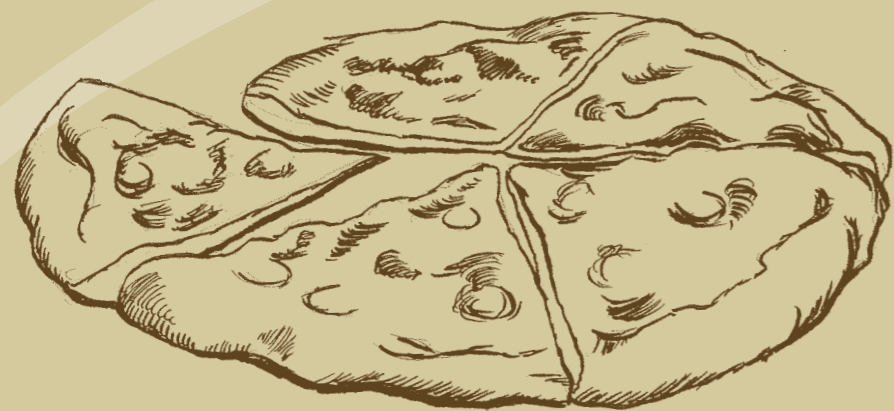


# KHACHAPURI IST GEORGIENS ANTWORT AUF PIZZA



## ★ Imeruli Khachapuri ★

**Khachapuri auf Imeretisch**, ein rundes Gebäck mit Käse gefüllt.  
Dieses Käsebrot werden Sie ganz sicher fast überall in Georgien bekommen.  
**Imeretian khachapuri**, a round pie filled with cheese, this is the one cheese bread you're guaranteed to find nearly everywhere in Georgia.



## PENOVANI KHACHAPURI

**Penovani Khachapuri**: Dieses mit Käse gefüllte Gebäck wird aus dem dünnen buttrig-blättrigen Teig gemacht, der wie eine Serviette zu einem fast quadratischen Viereck zusammengefaltet wird.

**Penovani khachapuri**: this style of cheese-filled khachapuri is made with a flaky, buttery, phyllo-style of dough. It's folded into a neat square like a handkerchief.

# Schwiliko

GEORGIAN RESTAURANT

## KHACHAPURI

Würde man nach der wichtigsten Speise bei einem georgischen Fest fragen, so würden die Meisten *Khachapuri* nennen, dieses fantastisch schmeckende Käsebrot.  
*If anyone were to asked what is the centerpiece of the Georgian feast table, a majority would name the stunningly delicious cheese bread, Khachapuri.*

„Wären auch so viele Georgier wie Italiener nach Amerika emigriert, dann wäre *Khachapuri* heute genauso populär wie *Pizza*.“ *Roger Rosin*  
Viele Regionen haben ihre eigene *Khachapuri*-Versionen geschaffen.  
*"If Georgians had immigrated to America in the same amount as Italians, khachapuri would have been as popular as pizza." Roger Rosin*  
*Many regions have created their own versions of khachapuri.*

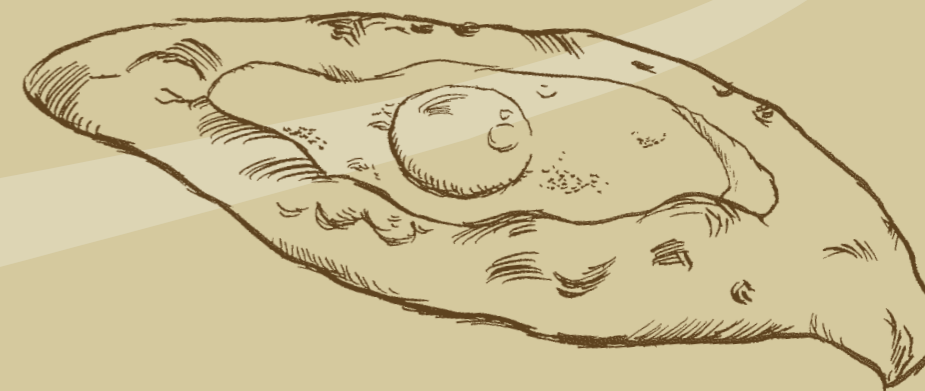
„იზარდე მწვანე ჯეჯილო,  
დაპურდი, გახდი ყანაო,  
იხაროს იმის მარჯვენამ,  
ვინც გთესა, მოგიყვანაო,  
ზეცამ გიგზავნოს ცვარ-ნამი,  
მზემ შუქი გფინოს თანაო,  
ქარმა გაღელვოს ზღვასავით,  
მწყერმა მოგძახოს ნანაო,  
იმისი საზრდო შეიქმენ,  
ვინც გთესა, მოგიყვანაო.“

და ქართული ზღაპარიც  
კვლავ ასე მთავრდება:  
ჭირი იქა, ლხინი აქა,  
ქატო იქა, ფქვილი აქა.“

**schwiliko – georgian restaurant & khachapuria**  
am schlesischen tor XX · 109XX berlin  
tel. +49 / 30 / xxx xx xxx  
info@schwiliko.xx · www.schwiliko.xx

open mon – fri XX-XX h · sat & sun XX-XX h

# KHACHAPURI IS THE GEORGIAN ANSWER TO PIZZA



## Ajaruli Khachapuri

**Khachapuri auf Adsharisch** ist ein Teigboot, dessen Mitte mit Käse gefüllt ist. Sobald es den Ofen verlassen hat, kommen noch frisch angebrochenes Ei und papierdünn geschnittene Butterscheiben dazu.  
Man schneidet oder bricht kleine Stücke von der Kruste ab und taucht sie in das Käse-Ei-Butter-Gewirbel ein.

**Acharuli khachapuri** is a puffy dough canoe whose center is filled with cheese, a freshly cracked egg and paper-thin slices of butter that are added just when it is removed from the oven.  
You swirl together the cheese, butter and eggs, then tear off little pieces of the crust and dip them in.

Der Teig für das gefüllte Brot kann Hefe enthalten, mehrschichtig, blättrig, ungesäuert oder mit *Matsoni*, dem georgischen Joghurt, Eiern und sogar Butter gemischt sein. Auch die Füllung kann variieren: Rote Bohnen, Lauch, Spinat usw.

*The dough for stuffed bread may be yeasty, multilayered and flaky, unleavened, mixed with matzoni (a kind of Georgian sour yogurt), eggs or even butter. The filling can also vary considerably: Red kidney beans, leeks, spinach, etc.*

So kam es wohl auch zu den Variationen von *Khachapuri*, bei denen die Käse-Füllung durch eine Gemüse-Füllung ersetzt wird. Diese sogenannten „Gemüsebrote“ („*Mchlowanis*“) werden überwiegend in der Fastenzeit gebacken.  
*In many regions they use vegetables and various kinds of herbs and fillings. These stuffed breads are called „Mkhlovani“.*