



Корея – кофейная страна

Корейская кухня в целом острая, при приготовлении блюд обильно используются пряности, особенно красный перец: из-за него многие корейские блюда имеют характерный красно-оранжевый цвет. Широкое использование перца объясняется тем, что Корея, особенно южная — страна с тёплым, влажным климатом, а перец помогает дольше сохранить продукты. При этом перцем корейцы начали пользоваться только в XVI столетии, когда его завезли из Южной Америки португальцы. Тогда сформировался традиционный способ приготовления корейских блюд. Перчёная еда ценилась очень высоко, а понятия «вкусный» и «острый» в корейском языке стали синонимами. Набор специй корейской кухни небогат: большей частью это чеснок и перец, но они используются в разных пропорциях и комбинациях, потому получаются разные вкусы. Три главные корейские приправы — соевый соус (канджан), кочхуджан, твэнджан.

Корейская кухня советских корейцев (корё-сарам) узнаваема широким применением кориандра, придающего корейским салатам характерный вкус и запах.

Внутри корейской кухни выделяется Корейская придворная кухня, которая отличается от кухни простого люда и кухни диаспоры.

У корейской кухни немало общего с двумя другими наиболее значимыми восточными кулинарными — китайской и японской. Как и китайцы, корейцы любят и охотно едят свинину. Как и японцы, употребляют много рыбы, в том числе сырой. Характерной чертой корейской и китайской кухонь можно назвать обильное использование красного жгучего перца.

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ГОРОДСКАЯ БИБЛИОТЕКА

г.Тайшет

ул. Транспортная, 97

тел.: 2-03-48

эл. почта: abonement2017@yandex.ru

МКУ «Библиотечное объединение»

Тайшетского городского поселения

Центральная городская библиотека

Отдел обслуживания

Самобытная кухня Южной Кореи



Информационный буклет

Тайшет

2020



Сушёные водоросли – неотъемлемая часть кулинарных традиций стран Азии.

Острое – значит, полезное

История и традиции корейской кухни по большому счету – это история становления здорового питания. Среди корейцев очень мало людей с избыточным весом. Традиционные специи – перец, имбирь, лук и чеснок – являются своеобразными жиросжигателями. Для европейцев острота основных блюд Кореи может оказаться чрезмерной, поэтому допускается уменьшить количество приправ.



Традиционные корейские сладости есть невозможно, хотя они такие красивые на вид.



Сладости делаются из клейкого риса, который долго мнут до состояния однородной массы, подкрашивают, внутрь добавляются сладкие бобы. Получается странно на вкус. Есть ещё один вид традиционных сладостей – орехи, сваренные в меду, это уже съедобно. Можно попробовать ещё карамельки, которые не вредят зубам, и конфеты из сахарного сиропа. Конечно, много европейских сладостей.

В Корею продаются невероятно вкусные тортики, но очень дорогие. Один маленький стоит 600 рублей. Торты могут быть украшены, как привычными нам фруктами, так и помидорами-черри. Корейцы считают этот овощ фруктом.

Корейцы придумали удивительное детское мороженное, специально, чтобы горло не болело. Они делают его в виде очень маленьких разноцветных шариков, размером с булавочную головку. У каждого цвета свой вкус, например, сахарной ваты. Шарик тает во рту быстро, и горло не успевает охлаждаться.

Корейская культура уличной еды



Лёгкий перекус для корейцев — кимпап. В сушёные водоросли заворачивается рис, с омлетом, крабовыми палочками или рыбой. Всё это режут на куски, едят вместо бутербродов. Об уличной корейской еде можно говорить бесконечно. Она дешёвая, вкусная и безопасная. Есть много разновидностей. Например, омук — небольшие полосочки из теста с добавлением рыбного бульона, сушёной рыбы, которые нанизывают на шпажки и варят в остром бульоне с приправами. Всевозможные уличные лотки с креветками, кальмарами, курицей, жареными во фритюре. Любят корейцы и просто варёную кукурузу, едят без соли. А чего стоит топки...

Корейцы не потребляют молочные продукты и блюда приготовленные из них. Они почти не едят сырокопченые изделия.

