

Чахохбили: что это такое

Чахохбили — традиционное блюдо грузинской кухни. Пряное, сочное мясо птицы, тушённое в томатном соусе, завоевало популярность по всему миру. Все продукты доступны, а результат не стыдно поставить на праздничный стол. Рассказываем, как приготовить чахохбили правильно и какое мясо, кроме курицы, можно использовать.

История чахохбили

Название блюда произошло от слова «хохоби». Так в Грузии называют фазана. Птица в изобилии водилась по всей территории страны. Изначально блюдо готовили из него. Со временем рецепт адаптировали под курицу. Она была доступнее и дешевле. Первые упоминания о чахохбили датируются XIX веком. Но считается, что блюдо гораздо старше. Оно возникло еще до того, как в Грузии появились томаты. Поэтому классический вариант рецепта включает в себя лишь мясо, лук и специи. Сегодня чахохбили готовят в Грузии повсеместно. Это одно из самых популярных блюд. Его подают как в обычных кафе, так и в дорогих ресторанах.

Ингредиенты для чахохбили

Для классического чахохбили понадобятся:

- ♦ мясо;
- ♦ лук;
- ♦ помидоры;
- ♦ специи;
- ♦ зелень;
- ♦ масло подсолнечное.



По большому счёту, чахохбили — это технология готовки. Суть её в том, что мясо готовится в луково-кислой среде. Что касается мяса, кроме курицы, можно брать то, что вам нравится: индейка, утка, баранина, говядина. Существуют даже рецепт вегетарианского чахохбили с картошкой и чахохбили с рыбой.

Подготовка продуктов и посуды



Чахохбили готовят по-разному. Из одной мякоти, из мяса с костями. Как кому нравится. Птицу промойте и обсушите. Разрежьте на порционные куски. Лук очистите от шелухи и нарежьте полукольцами или кубиками. В грузинское чахохбили лук всегда режут мелко. Помидоры ошпарьте, снимите кожу, нарежьте на кусочки.



Зимние помидоры отличаются ароматом, вкусом от летних. Поэтому, если готовите зимой, добавляйте томатную пасту. Зелень промойте и порубите. Чеснок очистите и пропустите через пресс. Специи смешиваем в отдельной миске. Готовьте в толстостенной посуде. Идеально подойдёт казан или глубокая сковорода.

В казан с растительным маслом всыпьте щепотку соли. Это поможет уберечься от раскалённых брызг, когда будете обжаривать мясо.

Вариантов приготовления блюда множество. У каждой хозяйки свои секреты.

Классическое грузинское чахохбили

Грузинский рецепт предполагает



использование целого набора специй и трав. Они придают блюду аромат и вкус, который делает грузинские блюда узнаваемыми по всему миру. Однако есть некоторые нюансы. Они отличают настоящее грузинское чахохбили от других вариантов. Мясо для него обжаривают на сухой сковороде до румяности.

В старых рецептах фазана жарили на костре, разделяли на куски, потом тушили в соусе. Зелень добавляйте в самом конце. За несколько минут до того, как выключите огонь. Дайте отдохнуть минут 15 и угощайте гостей.

Чахохбили в духовке

Другой вариант — приготовить в духовке. Для этого курицу обжаривают на сковороде, затем перекладывают в форму для запекания. Заливают протёртыми помидорами, перемешивают с обжаренным луком, накрывают и отправляют в разогретую духовку на 40 - 50 минут.

Чахохбили в мультиварке

Еще один популярный способ — приготовление в мультиварке. Этот метод удобен тем, что не требует постоянного контроля. Нарежьте курицу на порции и обжарьте до золо-

тистой корочки. Затем добавьте лук и болгарский перец. Продолжайте жарить еще 5 - 7 минут.



Добавьте помидоры или томатную пасту, воду или бульон, посолите, поперчите. Выберите режим «Тушение». Время приготовления зависит от модели устройства, но обычно составляет 60 - 90 минут. За 10 - 15 минут до окончания процесса добавьте чеснок, зелень и специи. Дайте блюду настояться еще 10 - 15 минут, а затем подавайте к столу.

Как едят чахохбили и его калорийность

Чахохбили традиционно подается с лавашом или хлебом, которым можно макать в соус. Также можно подать гарнир из риса, картофеля или овощей. Калорийность чахохбили варьируется в зависимости от используемых ингредиентов и способа приготовления. В среднем она составляет около 150 - 200 ккал на 100 граммов продукта. Это делает его отличным выбором для тех, кто следит за фигурой, но хочет насладиться вкусом настоящей грузинской кухни.

Рецепт чахохбили с курицей

Ингредиенты: курица - 1 кг, лук репчатый - 2 шт., помидоры свежие - 4 шт. или томатная паста - 2 ст. л., чеснок - 3 зубчика, кориандр - 1 ч. л., хмели-сунели - 1 ч. л., шафран - щепотка, перец черный, кинза, петрушка, базилик - 2 - 3 листика, масло подсолнечное - 2 ст. л., соль.

На сковороде без масла обжарьте мясо до румяной корочки. Выделившийся жир и сок слейте в отдельную посуду. Положите в сковороду нарезанный лук и жарьте до его мягкости. Положите помидоры и томатную пасту. Перемешайте. Тушите несколько минут. Добавьте слитый бульон, чтобы он покрыл мясо полностью. Дождитесь, когда закипит. Если бульона получилось мало, разбавьте его водой. Убавьте огонь и готовьте на самом слабом нагреве примерно час. За 10-15 минут до окончания положите зелень и специи. Готовое чахохбили должно иметь густую консистенцию и насыщенный вкус.

Рецепт в тему

Плов "Чахохбили"

Любителям плова и чахохбили блюдо наверняка понравится. Рассыпчатый, ароматный плов с помидорами, томатом и нежной курицей. Ново, оригинально и очень вкусно.

Ингредиенты: курица - 700 г, лук репчатый - 2 шт., рис - 2 ст., томатная паста - 1 ст. л., помидор - 2 шт., подсолнечное масло - 50 мл, хмели-сунели - 0,5 ч. л., паприка красная молотая, соль - по вкусу.



В казан с толстым дном налейте подсолнечное масло и хорошо накалите. После выложите кусочки курицы, предварительно помытые и высушенные бумажным полотенцем. Поджарьте курицу на сильном огне до румяной корочки. После налейте в казан с курицей 300 - 350 мл воды. Тушите курицу почти до готовности. После достаньте из казана и удалите кости со шкуркой. Впрочем, кого в плове не смущают эти детали, можно оставить все, как есть, то есть не убирать кости и шкурку. Репчатый лук очистите, помойте и нарежьте полукольцами, добавьте в казан с курицей. Всыпьте соль, перец красный молотый, хмели-сунели. Положите томатную пасту и помидоры, измельченные любым способом. Если в казане будет мало жидкости, то стоит её еще налить. Накройте казан крышкой и тушите курицу со специями, луком и томатом 15 минут на небольшом огне. Пока готовится курица, тщательно промойте рис в 5 - 6 водах, чтобы плов был рассыпчатым. После залейте его горячей водой, но не кипятком, на 20 - 25 минут. Выложите плов ровным слоем на курицу в казане. Разровняйте. Налейте воду так, чтобы она была выше риса на палец-полтора. Крышкой казан не накрывайте. Готовьте плов на среднем огне, пока вся жидкость сверху не испарится, а по бокам и внизу казана еще останется. После выложите рис горкой от краев казана к середине. Накройте казан крышкой. Готовьте плов на самом минимальном огне еще 15-20 минут. После дайте плову настояться 20 минут и перемешайте. Плов "Чахохбили" готов.

Подавайте на обед или ужин с овощами и соленьями.

Чахохбили из рыбы

Рецепт приготовления вкусного горячего рыбного блюда — чахохбили из филе пангасиуса. Чахохбили в Грузии является одним из самых популярных национальных блюд, как правило его готовят из курицы, но и из рыбы получается не менее вкусно.



Ингредиенты: филе пангасиуса — 3 - 4 шт., томатная паста (лучший вариант — томатное лечо домашнего приготовления, с красным болгарским перцем, чесноком и зеленью), приправы и специи — любые для рыбных блюд, лавровый лист — 3-4 шт., черный перец, брокколи — 3 - 4 соцветия, свежая зелень кинзы — 3 - 4 веточки.

Филе пангасиуса нарежьте небольшими порционными кусками и вместе со всеми, перечисленными выше, кроме кинзы и брокколи, ингредиентами сложите в кастрюлю или глубокую сковороду. При использовании густой томатной пасты добавьте немножко воды. Поставьте на медленный огонь и тушите до готовности рыбы.

Затем добавьте брокколи, а через несколько минут кинзу. Дайте покипеть 2 - 3 минуты и выключите огонь.

Подавайте чахохбили из рыбы в горячем виде. Идеальный гарнир к блюду — отварной рис.

ХАБАРЛАНДЫРУ

ЖШС "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС" Экологиялық кодексі талаптарына сәйкес ашық жиналыс түрінде қоғамдық тыңдау өткізілетіндігін хабарлайды.

1. Экологиялық әсер ету рұқсатын алуға арналған материалдар

2. Әсер аумағы: ҚР, ШҚО, Өскемен қ. Координаттар: т.1 - 50°1'20.00" СШ, 82°31'49.03" ВД; т.2 - 50°1'14.85" СШ, 82°31'58.89" ВД; т.3 - 50°1'10.54" СШ, 82°31'52.21" ВД; т.4 - 50°1'17.87" СШ, 82°31'56.83"

3. Қоғамдық тыңдау 2025 жылдың 17-наурыз күні сағат 10.00-де ҚР, ШҚО, Өскемен қаласы, Ползунов көшесі 111 ("ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС" ЖШС кеңсесі) мекенжайы бойынша өтеді.

Онлайн тыңдаулар сілтеме бойынша ZOOM платформасында бейнеконференция арқылы өткізіледі:

<https://us05web.zoom.us/j/84274384097?pwd=XOOW9Y05QVlUINXNM0mEjoy9K0JAE.1>

Конференцияны сәйкестендіруші: 842 7438 4097. Қолжетімдік коды: L3dyKB

4. Жоспарланған қызметтің бастамашысы: "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС" ЖШС, БСН 051240002371. Мекен-жайы: 070019, ҚР, ШҚО, Өскемен қ., Ползунов к-сі, 111, тел. 8 (7232) 261433, 577940, e-mail: oskt@mail.ru.

5. Әзірлеуші: "Лаборатория-Атмосфера" ЖШС. БСН 010240004556. Мекен-

жайы: 070003, Қазақстан Республикасы, Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ., Потанин к., 35, т.ж. 66, тел. 8-(7232) 61-05-32, 76-60-62, e-mail uklab_ecolog@mail.ru.

6. Жобалық құжаттама топтамасымен Бірыңғай экологиялық порталда танысуға болады <https://ecorportal.kz/>, сондай-ақ ШҚО Табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасының сайтында: <https://www.gov.kz/memleket/entities/vko-tabigat?lang=ru>.

7. Жоспарланған қызмет, қоғамдық тыңдау өткізу туралы қосымша ақпаратты, сондай-ақ жоспарланған қызметке қатысы бар құжаттардың көшірмелерін мына мекенжайлар бойынша алуға болады: ҚР, ШҚО, "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС" ЖШС, Өскемен қ., Ползунов к-сі, 111, тел. 8 (7232) 261433, 577940, e-mail: oskt@mail.ru, "Лаборатория-Атмосфера" ЖШС, 070003, Қазақстан Республикасы, Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ., Потанин к., 35, т.ж. 66, тел. 8(7232) 61-05-32, 76-60-62, e-mail uklab_ecolog@mail.ru.

8. Ескертулер мен ұсыныстар қоғамдық тыңдаулар өткізілгенге дейін 3 жұмыс күнінен кешіктірілмей мына мекенжайлар бойынша қабылданады: электрондық а.eldarbekova@akimvko.gov.kz; пошталық мекенжайы-Қазақстан Республикасы, ШҚО, Өскемен қаласы, К. Либкнехт көшесі, 19. Телефон 8(7232)25-73-20.

ОБЪЯВЛЕНИЕ

ТОО "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС", в соответствии с требованиями Экологического кодекса РК, уведомляет о проведении общественных слушаний в форме открытого собрания.

1. Наименование проектной документации: Отчет о возможных воздействиях к рабочему проекту "Строительство полигона промышленных отходов".

2. Территория воздействия: РК, ВКО, г. Усть-Каменогорск. Координаты: т.1 - 50°1'20.00" СШ, 82°31'49.03" ВД; т.2 - 50°1'14.85" СШ, 82°31'58.89" ВД; т.3 - 50°1'10.54" СШ, 82°31'52.21" ВД; т.4 - 50°1'17.87" СШ, 82°31'56.83"

3. Общественные слушания состоятся 17 марта 2025 года в 10.00 часов по адресу: РК, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Ползунова 111 (офис ТОО "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС").

Онлайн слушания будут проведены посредством видеоконференции на платформе ZOOM по ссылке:

<https://us05web.zoom.us/j/84274384097?pwd=XOOW9Y05QVlUINXNM0mEjoy9K0JAE.1>

Идентификатор конференции: 842 7438 4097. Код доступа: L3dyKB

4. Инициатор намечаемой деятельности: ТОО "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС", БИН 051240002371. Адрес: 070019, РК, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Ползунова, 111, тел. 8 (7232) 261433, 577940, e-mail: oskt@mail.ru.

5. Разработчик: ТОО "Лаборатория-Атмосфера". БИН 010240004556. Адрес: 070003, Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, г. Усть-Каменогорск, ул. Потанина, 35, н.п. 66, тел. (8-7232)61-05-32, 76-60-62, e-mail uklab_ecolog@mail.ru.

6. С пакетом проектной документации можно ознакомиться на Едином экологическом портале <https://ecorportal.kz/>, а также на сайте Управления природных ресурсов и регулирования природопользования ВКО: <https://www.gov.kz/memleket/entities/vko-tabigat?lang=ru>.

7. Дополнительную информацию о намечаемой деятельности, проведении общественных слушаний, а также запросить копии документов, относящихся к намечаемой деятельности можно по адресам: ТОО "ӨСКЕМЕНСПЕЦКОММУНТРАНС" РК, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул.Ползунова, 111, тел. 8 (7232) 261433, 577940, e-mail: oskt@mail.ru, ТОО "Лаборатория-Атмосфера", 070003, РК, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Потанина, 35, н.п. 66, тел. 8(7232)61-05-32, 76-60-62, e-mail uklab_ecolog@mail.ru.

8. Замечания и предложения принимаются не позднее 3-х рабочих дней до проведения общественных слушаний по адресам: электронный – a.eldarbekova@akimvko.gov.kz.; почтовый адрес - Республика Казахстан, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. К.Либкнехта, 19. Телефон 8(7232)25-73-20.

14.03.2025 11.00 ШҚО, Өскемен қ., Промышленная к-сі, 8-үй мекенжайында, 102-аудиторияда "Казцинк" ЖШС Металлургия кешені Өскемен металлургия алаңшасының кешенді экологиялық рұқсатын алу өтінішінің материалдары бойынша ашық жиналыс түрінде қоғамдық тыңдаулар өткізіледі. Құжаттама құрамында: "ӨМК-дегі ең озық қолжетімді технологиялар. Мырыш, қорғасын және мыс заводтарының газдарын кедеге жарату учаскелерінде қалдық газдарды үстеме тазартатын үш қондырғы салу", "ӨМК Күкірт қышқылы заводы. МЗГКУ. № 3 кептіру-сіңіру жүйесін реконструкциялау", "ӨМК Күкірт қышқылы заводына айдауыштар орнатып МЗГКУ газ үрлеу бөлімшесін реконструкциялау" жобалары экологиялық бағалау материалдарымен қоса; технологиялық нормативтерді негіздеу жобасы, ластауыш заттектердің рұқсат етілген шығарындылары нормативтерінің жобасы, ластауыш заттектердің рұқсат етілген шығарындылары нормативтерінің жобасы, қалдықтармен жұмыс істеу бағдарламасының жобасы, өндірістік экологиялық бақылау бағдарламасының жобасы.

МК ӨМА учаскесінің бұрыштық нүктелерінің координаттары:

р/б №	Ендік, С			Бойлық, В		
	о	'	"	о	'	"
1	49	59	24	82	35	6
2	49	59	43	82	35	28
3	49	59	43	82	35	49
4	49	59	32	82	35	50
5	49	59	33	82	36	2
6	49	59	31	82	36	32
7	49	58	59	82	37	47
8	49	59	2	82	37	20
9	49	58	57	82	37	16
10	49	58	56	82	37	20
11	49	58	47	82	37	26
12	49	58	39	82	37	21
13	49	58	36	82	37	14
14	49	58	43	82	36	50
15	49	58	57	82	37	1
16	49	59	8	82	36	30
17	49	59	13	82	35	58

Өнеркәсіптік қалдық полигоны учаскесі бұрыштық нүктелерінің координаттары

р/б №	Ендік, С			Бойлық, В		
	о	'	"	о	'	"
1	50	03	31,41	78	53	24,54
2	50	03	35,8	78	54	2,11
3	50	03	13,93	78	54	7,9
4	50	03	10,25	78	53	29,53

Қатысушылар жеке басын куәландыра-тын құжат көрсеткен кезде тіркеледі.

Карантин шаралары жағдайында бұл қоғамдық тыңдаулар ZOOM платформасында бейне-конференц-байланыс арқылы онлайн режимінде өткізілетін болады.

<https://us06web.zoom.us/j/84357912140?pwd=sySPhDmrtv44DR0bLiKVDQG6sCrOLx.1>

Конференция идентификаторы: 843 5791 2140

Кіру коды: 968500

Конференцияға қосылу мәселелері бойынша тапсырыс берушінің 8 (7232) 29-16-94, 29-19-20 телефондарына хабарласуға болады.

Тапсырыс беруші, деректемелер және байланыс деректері: "Казцинк" ЖШС, заңды мекенжайы: индексі 070002, ШҚО, Өскемен қ., Промышленная көшесі, 1-ғимарат, БСН 970140000211, байланысатын адамы: О. Е. Елфимова, e-mail: Olga.Yelfimova@kazzinc.com, тел. 8 (7232) 29-19-20.

Әзірлеуші, деректемелер және байланыс деректері: "Азиатская эколого-аудиторская компания" ЖШС, БСН 121240007000, Өскемен қ., Виноградов к-сі, 9-үй, тел. 8 (7232) 75-31-21, e-mail: aek2012@bk.ru.

ЖАО – "ШҚО Табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ, тел. 8 (7232) 25-70-82. Кешенді экологиялық рұқсат алуға өтініш материалдарының құжаттамасы бірыңғай экологиялық порталда <https://ecorportal.kz> және жергілікті атқарушы органның <https://www.gov.kz/memleket/entities/vko-tabigat?lang=ru> сайтында "қоғамдық тыңдаулар" бөлімінде орналастырылған.

Ақпарат алып, құжаттардың көшірмесімен танысуға болатын электрондық мекенжай және телефон нөмірі: О. Е. Елфимова, e-mail: Olga.Yelfimova@kazzinc.com, тел. 8 (7232) 29-19-20.

Мүдделі жұртшылықтың ескертулері мен ұсыныстары мына мекенжай бойынша қабылданады: Өскемен қаласы, К. Либкнехт көшесі, 19, "ШҚО Табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ, тел. 8 (7232) 25-70-82, электрондық мекенжайы: a.eldarbekova@akimvko.gov.kz.

14.03.2025 в 11.00 в ВКО, г. Усть-Каменогорске, по адресу: ул. Промышленная, д. 8, аудитория 102, проводятся общественные слушания в форме открытого собрания по материалам заявления на получение комплексного экологического разрешения Усть-Каменогорской металлургической площадки Металлургического комплекса ТОО "Казцинк", в составе документации: проекты "Наилучшие доступные технологии на УК МК. Строительство трех установок доочистки хвостовых газов на участках утилизации газов цинкового, свинцового и медного заводов", "УКМК. Серноокислотный завод. УУГЦЗ. Реконструкция сушильно-абсорбционной системы № 3", "Реконструкция газового отделения УУГЦЗ с установкой нагнетателей серноокислотного завода УКМК" с материалами экологической оценки; проект обоснования технологических нормативов, проект нормативов допустимых выбросов загрязняющих веществ, проект нормативов допустимых сбросов загрязняющих веществ, проект программы управления отходами, проект программы производственного экологического контроля.

Координаты угловых точек участка УК МП МК:

№ п/п	Широта, С			Долгота, В		
	о	'	"	о	'	"
1	49	59	24	82	35	6
2	49	59	43	82	35	28
3	49	59	43	82	35	49
4	49	59	32	82	35	50
5	49	59	33	82	36	2
6	49	59	31	82	36	32
7	49	58	59	82	37	47
8	49	59	2	82	37	20
9	49	58	57	82	37	16
10	49	58	56	82	37	20
11	49	58	47	82	37	26
12	49	58	39	82	37	21
13	49	58	36	82	37	14
14	49	58	43	82	36	50
15	49	58	57	82	37	1
16	49	59	8	82	36	30
17	49	59	13	82	35	58

Координаты угловых точек участка Полигон промышленных отходов:

№ п/п	Широта, С			Долгота, В		
	о	'	"	о	'	"
1	50	03	31,41	78	53	24,54
2	50	03	35,8	78	54	2,11
3	50	03	13,93	78	54	7,9
4	50	03	10,25	78	53	29,53

Регистрация участников ведется при предъявлении документа, удостоверяющего личность.

В случае карантинных мер данные общественные слушания будут проведены в режиме онлайн посредством видео-конференц-связи на платформе ZOOM.

<https://us06web.zoom.us/j/84357912140?pwd=sySPhDmrtv44DR0bLiKVDQG6sCrOLx.1>

Идентификатор конференции: 843 5791 2140

Код доступа: 968500

По вопросам подключения к конференции обращаться по телефону заказчика 8 (7232) 29-16-94, 29-19-20.

Заказчик, реквизиты и контактные данные: ТОО "Казцинк", юр. адрес: индекс 070002, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Промышленная, здание 1, БИН 970140000211, контактное лицо: Елфимова О. Е., e-mail: Olga.Yelfimova@kazzinc.com, тел. 8 (7232) 29-19-20.

Разработчик, реквизиты и контактные данные: ТОО "Азиатская эколого-аудиторская компания", БИН 121240007000, г. Усть-Каменогорск, ул. Виноградова, дом 9, тел. 8 (7232) 75-31-21, e-mail: aek2012@bk.ru.

МИО – ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования ВКО", тел. 8 (7232) 25-70-82.

Документация по материалам заявления на получение комплексного экологического разрешения размещена на Едином экологическом портале <https://ecorportal.kz> и на сайте Местного исполнительного органа <https://www.gov.kz/memleket/entities/vko-tabigat?lang=ru> в разделе "Общественные слушания".

Электронный адрес и номер телефона, по которым можно получить информацию и ознакомиться с копией документов: Елфимова О. Е., e-mail: Olga.Yelfimova@kazzinc.com, тел. 8 (7232) 29-19-20.

Замечания и предложения заинтересованной общественности принимаются по адресу: г. Усть-Каменогорск, ул. К. Либкнехта, 19, ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования ВКО", тел. 8 (7232) 25-70-82, электронный адрес: a.eldarbekova@akimvko.gov.kz.

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!
ПОДАТЬ ОБЪЯВЛЕНИЕ, НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА,
ВЫ МОЖЕТЕ ЧЕРЕЗ СЛУЖБУ АО "КАЗАХТЕЛЕКОМ"

1691