**ხილი და მისი პროდუქტები**

 საცხე-ჯავახეთში მეხილეობას უძველესი დროიდანვე მისდევენ. ჩემ რეგიონში არსებული ხილი მეტად მრავალფეროვანია და ამასთან გამოირჩევა თავის საგემოვნო თვისებებით.გარდა ახალი ხილისა ხალხურ სამზარეულოში დიდი ადგილი უკავია ხილისგან დამზადებულ ნაირგვარ პროდექტებსა თუ მშრალ ხილს.

ახლა კი მინდა გაგაცნოთ ხილისგან დამზადებული რამდენიმე პროდუქტი.

 **ტყლაპი**

სამცხე-ჯავახეთის მოსახლეობაში განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობს და ერთგვარ სავიზიტო ბარათადაცაა ცნობილი ტყლაპი9განსაკუთხრებით თუთის ტყლაპი), ტყლაპს აკეთებენ სხვადასხვა ხილისგან მაგალითად თუთა, ჭანჭური,შინდი, ვაშლი და ა.შ. რომლის გაკეთების ტექნოლოგია მოსახლეობამ შესანიშნავად იცის და წარმატებითაც იყენებენ.

 **ჭანჭურის ტყლაპი**

ერთ ჯერზე 3-4 ვედრა ჭანჭურს გარეცხავდნენ და დიდი ქვაბში ყრიდნენ მოსახარშად, დაასხამდნენ ერთ ვედრო წყალს და ადუღებდნენ, ჭანჭური კარგად რომ მოიხარშებოდა და შეცივდებოდა,მას ნაწილ-ნაწილ სრისავდნენ სვიზგაში (ძირდაცხრილული სპილენძის პატარა ჯამი, რომელსაც საგანგებოდ საწურად იყენებენ). გასრესილ მასას გარანდულ ფიცარზე შლიდნენ და ასწორებდნენ ერთი თითის სისქეზე და მზეზე აშრობდნენ, ფიცარზე ჭანჭურის ტყლაპი 2-3 დღეში შრებოდა და მისი აძრობა უკვე შეიძლებოდა. ტყლაპს დანით აძრობდნენ, ჯერ დანისპირით ნაპირებს აძრობდნენ და შემდეგ უკვე მიყვებოდნენ და მთლიანად აძრობდნენ ტყლაპს ფიცრიდან, ამძვრალ ტყლაპს კი ფიცარზე ასწორებდნენ და ამ პირზე “პირის გასასწორებლად”ახლად გასრესილ ჭანჭურს უსვამდნენ, როცა ესეც გაშრებოდა ტყლაპს თოკზე კიდებდნენ რომ ქარმა დაუაროს და კარგად გაშრესო, გამშრალ ტყლპს კი კეცავდნენ და ინახავდნენ ზამთრისთვის.

 **თუთიხმელი**

 დამწიფებული თუთა რომ ჩამოცვიდებოდა, მას სუფთად კრეფდნენ,ფიცარზე შლიდნენ თხლად და მზის გულზე დებდნენ გასაშრობად, კარგ ამინდში მას 3-4 დღ სჭირდებოდა. გამხმარ თუთას სუფტა ტომარაში ყრიდნენ და ინახავდნენ. პირველ თუთისგან გაკეთებულ თუთუხმელს მუქი ყვისფერი - ბაქმაზის ფერი ჰქონდა.შემდგომით მისგან ჩურჩხელებს და ტყლაპს აკეთებდნენ და თუ ბევრი რაოდენობის ქონდა არაყსაც კი ხდიდნენ მისგან. თუთიხმელი ბავშვებისთვის საყვერელი ხილი იყო,ამიტომ ოჯახის წევრები ცდილობდნენ დიდი რაოდენობით გაეკეთებინად რადგან იგი გარდა იმისა რომ გემრიელი იყო, ასევე სამკურნალოდატაც გამოიყენებოდა.

 **აჩმა**

მწიფე ჭანჭურს ერთი მხრიდან ჩაჭრიდნენ სიგრძეზე,კურკას ამოუღებდნენ და ისე შლიდნენ ფიცარზე თუ ჯეჯიმზე გასახმობად. სამ-ოთხ დღეში მისი აკრეფა უკვე შეძლებოდა. აკრეფილ ხილს ძაფზე ასხამდნენ და ერთი-ორო დღე კიდევ კიდებდნენ გასაშრობას, საბოლოოდ კი გამშრალ ჩირს ჩამიღებდნენ და სუფთა ტილოში ახვევდნენ და ისე ინახავდნენ რომელსაც ხილად ჭამდნენ.

 **შინდის კერკი**

 მწიფე შინდს სალაზე შლიდნენ და მზეზე დგამდნენ გასახმობად.გამხმარ კერკს ზამთარში ჭამდნენ ხილად.შინდის კერკს ყველა არ ახმობდა,რადგან უბარაქო იყო,გარდა ამისა ყველას არ ქონდა იმდენი შინდი,რომ დარჩენოდა და შინდის კერკი გაეკეთებინათ.

შინდის კერკს წამლადაც იყენებდნენ,ამიტომ ვინც ამას ახმობდა,უფრო მეტად წამლად ინახავდა.

 ეს ძალიან მცირე ჩამონათვალი იმ როდუქტებისა, რომლებსაც ჩვენი გონიერი წინაპარი ხილისგან აკეთებდნენ (**წიწრის(ჭერმის) ხმელი,ვაშლის და მსხლის ჩირი,პანტის ხმელი, და ა.შ**) სამცხე-ჯავახეთში. დღეს უკვე იშვიათად შეხვდევი ოჯახს,რომელიც ასეთ მრავალფეროვან ჩირებს აკეთებს, თუმცა მინდა ავღნიშნო, რომ დღესდღეიბითაც არის შემორჩენილი ტყლაპი,ჭანჭურის ჩირი,ჩურჩხელა და ა.შ რომელსაც ჩემი ოჯახი ყოველ ზაფხულს აკეთებს.