელილი ყველი (სამეგრელოში მას „გებჟალიას" უწოდებენ) და სხვ.

ძროხის რძისგან დამზადებული ი. ყ. დიეტურია, მას ურჩევენ დიაბეტით ან კუჭის წყლულით დაავადებულებს.

ლიტ.: თ ო ფ უ რ ი ა ნ., იმერული ყველის დამზადების ხალხური ტექნოლოგია, «მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის», ტ. 19, თბ., 1978; პ ე ტ რ ი ა შ ვ ი ლ ი ვ., რძე და

მისი სხვადასხვაგვარი გამოყენება, ტფ., 1898; К а л а н т а р А., Молочное дело на Кавказе, Тфл., 1901; Сборник технологических инструкций по производству рассольных сыров, М., 1984.

ე. ნადირაძე

ე. კობერიძე-ბერაძისა