

Jony Broo

ГОТОВИМ БЛЮДА ИЗ ЛЮБИМЫХ КОРЕЙСКИХ ДОРАМ

Понравьтесь
маме вашего
биаса!

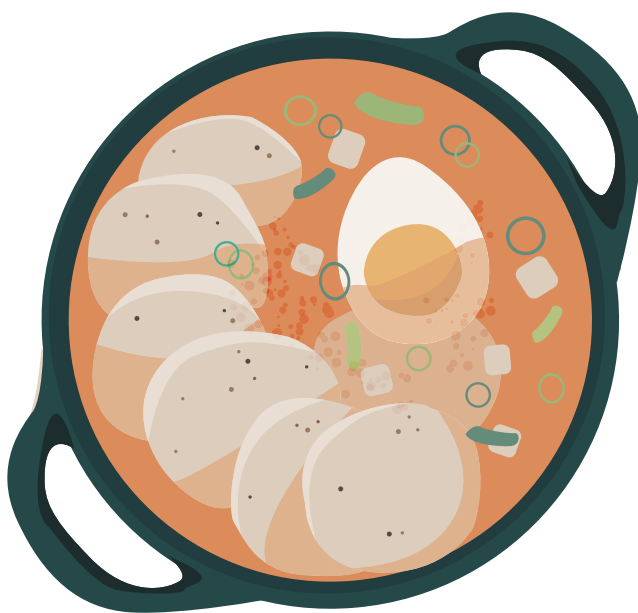
БОЛЕЕ
40
РЕЦЕПТОВ





Jony Broo

ГОТОВИМ БЛЮДА ИЗ ЛЮБИМЫХ КОРЕЙСКИХ ДОРАМ



БОМБОРА™

Москва 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Как появилась эта книга.....	7
Важно: транслитерация.....	13

ЗАКУСКИ

Традиционное кимчхи Пхоги кимчхи ~ Pogi Kimchi ~ 포기김치.....	19
Рассказ о кимчхи	21
Закуска из ростков соевых бобов Кхоннамунь мучхим ~ Kongnamul Muchim ~ 콩나물 무침.....	25
Закуска из ростков бобов маш Сукчжу-намунь ~ Sukju Namul ~ 숙주나물	26
Закуска из шпината Сигымчхи-намунь ~ Sigeumchi Namul ~ 시금치나물	27
Кимчхи из огурцов Оисобаги ~ Oi Sobagi ~ 오이소박이.....	29
Жёлтая маринованная редька Танмучжи ~ Danmuji ~ 단무지	31
Тушёный корень лотоса Ёнгынчжорим ~ Yeongeunjolim ~ 연근조림	33
Жареные морские водоросли Кимгуи ~ Gimgui ~ 김구이.....	35
Паста из острого красного перца Кочхучжан ~ Gochujang ~ 고추장	36
Рассказ о кочхучжане.....	37
Блины из кимчхи Кимчхичжон ~ Kimchijeon ~ 김치전	38
Блины из капусты Янбэчхучжон ~ Yangbaechujeon ~ 양배추전	39
Блины с зелёным луком Пхачжон ~ Pajeon ~ 파전	40
Рассказ о пхачжоне	41
Овощные блины Ячхэчжон ~ Yachaejeon ~ 야채전	42
Кабачки в кляре Хобак намунь ~ Hobak Namul ~ 호박나물	43
Сладкая паста из красных бобов адзуки Пхат ~ Pat ~ 팥	45

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Рассказ о рамёне	50
Рамён с яйцом Рамён ~ Ramyeon ~ 라면.....	53
Суп из кимчхи Кимчхигук ~ Kimchiguk ~ 김치국	55
Похмельный суп со свиными костями Камчжатхан ~ Gamjatang ~ 감자탕	57
Рагу из кимчхи Кимчхиччигэ ~ GimchiJjigae ~ 김치-찌개	58
Рассказ о кимчхиччигэ.....	59
Куриный суп с женьшенем Самгетхан ~ Samgyetang ~ 삼계탕	61
Рассказ о самгетхане.....	63

Рагу с соевой пастой Твенчжанччигэ ~ Doenjangjjigae ~ 된장찌개.....	65
Суп с пельменями Мандугук ~ Mandu Guk ~ 만두국	67
Рагу с моллюсками Чогэтхан ~ Jogaetang ~ 조개탕	69
Суп с морепродуктами и мясом Чамппон ~ Jampyeong ~ 찜뽕	71
Суп из водорослей Миёккук ~ Miyeogguk ~ 미역국.....	73

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Жареный рис с кимчи Кимчи боккымбап ~ Kimchi Bokkeumbap ~ 김치볶음밥.....	78
Рисовое ассорти Чапкокпап ~ Japgokbap ~ 잡곡밥	79
Рисовые клёцки (пирожки/карэтток) в остром соусе Ттокпокки ~ Tteokbokki ~ 떡볶이	80
Рассказ о ттокпокки.....	81
Рисовые пирожки для ттокпокки Карэтток ~ Garaeddeok ~ 가래떡	83
Пульгоги в каменном горшке Ттукпэги бульгоги ~ Ttukbaegi Bulgogi ~ 떡배기불고기	85
Домашняя лапша с соусом из чёрных бобов Ччачжанмён ~ Jjajangmyeon ~ 짜장면.....	87
Рассказ о ччачжанмёне	89
Омлет с рисом Омыраисы ~ Omeuraiseu ~ 오므라이스	91
Рассказ об омыраисы	93
Вермишель с говядиной и овощами Чапчхэ ~ Japchae ~ 잡채	95
Тушёный картофель с кочугару и соевым соусом Мэун гамчжачжорим ~ Maeun Gamjajorim ~ 매운감자조림.....	97
Жареные рёбрышки Кальбигуи ~ Galbigui ~ 갈비구이	99
Карри Карри ~ Kare Raisu ~ 카레라이수.....	101
Рассказ о карри	103
Манду с креветками и луком Сэубучху манду ~ Saeubuchu Mandu ~ 새우부추만두 ...	104
Тесто для манду Манду-пхи ~ Mandu Pi ~ 만두피.....	105
Рыбные пирожки Омук ~ Eomuk ~ 어묵.....	107
Рассказ об омук (одэне)	109
Курица в медовом соусе Хони ботчо чхикхин ~ Heoni beoteo chikin ~ 허니버터치킨.....	111
Рис с красными бобами Пхатпап ~ Patbap ~ 팥밥.....	112
Рассказ о пхатпапе	113
Пибимбап Пибимбап ~ Bibimbap ~ 비빔밥	115
Рассказ о пибимбапе	117
Кимбап Кимбап ~ Gimbar ~ 김밥	119
Рассказ о кимбапе	121

ПОРИДЖИ

Поридж с курицей на плите Такчжук ~ Dakjuk ~ 닭죽.....	127
Поридж с курицей в мультиварке Такчжук ~ Dakjuk ~ 닭죽	129
Поридж с говядиной и овощами Свегоги ячхэчжук ~ Soe Gogi Yachaejuk ~ 쇠고기야채죽	131
Поридж из вареной тыквы Хобакчжук ~ Hobakjuk ~ 호박죽.....	133

ВЫПЕЧКА

Пирожки с пастой из красных бобов Пуноппан ~ Bungeoppang ~ 봉업방	139
Пончики из рисовой муки Чхапссаль тоначхы ~ Chapssal Doughnuts ~ 찹쌀 도나츠....	141
Кручёные пончики Кквбаэги ~ Kkwabaegi ~ 콧배기.....	143

ПОСУДА И ИНГРЕДИЕНТЫ

Жёлтая кастрюля для рамёна Yellow Pot	148
Набор из двух палочек и ложки Spoon and Chopsticks.....	149
Глиняный горшок Онги ~ Ongi ~ 옹기.....	150
Горшок для горячих блюд Ттукпэги ~ Ttukbaegi ~ 떡배기	151
Красный перец Кочхугару ~ Gochugaru ~ 고추가루	152
Паста из красного острого перца Кочхучжан ~ Gochujang ~ 고추장	153
Корейский редис Му ~ Mu ~ 무.....	154
Японская редька Дайкон ~ Daikon ~ дайкан	155
Паста из чёрных бобов Чхунчжан ~ Chunjang ~ 춘장	156
Паста из соевых бобов Твенчжан ~ Doenjang ~ 된장	157
Солёные ферментированные креветки Сэучжот ~ Saeujeot ~ 새우젓.....	158
Сушёные анчоусы Марын мёльчхи ~ Mareun Myeolchi ~ 마른멸치.....	159
Сушёные водоросли в листьях Ким ~ Gim ~ 김.....	160
Комбу (красные водоросли) Тасима ~ Dasima ~ 다시마	161
Рыбные пирожки Омук ~ Eomuk ~ 어묵	162
Рисовые пирожки для ттокпокки Карэтток ~ Garaetteok ~ 가래떡	163
Сушёные корни колокольчика Торачжи ~ Doraji ~ 도라지.....	164
Папоротник Косари ~ Gosari ~ 고사리.....	165
Ростки соевых бобов Кхоннамунль ~ Kongnamul ~ 콩나물	166
Ростки бобов маш Сукчжунамунль ~ Sukjunamul ~ 숙주나물	167
Красные бобы Пхат ~ Pat ~ 팥	168
Женьшень (красный корейский) Сусам ~ Susam ~ 수삼	169
Сушёные бобы маш Марын нокту ~ Mareun Nokdu ~ 마른녹두	170
Чёрные соевые бобы Комынкхон ~ Geomeun Kong ~ 검은콩.....	171

Рис короткозёрный Мепссаль ~ Mepssal ~ 멍쌀	172
Сладкий рис Чхапссаль ~ Chapssal ~ 찹쌀	173
Лапша для ччачжанмёна Ччачжанмёнён гуксу ~ Jjajangmyeonyong Guksu ~ 짜장면용 국수	174
Лапша из крахмала сладкого картофеля Танмён ~ Dangmyeon ~ 당면	175
Короткие говяжьи рёбра Кальби ~ Galbi ~ 갈비	176
Свиная грудинка Самгёпсаль ~ Samgyeopsal ~ 삼겹살	177
Корень лотоса Ёнгын ~ Yeongeun ~ 연근	178
Грибы шиитаке Пхёгобосот ~ Pyogo Buseot ~ 표고버섯	179
Мука из сладкого риса Чхапссальгару ~ Chapssalgaru ~ 찹쌀가루	180
Семена чёрного кунжута Хыгимчжа ~ Heukimja ~ 흑임자	181
Цыплёнок-корнишон Ёнге ~ Yeonggye ~ 영계	182
Сушёные плоды гардении Чхичжа ~ Chija ~ 치자	183
Морская горчица (вакаме) Марын миёк ~ Mareun-Miyeok ~ 마른미역	184
Листья периллы Ккэннип ~ Kkaennip ~ 깻잎	185
Пекинская капуста Пэчху ~ Baechu ~ 배추	186
Лук-порей Тэпа ~ Dae Pa ~ 대파	187

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Минари ~ Minari ~ 미나리	190
Азиатский лук Пучху ~ Buchu ~ 부추	190
Пшеничная лапша с добавлением крахмала Ччольмён ~ Jjolmyeon ~ 쫄면	190
Лапша из крахмалов гречки, сладкого картофеля и пшеничной муки 	190
Нэнмёнён гуксу ~ Naengmyeonyong Yong Guksu ~ 냉면용국수	190
Рисовые отруби Ссальгё ~ Ssal Gyeo ~ 쌀겨	190
Мука из семян периллы Тыльккэгару ~ Deulkkae Garu ~ 들깨가루	190
Соевый соус Канчжан ~ Ganjang ~ 간장	190
Соевый соус для супа Кукканчжан ~ Guk Ganjang ~ 국간장	190
Рыбный соус Экчжот ~ Aekjeot ~ 액젓	190
Имбирь Сэнган ~ Saenggang ~ 생강	190
Тесто для манду Мандупхи ~ Mandu Pi ~ 만두피	190
Тофу Тубу ~ Dubu ~ 두부	190
Мягкий тофу Сундубу ~ Sundubu ~ 순두부	191
Рисовый сироп Ссалёт ~ Ssalyeot ~ 쌀엿	191
Кукурузный сироп Мулёт ~ Mulyeot ~ 물엿	191
Тыквенные семечки Хобаксси ~ Hobakssi ~ 호박씨	191
Семена кунжута Чхамккэ ~ Cham Kkae ~ 참깨	191
Мука из ферментированных соевых бобов Мечжугару ~ Mejugaru ~ 메주가루 ...	191
Кунжутное масло Чхамгирым ~ Chamgireum ~ 참기름	191

КАК ПОЯВИЛАСЬ ЭТА КНИГА

Мой путь к корейским дорамам¹ был долгим, извилистым и тернистым.

Возможно, если бы я был девушкой, то наши тёплые отношения с этими сериалами начались бы гораздо быстрее. Но я был самым обыкновенным парнем и, как и следовало ожидать, корейская волна² дошла до меня не сразу.

Вначале меня настигла японская волна. Я учил язык этой страны, чтобы читать мангу и ранобэ³ в оригинале и наслаждаться голосами сэйю⁴ в аниме, понимая при этом, о чём они говорят. Слушал J-rock⁵, ел поки и копил деньги на поездку в Японию.

Единственное, что я не мог осилить никаким образом — японские дорамы. Безуспешно начинал просмотр

и тут же заканчивал, и со временем начал считать, что азиатские filmy, видимо, просто не для меня.

Скорее всего, именно по этой причине я долго и упорно игнорировал советы обратить внимание на южнокорейские сериалы.

И вот однажды, предприняв очередную попытку посмотреть японскую дораму, я выяснил, что такая же дорама есть и в корейском варианте.

Движимый любопытством, я захотел узнать, какая же из двух стран лучше приготовила эту историю.

Ключевое слово здесь «приготовила», потому что уже через несколько дней я поймал себя на том, что в супермаркете кладу в корзину

¹ Дорамы — одни из самых рейтинговых передач на корейском телевидении (*Прим. ред.*).

² Корейская волна или Халлю (кор. 한류, кит. 韓流, роман. Hallyu) — понятие, относящееся к распространению современной культуры Южной Кореи по всему миру (*Прим. ред.*).

³ Ранобэ — разновидность популярной японской литературы различных жанров, отличающаяся преимущественно фантазийным сюжетом, обилием диалогов, большим количеством иллюстраций. (*Прим. ред.*).

⁴ Сэйю — японские актёры озвучивания (*Прим. ред.*).

⁵ J-rock — обобщающее название для направлений рок-музыки, распространённых в Японии (*Прим. ред.*).

все ингредиенты для кимчхи, гу-
глю «korean yellow pot»⁶ и ищу на
YouTube видео о том, как правиль-
но приготовить рамён.

Видю, как вы понимающе улыбае-
тесь, потому что, уверен, со многи-
ми из вас было то же самое. После
просмотра корейских дорам пер-
вое, чем начинаешь интересоваться
больше обычного, — кухня этой
страны. Так или иначе, о ней рас-
сказывают практически в каждом
сериале.

В некоторых даже есть свои фир-
менные блюда, которые являются
одним из движущих механизмов
сюжета. Например, рисовый омлет
из «Принца с чердака».

В один прекрасный день, с наслаж-
дением поедая рамён с крышки той
самой жёлтой кастрюльки, я вдруг
понял, что должен написать книгу о
самой популярной еде из корейских
дорам.

Просто для того, чтобы каждый,
кто пошёл или только пойдёт путем
дорамщика, мог взять эту книгу и
легко приготовить любое блюдо из
своего любимого сериала. И, конеч-

но же, сидя на мягком диване перед
телевизором или в удобном крес-
ле перед монитором компьютера, с
наслаждением съесть это лакомство
прямо под серию, в которой о нём
упоминается.

Я расскажу о самых популярных
блюдах, без которых не обходится
практически ни одна корейская до-
рама, и поделюсь нюансами их при-
готовления.

Только правильные ингредиенты
(которые, кстати, легко можно ку-
пить в России) и только правильные
рецепты. Абсолютная аутентич-
ность!

Перед тем как написать эту книгу,
я более года изучал традиционную
южнокорейскую кухню. Мой путь
был полон открытий, как и у любого
человека, который впервые в своей
жизни соприкасается с чем-то не-
изведанным, но очень увлекатель-
ным. Начиная с того, что корейцы
на самом деле не любят морковь, в
танмучжи не добавляют куркуму,
набор ингредиентов для кимчхи
достаточно ограничен, молоко, сли-
вочное масло и мука не являются
традиционными для Кореи продук-

⁶ Англ. Корейская желтая кастрюля. Используется для приготовления рамёна (Прим. ред.).

тами, и заканчивая тем, что многие блюда, с которыми у русских людей ассоциируется Корея, вообще не имеют к ней никакого отношения.

Я просмотрел множество оригинальных корейских кулинарных шоу, в которых готовили нужные мне традиционные блюда. Изучил множество традиционных рецептов на оригинальных корейских сайтах. Всё это я сделал, прежде чем открыл для себя множество тайн, как на самом деле

нужно правильно готовить настоящие традиционные корейские блюда, которые едят в ваших любимых дорамах.

И вот, наконец, я готов представить вам уникальную книгу, аналогов которой нет даже в Южной Корее. С ней вы легко найдёте путь к сердцу вашего биаса⁷ и обязательно понравитесь его маме, потому что, прочитав мою книгу, сможете готовить лучше настоящей кореянки.

⁷ **Биас** — парень или девушка, который(ая) нравится вам больше всего в какой-то конкретной К-пор-группе (*Прим. ред.*).



СПИСОК ДРАМ:

Легенда синего моря

푸른 바다의 전설

(рамён, ччампшон, кальби, пуноп-пан)

Хилер

힐러

(карри, кимчхи, омук, множество)

Мальчики краше цветов

꽃보다 남자

(рамён, омук, кимчхи, поридж)

K2

더 케이투

(рамён)

Подозрительный партнёр

수상한 파트너

(ччачжанмён, ттокпокии, манду, кимчхи)

Красавчики из лапшичной

라면가게

(рамён, танмучжи)

Замуж без свиданий

연애 말고 결혼

(самгетхан)

Императрица Ки

기황후

(мандугук)

Наследники

상속자들

(рамён)

Городской охотник

시티헌터

(кимчи, рамён, пхатпап, чапчхэ)

Силачка До Бон Сун

힘센여자 도봉순

(омыраисы, ёнгын, кимчи боккым-бап, рамён, ттокпокки, омук)

Токкэби

도깨비

(кхоннамуль мучхим)

Первое кафе «Принц»

커피프린스 1호점

(ччачжанмён, рамён, самгёпсаль, кальби, жареная курочка, пибим-бап)

Потомки солнца

태양의 후예

(рамён)

Золушка и четыре рыцаря

신데렐라와 네 명의 기사

(ччачжанмён)

Фея тяжёлой атлетики

역도 요정 김복주

(рамён, жареная курочка, самгёпсаль, кимбап, кальби, чап-кокпап, кимчхигук, кимчхи бок-кымбап, самгетхан)

Сияющий офис

자체발광 오피스

(чогэтхан, кимбап, жареная курочка, кимчхи, ттокпокки)

Человек со звезды

별에서 온 그대

(рамён, жареная курочка, кимчхи)

Полный дом

풀하우스

(поридж, ттокпокки, кимчхи бок-кымбап)

Эта жизнь – наша первая

이번 생은 처음이라

(омыраисы, рамён)

Вок любви

기름진 멜로

(ччачжанмён)

Ответ 1988

응답하라 1988

(тушёный картофель, рамён,
кимгуи, кимчхи, мандугук, кальби,
твенчжанччигэ, пибимбап, танмуч-
жи, кимчхи боккымбап)

Шеф Ким

김과장

(ччачжанмён, рамён, жареная ку-
рочка)

Что случилось с секретарем Ким

김비서가 왜 그럴까

(рамён, кимчхи)

Моя девушка — кумихо

내 여자친구는 구미호

(жареная курочка)

Я не робот

로봇이 아니야

(ячхэчжон, пхачжон, чоэгэтан, сигым-
чхинамуль, янбэчхучжон)

Ваш помощник по дому

당신의 하우스헬퍼

(поридж, кимчхи, домашний рамён,
миёккук, жареная курочка, чапчхэ,
кимчхигук)

Неудержимый

Advance Bravely

(корни лотоса)

Принц с чердака

옥탑방 왕세자

(омыраисы)

Братья Очжаккё

오작교 형제들

(твенчжанччигэ, кимчхиччигэ, ким-
чхи, множество закусок)

Растопи меня нежно

날 녹여주오 / 날 녹여줘

(множество закусок)

Мой тайный роман

애타는 로맨스

(ччамппон)

Круглосуточный магазин Сэт Бёль

편의점 샛별이

(рамён)

О, моя Венера

오 마이 비너스

(ттокпокки, кимчхигук, омук, жареная курочка, ччачжанмён)

Итхэвон класс

이태원 클라쓰

(кимчхиччигэ)

ВАЖНО: ТРАНСЛИТЕРАЦИЯ

Транслитерация всегда была, есть и будет одним из самых сложных и спорных моментов корейского языка.

Когда я увлекался японской культурой и учил язык этой страны, то думал, что споры по поводу транслитерации присущи только ему. В тот момент, когда я начал изучать корейский язык, понял, что эта же проблема существует и здесь.

Всякий раз, когда возникают споры о том, как правильно написать имя человека, название того или иного блюда или города, я всегда напоминаю, что транслитерация — это не то, как мы говорим, и не то, что мы слышим. Это то, что мы пишем.

Вывод: пишем и произносим правильно, но правила записи и произношения — разные.

Например, слово «кимчи» правильно писать именно так, однако произнесёте вы «кимчи». Вы пишете «ттокпокки», но произносите уже

«токпоки», вы запишете «ччачжанмён» (Холодович) или «ччаджанмён» (Концевич), а скажете «чаджанмён». Если вы будете произносить эти слова правильно, то некоторые звуки будут вообще не похожи на то, как вы их произносили с русским акцентом.

В Корее официально признана система Холодовича, однако система Концевича также является правильной, и в повседневной жизни я предпочитаю именно её.

В своей книге я буду использовать транслитерацию Холодовича, потому что она считается более распространённой. Имена корейских актёров и актрис я также буду транслитерировать по правилам Холодовича, а это значит, что двусложные имена я буду записывать одним словом. Корейцы произносят два слога своего имени слитно, поэтому односложная транслитерация будет наиболее близка к реальному звучанию.



ЗАКУСКИ





Панчхан (Banchan) — различные закуски и салаты, которые подаются в Корее к основным блюдам и рису.

В корейских дорамах часто можно увидеть семейный обед, когда в центре стола расставлено множество закусок в маленьких белых тарелочках.

Чаще всего это кимчхи, сигымчхи-намуль (закуска из шпината), кхон-намуль мучхим (закуска из ростков соевых бобов), сукчжунамуль (закуска из ростков бобов маш), оисобаги (кимчхи из огурцов), танмучжи (жёлтая маринованная редька), часто жареные водоросли ким (чтобы класть на них основные блюда).

Количество и разнообразие панчхана на столе зависит от региона и семейных традиций.

Панчхан всегда подают в небольших количествах и в случае необходимо-

сти пополняют маленькие тарелочки. Как правило, панчхан располагается вдоль всего стола в центре, чтобы каждый из присутствующих мог дотянуться до любой закуски.

Чем важнее событие, по поводу которого собрались за столом, тем больше закусок.

Поскольку кимчхи — это тоже панчхан, то важно упомянуть, что оно бывает не только из пекинской капусты.

В моей книге представлены рецепты традиционного кимчхи из пекинской капусты, а также кимчхи из огурцов (оисобаги).

Помимо кимчхи в панчхан входит намуль. Это различные овощи, которые могут быть бланшированными, маринованными, обжаренными и после этого заправленными смесью

кунжутного масла, чеснока, кунжута и соевого соуса.

В моей книге такие рецепты намуля:

— кхоннамуль (Kongnamul Muchim)
— бланшированные соевые ростки, заправленные кунжутным маслом;

— сигымчхи-намуль (Sigeumchi Namul) — бланшированный шпинат, заправленный кунжутным маслом, чесноком и соевым соусом;

— сукчжу-намуль (Sukju Namul) — бланшированные ростки бобов маш, заправленные чесноком, кунжутным маслом, соевым соусом и кочхугару⁸;

— хобак-намуль (Hobak Namul) — нарезанные кружочками или брусочками кабачки, обжаренные в кляре;

— ёнгынчжорим (Yeongeunjorim) — тушёный корень лотоса.

Также бывают следующие виды намуля:

— косари-намуль (Gosari Namul)
— молодые ростки предварительно замоченного или бланшированного папоротника, затем обжа-

ренные с мясом и перемешанные с чесноком, кунжутным маслом, соевым соусом;

— торачжинамуль (Doraji Namul)
— корни колокольчика, предварительно бланшированные или замоченные в воде, обжаренные на кунжутном масле (опционально) и заправленные кунжутным маслом (если не было предварительной обжарки), кунжутом, уксусом, перцем.

Помимо кимчхи и намуля в панчхан также входит чон.

Чон — корейские блины. Чаще всего чон напоминает большие оладьи. В моей книге есть рецепты таких видов чон как:

— пхачжон (Pajeon) — блины с зелёным луком;

— кимчхичжон (Kimchijeon) — блины из кимчхи;

— ячхэчжон (Yachaejeon) — овощные блинчики;

— янбэчхучжон (Yangbaechujeon) — блины из капусты.

⁸ Кочхугару — сорт красного перца (Прим. ред.).



ТРАДИЦИОННОЕ КИМЧХИ

Пхоги кимчхи ~ Pogi Kimchi ~ 포기김치

ИНГРЕДИЕНТЫ

Капуста пекинская — 4 штуки

Соль — 1 стакан

МАРИНАД

Вода — 2 стакана

Мука из сладкого риса — 2 ст. л.

Сахар — 1 ст. л.

ОБЩАЯ НАРЕЗКА

Дайкон — 1 штука

Зелёный лук — 10-20 перьев

ОБЩЕЕ ЛЮРЕ

Чеснок — 1 стакан зубчиков

Имбирь натёртый — 2 ч. л.

Кочугару слабоострый — 1 стакан

Соус рыбный — 0,5 стакана

МАРИНАД

1. Воду довести до кипения. Растворить рисовую муку в небольшом количестве холодной воды и медленно влить эту смесь в кипящую воду, постоянно помешивая.

2. Добавить сахар. Постоянно помешивая, чтобы не было комков, довести маринад до густоты. Снять с плиты, дать остыть.

ЗАСОЛКА КАПУСТЫ

3. Сделать сверху капусты небольшой надрез до середины твёрдой части. Руками разорвать капусту напополам. Половинки также разрезать сверху и разорвать ещё раз.

4. Четвертинки вымыть. Тщательно промазать солью каждый листик, сложить в глубокую ёмкость и оставить на восемь часов. Время от времени четвертинки переворачивать и поливать образовавшимся соком.

5. После засолки капусту промыть. Готовность проверяется сгибанием твёрдой части листика — она должна быть упругой и не ломаться.

ОБЩАЯ НАРЕЗКА

6. Дайкон вымыть, очистить и нарезать мелкой соломкой.

7. Зелёный лук нарезать крупными перьями, разделить каждое перо на 3-4 части.

ОБЩЕЕ ЛЮРЕ

8. Опустить в чашу блендера очищенный чеснок, натёртый имбирь. Измельчить.

СМЕШИВАНИЕ КАПУСТЫ И МАРИНАДА

9. Смешать остывшую связующую массу с овощным пюре и овощной нарезкой, добавить красный перец и рыбный соус.

10. Тщательно промазать каждый листик маринадом, чтобы он проник в каждую складочку. Промазывать с вогнутой стороны больше, а с выгнутой немного меньше. Оставлять на каждом листике немного овощей.

11. Каждую четвертинку сложить вдвое или втрое, плотно уложить готовые четвертинки в глиняные горшочки или в пластиковые контейнеры. Если останется маринад, добавить его сверху.

БРОЖЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Оставить бродить на два-три дня при комнатной температуре, время от времени придавливая и поливая маринадом. На четвертый день отправить в холодильник.

13. Кимчхи может храниться долго, но наиболее приятное на вкус оно с момента первой недели хранения и до третьей. При хранении в холодильнике кимчхи нужно время от времени придавливать и переворачивать, чтобы оно всегда было покрыто маринадом.

14. Маринад кимчхи никогда не выливаем, даже если всё кимчхи съедено. Маринад всегда нужен для приготовления разных блюд.



РАССКАЗ О КИМЧХИ



Второе по частоте после рамёна блюдо, упоминаемое в корейских дорамах — это кимчхи.

Кимчхи в Корее — основное блюдо. Его едят все и всегда.

Кимчхи рекомендуют попробовать многие корейские актёры и певцы.

Приготовление кимчхи в Корее считается своего рода ритуалом, в котором принимает участие вся семья. Многие трудолюбивые корейцы даже берут выходной в тот день, когда приходит время надевать перчатки и делать засоленной пекинской капусте массаж маринадом с красным перцем кочхугару.

Кимчхи — это диетическое блюдо, которое способствует рассасыванию жировых отложений и похудению. Помимо этого, кимчхи — противовоспалительное средство, а некоторые утверждают, что ещё и прекрасное средство против похмелья.

В Корее существует множество разновидностей кимчхи. Различаются

они способами приготовления и, в зависимости от региона, ингредиентами. Как в России у каждого свой борщ, так и у каждого в Корее будет своё кимчхи.

В Сеуле даже есть музей кимчхи, в котором проводятся мастер-классы по приготовлению этого блюда, там же есть и магазин, зайдя в который можно убедиться в многообразии разновидностей кимчхи.

Чтобы не запутаться, условно примем, что у кимчхи есть основные и вспомогательные ингредиенты.

Пекинская капуста считается традиционным овощем для кимчхи.

Основными продуктами для маринада считаются красный перец кочхугару, чеснок, рыбный соус. Вспомогательными продуктами для маринада считаются имбирь, чоткаль (например, солёные ферментированные креветки сэучжот или маринованные анчоусы мёльчхичжот). Традиционные овощи в кимчхи — зелёный лук, дайкон или корейский

редис му. Вопреки сложившемуся мнению, морковь не является традиционным ингредиентом для кимчхи.

Как правило, вспомогательными ингредиентами богато именно южнокорейское кимчхи, в то время как кимчхи Северной Кореи более простое, менее острое и менее солёное, в нём нет морепродуктов.

Сеульцы часто добавляют в кимчхи сэучжот.

В Корее даже выпускают специальные холодильники для хранения кимчхи, в которых поддерживается нужная температура, и эти устройства позволяют хранить продукт с резким запахом отдельно от прочих продуктов.

Наверное, вы не раз задавались вопросом, почему кимчхи так часто упоминают в корейских дорамах.

Кимчхи является национальным символом Кореи, и правительство страны прилагает значительные усилия по продвижению кимчхи как бренда.

В дораме «Мальчики краше цветов» детально описаны рецепт и технология коллективного приготовления

кимчхи, в том числе мы увидим, что кимчхи в Южной Корее принято заготавливать очень много. В дораме «Хилер» также можно увидеть процесс приготовления этого блюда, опять же коллективный. В дораме «Городской охотник» мы видим, что кимчхи принято давать с собой гостям в подарок, когда они уходят.

Ежегодно в Кванчжу проводится фестиваль кимчхи.

У ЮНЕСКО есть список нематериального культурного наследия человечества, куда входит коллективная культура Кореи по приготовлению кимчхи. Корейцы любят кимчхи так же сильно, как национальный флаг, тхэквондо и хангыль⁹. Кимчхи посвящают стихи и песни. Корейцы считают кимчхи самым популярным символом страны.

Кимчхи в Корее можно приготовить медленно и тщательно, а можно на быструю руку.

При приготовлении кимчхи на быструю руку капусту моют, срезают ножку, нарезают на небольшие кусочки, выдерживают в соли пару часов, а затем быстро и грубо перемешивают с маринадом.

⁹ Хангыль — фонематическое письмо корейского языка (*Прим. ред.*).

Кимчхи, которое мы привыкли видеть в дорамах, когда капусту разрывают на четвертинки, называется традиционным, и это означает более тщательное приготовление кимчхи, на которое ушло больше времени.

Для приготовления кимчхи можно использовать дайкон или корейский редис му. Корейский редис короткий

и зеленоватый, а дайкон длинный и белый. В российских супермаркетах часто можно увидеть, что короткий зеленоватый корейский редис продают под названием «дайкон».

Дайкон можно натереть на тёрке, но ваша корейская свекровь обязательно оценит, если вы нарежете всё тонкой соломкой вручную.





ЗАКУСКА ИЗ РОСТКОВ СОЕВЫХ БОБОВ

Кхоннамунь мучхим ~ Kongnamul Muchim ~ 콩나물 무침

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ростки соевых бобов — 250 г

Вода — 0,5 стакана

Соевый соус — 1 ч. л.

Соль — 1 ч. л.

Чеснок — 2 зубчика

Лук зелёный — 1 перо

Кочхугару — 0,5 ч. л.

Рыбный соус — 1 ч. л.

Кунжут — 1 ч. л.

Кунжутное масло — 2 ч. л.

1. Ростки соевых бобов промыть, залить водой, посолить и варить на медленном огне после закипания десять минут.
2. Откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.
3. Зелёный лук и чеснок мелко нарезать, добавить рыбный соус, кунжутное масло, семена кунжута, соевый соус, кочхугару.
4. Перемешать полученный соус с подготовленными ростками соевых бобов.
5. Подать на стол сразу же после приготовления.





ЗАКУСКА ИЗ РОСТКОВ БОБОВ МАШ

Сукчжу-намудль ~ Sukju Namul ~ 숙주나물

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ростки бобов маш — 500 г

Вода — 8 стаканов

Чеснок — 2 зубчика

Лук зелёный — 2 пера

Рыбный соус — 2 ч. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Кунжут — 1 ч. л.

1. Ростки бобов маш промыть.
2. Кинуть промытые ростки в кипящую воду и бланшировать одну минуту.
3. Промыть в холодной воде (это сделает ростки хрустящими) и дать воде стечь.
4. Чеснок и лук мелко порезать.
5. Смешать рыбный соус, кунжутное масло, кунжут и добавить в эту смесь предварительно нарезанные лук и чеснок.
6. Перемешать полученную смесь с подготовленными ростками бобов маш.

ЗАКУСКА ИЗ ШПИНАТА

Сигымчхи-намуль ~ Sigeumchi Namul ~ 시금치나물

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шпинат — 250 г

Чеснок — 1 зубчик

Зелёный лук — 2 пера

Соевый соус — 1,5 ч. л.

Кунжут — 2 ч. л.

1. Шпинат промыть.
2. Почистить и поместить в кипящую воду.
3. Бланшировать не более 1 минуты, воду слить.
4. Снова промыть в холодной воде, отжать.
5. Подготовленный шпинат порезать, смешать с измельчённым чесноком и луком, кунжутом и кунжутным маслом, перемешать.





КИМЧХИ ИЗ ОГУРЦОВ

Оисобаги ~ Oi Sobagi ~ 오이소박이

ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурцы — 1 кг

Чеснок — 4 зубчика

Лук зелёный — 3-4 пера

Морковь (маленькая) — 1 штука

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Кочугару — 0,5 стакана

Рыбный соус — 3 ст. л.

Сахар — 1 ст. л.

Вода — 0,25 стакана

1. Огурцы промыть, и разрезать крест-накрест так, чтобы с одной стороны они были рассечены, но держались со

второй стороны, не распадаясь, то есть не дорезая с одной стороны на 1/4.

2. Хорошо посыпать солью и оставить на час, снова промыть.

3. Чеснок измельчить, морковь, зелёный и репчатый лук нарезать соломкой.

4. В овощную смесь добавить сахар, рыбный соус, воду, кочугару.

5. Предварительно засоленные и промытые огурцы промазать смесью кочугару и овощей, расположив её внутри огурца, и плотно сжать.

6. Оисобаги лучше есть сразу, но можно оставить бродить на несколько дней.

7. Подать с рисом.





ЖЁЛТАЯ МАРИНОВАННАЯ РЕДЬКА

Танмучжи ~ Danmuji ~ 단무지

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дайкон длинный — 1 кг

Сушёные фрукты гардении — 20 г

Вода — 1,5 стакана

Соль крупная — 0,3 стакана

Сахар — 0,3 стакана

Уксус столовый 9 % — 0,3 стакана

1. Дайкон вымыть, очистить, нарезать вдоль крупными длинными полосками, сложить в подходящий по размеру контейнер.

2. Если овощ слишком большой для ёмкости, в которой он будет мариноваться, можно разрезать его на части, однако они должны быть достаточно крупными.

3. Плоды гардении растолочь, залить холодной водой, поставить на плиту и

дать закипеть. После закипания варить 15-25 минут на медленном огне, процедить. Должен получиться один стакан отвара. Если получилось меньше, добавить горячей воды.

4. В процеженную жидкость добавить соль и сахар, остудить, налить уксус.

5. Подготовленный маринад добавить в посуду с дайконом, контейнер плотно закрыть. Маринад должен полностью покрывать овощ. На сутки поставить в холодильник.

6. Оставшуюся после приготовления толчёную гардению поместить в маленький пакетик для варки и опустить в контейнер с редисом.

7. Через сутки снимаем пробу. Корнеплод должен быть хрустящим, но в то же время не твёрдым, с ярко выраженным, но приятным вкусом маринада.



ТУШЁНЫЙ КОРЕНЬ ЛОТОСА

Ёнгынчжорим ~ Yeongeunjolim ~ 연근조림

ИНГРЕДИЕНТЫ

Корень лотоса — 400-500 г

Уксус белый или яблочный — 1 ч. л.

Растительное масло — 1-2 ч. л.

Соевый соус — 0,25 стакана

Чеснок — 2 зубчика

Сахар — 0,5 стакана

Кунжутное масло — 2 ч. л.

Кунжут — по вкусу

1. Корень лотоса должен быть максимально ровной формы, по возможности с минимальным количеством коричневых пятен.

2. Корень вымыть, срезать кожу и порезать кружочками средней толщины. Он очень хрупкий, режьте осторожно!

3. Замочить в холодной воде, чтобы вышел крахмал.

4. Бланшировать 5 минут в кипящей воде с добавлением уксуса (он нужен для того, чтобы убрать вязкий привкус).

5. Промыть в холодной воде.

6. Чеснок нарезать, налить в кастрюлю немного растительного масла и обжаривать корень лотоса до прозрачности.

7. Добавить 2,25 стакана воды, чеснок и соевый соус. Накрыть крышкой, уменьшить огонь и тушить 40 минут. Добавить сахар и готовить ещё 20 минут, приоткрыв крышку.

8. Перемешать и тушить ещё 10 минут с открытой крышкой, иногда аккуратно помешивая, пока жидкости практически не останется и она не станет вязкой.





ЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ

Кимгуи ~ Gimgui ~ 김구이

ИНГРЕДИЕНТЫ

Морские водоросли ким — 20 листов

Соль морская — 2 ч. л.

Кунжутное масло — 4 ч. л.

Растительное масло — 4 ч. л.

1. Смешать кунжутное и растительное масло.
2. Кисточкой смазать поверхность листа водорослей смесью масел, немного посыпать солью. Положить ким стопкой. Дать пропитаться.
3. Сковороду нагреть, потом уменьшить температуру и жарить на среднем огне.

4. Положить лист водорослей на сковороду и жарить 10-15 секунд, прижимая к поверхности похлопывающими движениями лопаткой. Перевернуть на другую сторону и повторить.
5. Сделать то же самое со всеми остальными и сложить уже обжаренные листы стопкой.
6. Готовые водоросли станут хрустящими, а их цвет — более зелёным.
8. Разрезать на 4-6 равных частей кухонными ножницами, сложить в пакет.
9. Жареные водоросли можно есть как самостоятельное блюдо, как закуску к пиву или класть на них рис с кимчи, мясо с овощами, морепродукты.





ПАСТА ИЗ ОСТРОГО КРАСНОГО ПЕРЦА

Кочхучжан ~ Gochujang ~ 고추장

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порошок ячменного солода — 500 г

Вода — 8 литров

Мука из сладкого риса — 1 кг

Рисовый сироп — 800 г

Кочхугару — 1,6 кг

Соль — 400 г

Мука ферментированных соевых бобов — 400 г

1. Перемешать воду и порошок ячменного солода. Процедить смесь, чтобы не было комков. Немного подогреть на медленном огне.

2. Убрать с плиты, добавить рисовую муку, предварительно размешанную

с небольшим количеством смеси солода и воды, перемешать, дать постоять 2 часа.

3. Затем опять перемешать, поставить на плиту. Довести до кипения на среднем огне, после этого при низкой температуре варить 2 часа, постоянно помешивая, пока объём жидкости не уменьшится на 1/4 — 1/3.

4. Добавить рисовый сироп, перемешать, снять с огня.

5. Перелить в чистую чашку, добавить муку из ферментированных соевых бобов и перемешать, чтобы не было комков.

6. Добавить кочхугару, перемешать.

7. Добавить соль, перемешать.

8. Разложить в глиняные горшки.

РАССКАЗ О КОЧХУЧЖАНЕ



Блюдо готовят летом.

Обязательно должны быть доступны прямые солнечные лучи. Настаивать кочхучжан нужно в специальном глиняном горшке не менее месяца, а лучше — весь знойный сезон.

Днём ёмкость должна быть постоянно открытой, чтобы солнце и тепло имели непосредственный доступ к пасте. Её нужно время от времени перемешивать, она должна стать насыщенного тёмно-красного цвета. Перед тем как

открывать горшок под солнцем, нужно накрыть его тонкой хлопчатобумажной тканью и закрепить её, чтобы в горшок не попали пыль и насекомые.

Домашний кочхучжан отличается по вкусу от купленного в магазине. Он менее солёный, имеет более плотную текстуру и глубокий вкус.

Домашняя паста из красного перца никогда не перестаёт бродить, как и кимчхи, поэтому её вкус с течением времени меняется.





БЛИНЫ ИЗ КИМЧХИ

Кимчихичжон ~ Kimchijeon ~ 김치전

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кимчхи — четвертинка (200-250 г)

Сахар — 0,5 ч. л.

Мука — 0,5 стакана

Вода — 0,5 стакана

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Лук зелёный — 2-3 пера

Масло растительное для жарки — 1 ст. л.

1. Кимчхи нарезать небольшими кусочками. Репчатый и зелёный лук мелко нарезать кубиками, перемешать.
2. Добавить муку, сахар, воду, перемешать. Смесь должна быть густой с видимым соотношением в пользу овощей.
3. Обжаривать на растительном масле на раскалённой сковороде с двух сторон до золотистой корочки, распределив тесто по всей поверхности тонким слоем.
4. Подавать на стол горячими вместе с соевым соусом, предварительно нарезав блинчик небольшими кусочками.

БЛИНЫ ИЗ КАПУСТЫ

Янбэчхучжон ~ Yangbaechujeon ~ 양배추전

ИНГРЕДИЕНТЫ

Капуста белокочанная — 400 г

Картофель — 1 штука

Морковь (маленькая) — 1 штука

Цукини (маленький) — 1 штука

Яйца — 3 штуки

Халапеньо зелёный — 2 штуки

Халапеньо красный — 2 штуки

Соль — 1 ч. л.

Уксус столовый — 2-3 ст. л.

Мука — 8 ст. л.

Растительное масло для жарки — 1 ст. л.

1. Капусту тщательно промыть, мелко нашинковать, залить водой и добавить уксус.

2. Картофель, цукини и морковь вымыть, очистить и нашинковать мелкой соломкой.

3. Халапеньо нарезать полукольцами.

4. Слить воду с уксусом, смешать все овощи, посолить.

5. Яйца взбить венчиком, соединить с овощами, добавить 4 столовые ложки муки, перемешать, затем добавить ещё 4 столовые ложки муки и снова перемешать.

6. Разогреть сковороду, обжарить блины с двух сторон на растительном масле до золотистой корочки, равномерно распределив тесто тонким слоем.

7. Блюдо будет идеальным, если готовить блинчик недолго — по 2-3 минуты с каждой стороны, постоянно переворачивая.





БЛИНЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

Пхачжон ~ Pajeon ~ 파전

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тонкий зелёный лук — 10 перьев

Мука — 0,5 стакана

Вода — 0,5 стакана

Соевая паста — 1 ч. л.

Соль по вкусу (если нет соевой пасты)

Сахар — 0,5 ч. л.

СПУС

Соевый соус — 2 ч. л.

Винный уксус — 1 ч. л.

Мёд — 1 ч. л.

Кунжут — 1 ч. л.

1. Лук вымыть, очистить и нарезать в зависимости от того, каким способом вы будете выкладывать его на сковороду.
2. Смешать все ингредиенты для теста.

3. Выложить лук на раскалённую и смазанную растительным маслом сковороду одним из двух указанных ниже способов.
4. Залить тестом и обжаривать до золотистого цвета с обеих сторон.
5. Подавать с соусом.

ПЕРВЫЙ СПОСОБ

6. Лук мелко нарезать, равномерно распределить по сковороде и немного обжарить со всех сторон.

ВТОРОЙ СПОСОБ

7. Лук разрезать на три части и выложить на сковороду в форме прямоугольника, немного поджарить с одной стороны и залить сверху тестом, затем перевернуть и обжарить с другой стороны.

РАССКАЗ О ПХАЧЖОНЕ



Его нечасто увидишь в корейских дорамах, но это настолько традиционное и любимое корейцами блюдо, что моя книга просто не может без него обойтись.

Пхачжон — это корейские блинчики с зелёным луком. Существует просто огромное количество его разновидностей, потому что помимо зелёного лука в эти блины можно добавлять и другие ингре-

диенты, а также можно делать блины из кимчи и других овощей, но называться они будут уже по-другому.

В плане ингредиентов и процедуры приготовления корейские блины не имеют ничего общего с русскими блинами. Примечательно то, что у всех разновидностей блюда нет точных рецептов. Тут можно проявить фантазию.





ОВОЩНЫЕ БЛИНЫ

Ячхэчжон ~ Yachaejeon ~ 야채전

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Лук зелёный — 3-4 пера

Морковь (маленькая) — 1 штука

Цукини (маленький) — 1 штука

Лук порей (белая часть) — 1 штука

Грибы шиитаке — 1 штука

Халапеньо — по вкусу

Соль — 0,5 ч. л.

Вода — 0,75 стакана

Мука — 0,75 стакана

Масло растительное для жарки — 1 ст. л.

1. Все овощи нарезать соломкой. Шиитаке нарезать кружочками. Зелёный лук нарезать крупно, разделив каждое перо на 5-6 частей.

2. Добавить муку, соль, воду, перемешать. Смесь должна быть густой с видимым соотношением в пользу овощей.

3. Обжаривать на растительном масле на раскалённой сковороде с двух сторон до золотистой корочки, распределив тесто по всей поверхности тонким слоем.

4. Когда блин поджарится с одной стороны, перед тем как его перевернуть, выложить на вторую сторону немного халапеньо, нарезанного кружочками.

КАБАЧКИ В КЛЯРЕ

Хобак-намуль ~ Hobak Namul ~ 호박나물

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачок — 2 штуки

Соль — 0,5 ч. л.

Мука — 1 стакан

Яйца — 2-3 штуки

Растительное масло для жарки — 1 ст. л.

1. Кабачки вымыть и нарезать тонкими кружочками. Посолить и оставить на 30 минут.

2. Насыпать муку в пакет, туда же отправить кабачки, тщательно перемешать.

3. Яйца взбить венчиком в отдельной тарелке.

4. На сковороде разогреть растительное масло и обжаривать кабачки с двух сторон, предварительно опустив каждый кружочек в смесь из взбитых яиц.

5. Выложить на бумажную салфетку и дать маслу стечь.





СЛАДКАЯ ПАСТА ИЗ КРАСНЫХ БОБОВ АДЗУКИ

Пхат ~ Pat ~ 팔

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бобы адзуки — 250 г

Вода — 1,5 л

Сахар — 30-50 г

Соль — 0,25 ч. л.

Рисовый или кукурузный сироп — 30-50 г

Экстракт ванили — 1 ч. л.

1. Бобы промыть. Залить водой.
2. Варить 30 минут на среднем огне в кастрюле с толстым дном. Выключить плиту и оставить бобы под закрытой крышкой в горячей воде ещё на 30 минут.
3. Варить бобы в этой же воде на среднем огне ещё 60 минут.
4. Растолочь их с отваром в кастрюле. Добавить ещё 3 стакана горячей воды, перемешать.
5. Поставить сито на большую чашку, откинуть на него бобы. Перемешивать и отжимать массу руками, периодически опуская сито в чашку с жидкостью, на которой оно стоит, до тех пор, пока в ёмкости не останется только кожура бобов.
6. Получившуюся жидкость процедить через хлопковую ткань, это может быть

сложенная в несколько слоёв марля. Наша задача — оставить как можно больше бобовой массы и убрать всю лишнюю воду. Для ускорения процесса можно сжимать руками получившийся мешочек.

7. Готовую массу положить в ту же самую кастрюлю, добавить сахар и рисовый сироп (если его нет, то увеличить вдвое количество сахара), соль, ваниль.

8. Варить на среднем огне 5-10 минут, постоянно помешивая, затем снять с плиты.





ПЕРВЫЕ КУША





Первые блюда в южнокорейской кухне отличаются большим разнообразием, однако в этой книге я останавлиюсь только на тех, которые упоминаются в дорамах.

Чаще всего это, конечно же, рамён. Для того чтобы его сделать, по сути, не нужно ничего, кроме воды и пакетика лапши быстрого приготовления. Тем не менее для большей аутентичности можно приобрести специальную металлическую посуду желтоватого цвета и добавить такие ингредиенты, как зелёный лук, яйца, сосиски, сыр, кимчхи.

Практически для всех остальных первых блюд всегда будут нужны сушёные анчоусы для бульона и обязательно кастрюли с толстыми стенками, чтобы супы и рагу во

время приготовления могли в них томиться. Также для большей самобытности лучше приобрести каменный горшочек, в котором вы будете подавать первые блюда.

Есть несколько моментов, на которые нужно обратить особое внимание при приготовлении первых блюд южнокорейской кухни. В конце этой книги я даю полный список продуктов с фотографиями и детальным описанием их правильного использования. Перед тем как начать готовить жидкие горячие блюда, обязательно прочтите последний раздел.

Прежде всего нужно обратить внимание на соевую пасту, которая нужна для супов и рагу. Корейская соевая паста твенчжан (Doenjang)

имеет специфический вкус и аромат, поэтому добавлять её нужно только в самом начале варки.

Также нужно сказать о соевом соусе. В Корее есть два его вида: для заправки и для супа. Если в рецепте в первое блюдо нужно добавить соевый соус, то это именно разновидность для супов кукканчжан (Guk Ganjang).

Также важно не перепутать ещё один ингредиент. Листовые водоросли ким, также известные как нори, не предназначены для жидких горячих блюд. Для приготовления супов используют специальные бурые водоросли тасима (Dasima), а также в некоторых случаях вакаме (морскую капусту).

Мягкий тофу добавляют во многие первые блюда, это также одна из их главных составляющих.

В книге есть несколько блюд, рецепты которых достаточно сложны не только для нас, но и для самих корейцев, поэтому чаще всего их едят именно в кафе или заказывают на дом, а не готовят самостоятельно. Как правило, это всевозможные супы и рагу из морепродуктов.

В этой книге камчжатхан (суп со свиными костями) — это средство от похмелья, о котором вы часто слышали в дорамах. Однако в реальной жизни у каждой южнокорейской хозяйки будет свой рецепт похмельного супчика, он может быть без свиных костей и соевой пасты, но с кимчи.

Самгетхан — довольно непростое блюдо из-за того, что в нём есть два очень редких ингредиента. Тем не менее вы можете приготовить этот замечательный суп без корейского красного женьшеня и фиников, и он всё равно будет вкусным.

Для мандугука можно брать пельмени с любой начинкой, но если вы добавляете в суп мясо, то лучше, чтобы внутри них было что-то другое. Пельмени в России по определению всегда с мясом, в отличие от пельменей в азиатских странах, где в них может быть практически всё что угодно и делать их самостоятельно не нужно — всё есть в замороженном виде в супермаркетах. Но если вы хотите по-настоящему вкусный пельменный суп, приготовьте этот ингредиент с интересной начинкой самостоятельно.

РАССКАЗ О РАМЁНЕ



Слово «рамэн» знакомо каждому, кто увлекается азиатской культурой.

Это традиционное блюдо Китая, Японии и Кореи, но его родиной считается именно первая страна.

Во всех трёх государствах рамён — это фастфуд. Недорогой и очень сытный.

Нужно отметить, что и в Корее, и в Японии, и в Китае есть как традиционный рецепт этого супа, так и специальная лапша для него. Рамён быстрого приготовления придумали в Японии, и он считается величайшим изобретением XX века.

Соприкасаясь с культурой Японии и Кореи, вы обратите внимание, что в манге и японских сериалах, за редким исключением, часто присутствует традиционный рамэн. А в южнокорейских дорамах едят лапшу быстрого приготовления.

Поскольку нас интересует именно Корея и блюдо из дорам, то его мы и научимся готовить.

Вы встретите его практически в каждом сериале. Этому рецепту уделяется так много внимания и эфирного времени, что буквально после просмотра нескольких серий Корея будет ассоциироваться у вас уже не с телефонами Samsung, телевизорами LG и автомобилями Hyundai, а с лапшой быстрого приготовления в ярко-красной упаковке.

Согласно «Легенде синего моря», степень серьёзности отношений парня и девушки можно определить по тому, что они вместе едят рамён.

В «K2» для главной героини даже придумали танец с лапшой. В этой же дораме мы можем увидеть ингредиенты для приготовления этого блюда с яйцом.

В «Мальчиках краше цветов» герои будут есть рамён на скорость.

В «Наследниках» Чхве Ёндо частенько перекусывает им из стаканчика в маленьком магазине.

Какую бы дораму вы ни решили посмотреть, вас почти всегда будет ждать встреча с этим блюдом. Его очень любят не только простые корейцы, но и актёры, певцы и руководители крупных корпораций.

Чтобы сделать настоящий рамён, нужно следовать определённым правилам. Кроме того, чтобы аутентично съесть лапшу быстрого приготовления, как в дораме, тоже нужно придерживаться некоторых рекомендаций.

Для приготовления этого блюда обязательно потребуется специальная кастрюля, которая называется «korean yellow pot». Она бывает разного размера. Есть лапшу нужно прямо из кастрюли, поэтому, если вы готовите только для себя, возьмите маленькую кастрюлю диаметром 14–16 см. Если вы готовите для двоих, то возьмите посуду диаметром 18–20 см.

Когда вы сделали рамён, есть его нужно сразу же. Открыть кастрюлю, палочками подцепить лапшу и положить её на крышку. Немного подуть на неё, чтобы не обжечься, поднести ко рту и втянуть в себя. Не нужно стесняться. Лапшу в дорамах приня-

то есть шумно, втягивая в себя, и запивать бульоном прямо из кастрюли. Ложка, которая подаётся с палочками, вам не потребуется!

В «Подозрительном партнёре» главные герои рушат стереотипы и едят блюдо не из кастрюли, а предварительно выкладывая его в тарелки.

На первый взгляд может показаться, что нет ничего проще, чем приготовить рамён, но не торопитесь! В своих рецептах я открою несколько секретов, как сделать ваш суп не просто вкусным, а мегавкусным!

СЕКРЕТЫ

~ Количество воды

На одну порцию рамёна производитель рекомендует использовать 550 мл воды, но лично я всегда беру 400 мл.

~ Маринад кимчхи

Один из главных секретов — маринад кимчхи. В этом случае нужно взять $1 + \frac{2}{3}$ стакана воды и добавить $\frac{1}{3}$ стакана маринада, в итоге получим 2 стакана жидкости.

~ Варить и помешивать

Рамён нельзя запаривать, его нужно варить примерно 5 минут, постоянно помешивая лапшу палочками, чтобы она вобрала в себя кислород.

~ Специи

Все специи, которые идут в комплекте, нужно добавить в воду до закипания или непосредственно перед ним, но ни в коем случае не после того, как опустите лапшу в кипящую воду, или после того, как она будет готова. Этим секретом поделился со своими фанатами Чонгук из группы BTS. То, как он готовит рамён, нравится всем участникам группы).



РАМЁН С ЯЙЦОМ

Рамён ~ Ramyeon ~ 라면

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода — 400 мл

Рамён — 1 упаковка

Лук зелёный — 4 пера

Яйцо — 1 штука

1. Налить воду в кастрюлю, добавить специи из пакетика, поставить закипать.
2. В кипящую воду положить лапшу, варить, не закрывая крышку и постоянно помешивая, примерно 2 минуты.
3. Влить яйцо, не перемешивать, закрыть крышкой и варить ещё 2 минуты.
4. Зелёный лук мелко нарезать. Аккуратно вытащить и уложить сверху лапши сварившееся яйцо, посыпать сверху луком.
5. Подать прямо в кастрюле и есть сразу, чтобы лапша не размокла.





СУП ИЗ КИМЧХИ

Кимчхигук ~ Kimchiguk ~ 김치국

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кимчхи — четвертинка

Свинина — 200 г

Кочхучжан — 2 ч. л.

Сахар — 1 ч. л.

Вода — 4-5 стаканов

Тофу — 100 г

Лук зелёный — 3-4 пера

1. Кимчхи мелко нарезать, положить в кастрюлю.
2. Свинину мелко нарезать, добавить сверху кимчхи.
3. Добавить остальные ингредиенты, кроме тофу, перемешать.
4. Залить водой и варить 15 минут на среднем огне после закипания.
5. Добавить тофу и варить ещё 10 минут на медленном огне.
6. За 2 минуты до конца варки добавить мелко нарезанный зелёный лук.
7. Кимчхигук подают не в общей кастрюле, а в отдельной тарелке, в которую перед самым употреблением добавляют варёный белый рис.





ПОХМЕЛЬНЫЙ СУП СО СВИНЫМИ КОСТЯМИ

Камчжатхан ~ Gamjatang ~ 감자탕

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кости свиные шейные — 1 кг

Твенчжан — 2 ст. л.

Грибы шиитаке — 2 штуки

Лук репчатый — 1 штука

Перец чили — 1 штука

Картофель — 2-3 штуки

Ростки бобов — 200 г

Лук зелёный — 4 пера

Пекинская капуста — 400-500 г

Кочхугару — 3 ст. л.

Кочхучжан — 1 ст. л.

Чеснок — 6 зубчиков

Рыбный соус — 3 ст. л.

Перец чёрный молотый — 0,5 ч. л.

Молотые семена периллы — 0,25 стакана (опционально)

1. Тщательно промыть свиные кости, опустить в кипящую воду и варить 10-15 минут. Бульон слить, снова залить кости холодной водой (примерно 10 стаканов), добавить, не нарезая, шиитаке, чили, лук, твенчжан и варить 2 часа. Не забывать снимать пену.

2. В кипящую воду в отдельную ка-

стрюлю бросить листья пекинской капусты. Перед этим порвать её, как на кимчхи, срезать верхнюю твёрдую часть и отделить листы друг от друга. Бланшировать 1-2 минуты. Промыть в холодной воде и разорвать на ещё более мелкие полоски.

3. Ростки бобов промыть. Зелёный лук нарезать крупными кусками по диагонали.

4. Чеснок мелко нарезать, добавить к нему кочхугару и кочхучжан, рыбный соус и молотые семена периллы.

5. Убрать из бульона чили и грибы шиитаке, добавить все овощи, очищенный картофель, нарезанные вареные шиитаке и приготовленный ранее соус.

6. Если жидкости мало, добавить немного воды, чтобы она не полностью прикрывала мясо перед тем, как вы отправите к нему овощи, потому что консистенция камчжатхана должна напоминать рагу.

7. Переложить в каменный горшок, дать закипеть и в том же горшке подать на стол, украсив листьями базилика или периллы.



РАГУ ИЗ КИМЧХИ

Кимчхиччигэ ~ GimchiJjigae ~ 김치 찌개

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бульон или вода – 500 мл

Маринад кимчхи – 100 мл

Кимчхи – четвертинка

Свинина – 250 г

Лук репчатый – 1 штука

Лук зелёный – 3-4 больших пера

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 2 ч. л.

Кочхугару – 1 ч. л.

Кочхучжан – 1 ст. л.

Кунжутное масло – 1 ст. л.

Тофу (мягкий) – 100 г

1. Налить в кастрюлю маринад кимчхи.
2. Разрезать на 5-6 частей четвертинку кимчхи и положить в кастрюлю сверху маринада.
3. Мясо нарезать кусочками среднего

размера, положить сверху кимчхи.

4. Репчатый лук нарезать полукольцами, положить сверху мяса.

5. Зелёный лук нарезать перьями и уложить сверху репчатого лука.

6. Добавить соль по вкусу, кочхугару, сахар, кунжутное масло, кочхучжан опционально.

7. Процеженный горячий бульон вылить в кастрюлю так, чтобы он не до конца прикрывал ингредиенты.

8. Поставить на плиту и дать закипеть. Тушить 10 минут на среднем огне.

9. Перемешать, выложить сверху нарезанный крупными кубиками тофу.

10. Тушить на медленном огне ещё 10 минут.

11. Подавать в кастрюле, украсив сверху мелко нарезанным зелёным луком.

12. Кимчхиччигэ традиционно подают к столу вместе с панчханом и рисом, который немного смягчает остроту блюда.

РАССКАЗ О КИМЧХИЧЧИГЭ



«Ччигэ» (Jjigae) в переводе с корейского означает «рагу».

Основные ингредиенты — бульон (мясной, овощной или рыбный), перцовая или соевая паста, любое мясо или морепродукты. В зависимости от рецепта добавляют тофу и другие составляющие. Если в состав входит мясо, то бульон обязательно должен быть мясным.

Чаще всего в корейской кухне и в домах можно услышать о таких ччигэ как кимчхиччигэ (рагу из кимчи) и твенчжанччигэ (рагу с соевой пастой).

Блюдо можно приготовить на овощном, курином, говяжьем, рыбном бульоне или просто на воде. Традиционно в Корее делают рагу из кимчи на рыбном бульоне (бульон из сушёных анчоусов) и, как понятно из названия, основным ингредиентом будет кимчи.

Для его приготовления нужна неглубокая кастрюля большого диаметра.

Можно использовать любое мясо, но в случае с говядиной вре-

мя приготовления увеличится.

Добавление маринада кимчи само по себе делает блюдо острее, поэтому будьте осторожны с кочхугару и пастой из красного перца кочхучжан. Добавляйте эти специи, ориентируясь на то, какую степень жгучести и пряности вы любите.

Для приготовления кимчхиччигэ, как правило, используют так называемое настоявшееся кимчи, которое хранится уже несколько месяцев, поэтому рагу получается со специфическим ароматом, который очень нравится корейцам.

Его всегда подают в той же посуде, в которой варили, или предварительно перекладывают в каменный горшок, доводят до кипения и в нём же ставят на стол, помещая ёмкость в центр.

Многие корейцы едят рагу из кимчи и прочие первые блюда все вместе своими ложками и палочками прямо из одной большой кастрюли.



КУРИНЫЙ СУП С ЖЕНЬШЕНЕМ

Самгетхан ~ Samgyetang ~ 삼계탕

ИНГРЕДИЕНТЫ

Цыплёнок-корнишон — 1 штука
Рис — 0,5 стакана
Корень женьшеня — 1 штука
Чеснок — 16 зубчиков
Лук зелёный — 2-3 пера
Ююба тэчху (финики) — 2 штуки
Соль — по вкусу
Перец чёрный молотый — по вкусу

СПУС

Соевый соус — 3 ст. л.
Белый уксус — 2 ст. л.
Мёд — 1 ст. л.
Лук зелёный — 4 пера
Халапеньо — 1 штука
Кунжут — 1 ч. л.
Перец чёрный молотый — 0,5 ч. л.

1. Рис тщательно промыть и замочить на час в холодной воде.
2. Корень женьшеня промыть.
3. С цыплёнка срезать хвост, весь лишний жир, промыть в холодной воде.
4. Финики промыть, лук мелко нарезать.

5. Цыплёнка хорошо обмазать солью, дать немного постоять и промыть.
6. У чеснока и корня женьшеня срезать кончики.
7. Внутри цыплёнка положить чеснок, рис, корень женьшеня, финики, снова рис, чеснок, снова рис.
8. Уложить в кастрюлю, добавить остатки риса, залить 9 стаканами воды и варить на среднем огне до готовности с приоткрытой крышкой примерно час.
9. Готового цыплёнка уложить в каменный горшок, залить процеженным бульоном, сверху украсить мелко нарезанным зелёным луком и молотым чёрным перцем. Перед подачей на стол и украшением суп вскипятить в этом же горшке. Подавать с соусом. Женьшень и чеснок тоже рекомендуется есть, чтобы почувствовать себя настоящим корейцем.

СПУС

1. Смешать все ингредиенты для соуса с нарезанным зелёным луком и халапеньо.



РАССКАЗ О САМГЕТХАНЕ



Помните историю о том, что в жаркое время года в некоторых странах укутываются в тёплые одежды и пьют горячий чай, тем самым охлаждаясь?

Самгетхан — это корейский суп для знойной погоды. Эти августовские жаркие дни называются самбок и делятся на три части: чхобок, чонбок и мальбок.

В Корее есть рестораны, которые специализируются на приготовлении самгетхана и держат свои рецепты в строгом секрете.

В дорамах часто можно услышать, что мужчинам советуют съесть суп с женьшенем для укрепления здоровья. Он называется самгетхан!

В сериале «Замуж без свиданий» главная героиня везёт своему парню это блюдо на велосипеде, а потом оказывается запертой в комнате вместе с огромной кастрюлей супа.

Корень женьшеня — достаточно дорогой продукт, к тому же в России его сложно найти, поэтому вы можете готовить без него. Также можно не добавлять китайские сушёные финики.





РАГУ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ

Твенчжанчигэ ~ Doenjangjjigae ~ 된장찌개

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель — 1 штука

Лук репчатый — 1 штука

Цукини — 1 шт.

Чеснок — 4 зубчика

Креветки (большие) — 4 штуки

Вода — 2,5 стакана

Анчоусы — 6-8 штук

Твенчжан — 5 ч. л.

Перец чили — 1 штука

Тофу — 150 г

Лук зелёный — 2-3 пера

1. Картофель вымыть, почистить и нарезать небольшими кубиками, положить в каменный горшок или кастрюлю.
2. Лук мелко нарезать и добавить к картофелю.
3. Цукини помыть и нарезать мелкими кубиками, положить к картофелю и луку.
4. Чеснок и перец чили мелко нарезать и поместить к овощам.
5. Анчоусы и креветки вымыть и очистить, положить на овощи.
6. Залить водой таким образом, чтобы она покрыла все продукты, поставить на средний огонь и дать закипеть.
7. После закипания добавить соевую пасту твенчжан, перемешать и уменьшить огонь, варить 20 минут, приоткрыв крышку.
8. Добавить тофу, нарезанный мелкими кубиками.
9. Подавать с кимчи и рисом, предварительно можно убрать анчоусы и украсить рагу мелко нарезанным зелёным луком.



СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Мандугук ~ Mandu Guk ~ 만두국

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пельмени замороженные с тофу — количество по вкусу

Говядина — 250 г

Чеснок — 3 зубчика

Лук зелёный — 2 пера

Соус рыбный — 1 ст. л.

Яйцо — 2 шт.

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Перец чёрный молотый — 0,5 ч. л.

1. Яйца взбить и вылить на горячую сковородку тонким слоем. Дождаться, пока блинчики приготовятся, снять с огня, дать остыть, нарезать тонкой соломкой.
2. Налить воду в кастрюлю, дать закипеть.
3. В кипящую воду опустить мелко нарезанную говядину и чеснок, на среднем огне варить до готовности мяса.
4. В кипящий бульон опустить пельмени.
5. Добавить рыбный соус, мелко нарезанный лук, поперчить.
6. Взбить яйцо, влить его в суп, выключить огонь и только потом перемешать.
7. Разлить по тарелкам, украсить нарезанными яичными блинчиками.





РАГУ С МОЛЛЮСКАМИ

Чогэтхан ~ Jogaetang ~ 조개탕

ИНГРЕДИЕНТЫ

Моллюски — 1 кг

Дайкон или му — 150 г

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Чеснок — 2 зубчика

Анчоусы сушёные — 5 штук

Перец чили — 1 штука

Лук зелёный — 2 пера

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Перец чёрный молотый — по вкусу

Вода

1. Моллюски промыть.

2. Налить в чашку 4 стакана воды, добавить 1 столовую ложку соли, погрузить в воду моллюсков и оставить в холодильнике на 2 часа. Затем слить воду и тщательно промыть их.

3. Корейский редис му или дайкон очистить и нарезать тонкими брусочками, сложить в кастрюлю.

4. Лук и чеснок нарезать, поместить в ту же кастрюлю. Анчоусы почистить и добавить к овощам.

5. Залить 3 стаканами воды. Это рагу, поэтому жидкость должна едва прикрывать все продукты, но если вы любите бульон, добавьте больше воды.

6. После закипания дать бульону повариться 10-15 минут, пока редис не станет прозрачным, убрать анчоусы, добавить моллюсков, закрыть крышку и варить на медленном огне.

7. Время от времени открывать кастрюлю и поливать моллюсков бульоном до тех пор, пока все раковины не откроются.

8. Посыпать измельчённым зелёным луком и перцем чили, нарезанным кружочками.

9. Выключить огонь, полить рагу кунжутным маслом.

10. Подавать с кимчи, рисом и другими закусками. Содержимое раковин вытаскивать палочками, бульон есть ложкой.



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И МЯСОМ

Ччамппон ~ Jamppong ~ 찜뽕

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша пшеничная — 500 г
Анчоусы сушёные — 20 штук
Тасима — 1 лист
Лук зелёный — 2 пера
Листья капусты — 3 штуки
Лук репчатый (маленький) — 1 штука
Мидии — 8 штук
Креветки (большие) — 4 штуки
Кальмар — 150 г
Моллюски (маленькие) — 20 штук
Говядина — 100-150 г
Кочугару — 5 ч. л.
Кунжутное масло — 1 ч. л.
Чеснок — 3 зубчика
Рыбный соус — 1 ч. л.

1. Анчоусы почистить. В кипящую воду положить их и водоросли, варить на среднем огне 20 минут, уменьшить температуру и готовить ещё 20 минут.

2. Мидии почистить и тщательно промыть, замочить в солёной воде на 2-4 часа, снова промыть. То же самое сделать с моллюсками. Креветки почи-

стить и промыть. Кальмары почистить и нарезать кольцами.

3. Мясо нарезать тонкими длинными кусочками. Все овощи нашинковать крупной соломкой, у капусты предварительно удалить твёрдые части. Зелёный лук крупно порезать.

4. Готовый бульон процедить. Перемешать 2,5 чайные ложки кочугару и кунжутное масло. Растолочь чеснок.

5. На горячую сковороду налить растительное масло, немного обжарить чеснок, добавить мясо.

6. Когда говядина будет наполовину готова, добавить оставшуюся половину кочугару и перемешать.

7. Добавить все овощи, перемешать и жарить на сильном огне, затем уменьшить температуру и добавить 6 чашек бульона, все морепродукты, кроме кальмаров, их положить за 1-2 минуты до готовности блюда.

8. Закрыть крышку и варить на среднем огне 7 минут, добавить рыбный соус, смесь перца и кунжутного масла.

9. Отваренной лапше дать стечь, положить её в тарелку и залить супом. Подать с маринованным редисом.



СУП ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ

Миёккук ~ Miyeoggug ~ 미역국

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бурые водоросли — 20 г

Говядина — 100 г

Кунжутное масло — 2 ст. л.

Вода — 1,5 л

Чеснок — 2-3 зубчика

Рыбный соус — 1 ст. л.

1. Бурые сушёные водоросли замочить в воде до размягчения. При необходимости нарезать небольшими кусочками.
2. В сотейник или кастрюлю налить кунжутное масло, дать ему прогреться.
3. Мясо вымыть и нарезать небольшими

тонкими кусочками. Обжарить в разогретом кунжутном масле.

4. Добавить половину рыбного соуса и обжаривать до готовности говядины.

5. Слить с предварительно замоченных водорослей воду, добавить к мясу и обжаривать всё вместе.

6. Налить воду, дать закипеть, добавить измельчённый чеснок и проварить ещё немного.

7. Если готовое блюдо несолёное, добавьте ещё рыбного соуса по вкусу.

8. Рыбный соус можно сочетать вместе с соевым в соотношении 50/50.





ВПОРЫЕ ВАНДА





Корейская кухня отличается региональностью. Это означает, что каждой части страны — северной, южной и центральной — присущи свои характерные рецепты.

В дорамах и, соответственно, в этой книге, будут представлены вторые блюда, традиционные только для этой части страны, потому что действие многих сериалов разворачивается в Сеуле. Поэтому в этом

разделе не будет рецептов с морепродуктами.

Кухня в этом городе очень разнообразна, часто её даже можно назвать экстравагантной. Для Кореи в целом характерны большие порции, однако в Сеуле в некоторых местах следуют западной традиции и порции, подаваемые в кафе и ресторанах, по размеру гораздо меньше, чем в других регионах, особенно это касается недавно

созданных современных заведений.

Как и во всей Южной Корее, еда в столице острая, но, опять же, не настолько, как в других провинциях. Возможно, это связано с потоком туристов из Европы, которым непривычны столь «жгучие» продукты.

Мясо в стране довольно дорогое, особенно это касается корейской мраморной говядины. Она очень нежная и вкусная, буквально тает во рту, и её мечтает отведать практически каждый герой любой дорамы.

Свинина чуть менее дорогая, поэтому часто именно это мясо с различным количеством жировых прослоек обжаривают на гриле в кафе и ресторанах.

Ттокпокки, ччачжанмён, кимбап, жареные на гриле говяжки рёбрышки и самгёпсаль, рыбные пирожки, пельмени и сундэ — вот, пожалуй, самые популярные вторые блюда

южнокорейской кухни, которые чаще всего упоминаются в сериалах.

Кровяная колбаска сундэ достаточно сложна в приготовлении, поэтому её рецепта нет в книге. Этот традиционный корейский деликатес лучше всего не готовить самостоятельно, а полакомиться им в так называемой «народной палатке», обязательно захватив к нему бутылочку сочжу.

Несмотря на простоту многих блюд, рецепты которых есть в этой книге, корейцы редко готовят их дома. На местных рынках и в маленьких палатках или фургончиках очень многие предприниматели готовят их настолько вкусно и разнообразно, что пробовать подобные лакомства лучше именно в этих местах.

Часто владельцев наиболее популярных точек уличной еды приглашают на специальные телевизионные шоу, о чём они позже непременно упоминают на вывесках, украшающих вход в их заведения.



ЖАРЕННЫЙ РИС С КИМЧХИ

Кимчхи боккымбап ~ Kimchi Bokkeumbap ~ 김치볶음밥

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кимчхи — четвертинка

Маринад кимчхи — 0,25 стакана

Рис варёный — 2 ст. л.

Кочхучжан — 1 ст. л.

Масло кунжутное — 2 ч. л.

Лук зелёный — 2 пера

Ким — 1 лист

Кунжут — 0,5 ч. л.

Растительное масло — 1 ст. л.

1. Кимчхи мелко порезать и обжарить на растительном масле в течение 1-2 минут.
2. Уменьшить огонь. Добавить рис, перемешать.
3. Добавить маринад кимчхи, перемешать, обжаривать пока жидкость не испарится, а сам рис не станет оранжево-красного цвета, добавить кочхучжан, перемешать и обжарить ещё немного.
4. Добавить кунжутное масло, выключить огонь и перемешать.
5. Подать на стол, украсив мелко нарезанным зелёным луком, кунжутом, измельчёнными водорослями ким.
6. Сверху можно положить жареное яйцо, которое немного уменьшит остроту блюда.

РИСОВОЕ АССОРТИ

Чапкокпап ~ Japgokbar ~ 잡곡밥

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис белый — 1 стакан

Рис чёрный сладкий — 2 ч. л.

Ячмень — 50 г

Рис коричневый сладкий — 50 г

1. Все ингредиенты поместить в чашку и тщательно промыть.

2. Залить крупу 2,5 стаканами воды и оставить на 2,5 часа, перед варкой добавить немного зелёного горошка.

3. В этой же воде поставить на средний огонь, после закипания помешать и варить примерно 10 минут на медленном огне.

4. Время приготовления может немного увеличиться в зависимости от толщины стенок кастрюли и температуры.

5. Попробовать и снять с огня, когда будет готово.





ТТОКПОККИ

Ттокпокки ~ Tteokbokki ~ 떡볶이

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода — 4 стакана

Анчоусы сушёные чищенные — 6 штук

Тасима — половина листика

Рисовые палочки — 300 г.

ДЛЯ СПУСА:

Кочхучжан — 1 ст. л.

Кочхугару — 1 ч. л.

Сахар — 1 ст. л.

Лук зелёный — 3-4 пера

1. В кипящую воду добавить все ингредиенты для бульона и варить 15 минут после закипания.

2. Приготовить соус из кочхугару, перцовой пасты и сахара.

3. Бульон процедить. В кипящую жидкость добавить рисовые палочки и соус, перемешать.

4. Добавить крупно нарезанный зелёный лук.

5. Варить 5-7 минут, пока жидкость не станет вязкой.

РАССКАЗ О ТТОКПОККИ



Ттокпокки — одно из самых популярных блюд Южной Кореи. В дорамах его можно встретить не так часто, как рамён и кимчхи, но время от времени мы всё же можем наблюдать, как герои того или иного сериала поглощают его.

Например, в «Подозрительном партнёре» подозреваемый в убийстве, доказывая адвокату своё алиби, упоминает, что ел в парке ттокпокки и пил кофе мокка со сливками.

Для приготовления блюда используют карэтток. Это специальные палочки белого цвета из рисовой муки. Как правило, в корейских супермаркетах продаются такие полуфабрикаты, но карэтток можно приготовить самостоятельно.

Также в рецепте понадобится кочучжан, который тоже продаётся в корейских магазинах.

Традиционно ттокпокки — это очень острое блюдо фастфуда.





РИСОВЫЕ ПИРОЖКИ ДЛЯ ТТОКПОККИ

Карэтток ~ Garaeddeok ~ 가래떡

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рисовая мука — 2 стакана

Соль — 0,25 ч. л.

Кипяток — 0,75 стакана

Кунжутное масло — 1 ч. л.

1. Смешать муку, соль и воду.
2. Положить в ёмкость, накрыть пищевой плёнкой, оставить небольшое отверстие. Поставить на 2 минуты в микроволновку.
3. Обмять и поставить ещё на 2 минуты в микроволновку.
4. На разделочную доску налить кунжутное масло, выложить сверху горячее тесто.
5. Отбивать деревянной лопаткой, обминать и сворачивать, снова отбивать, пока тесто не станет эластичным.
6. После этого свернуть тесто в шарик и руками раскатать его в длинную трубочку.
7. Разрезать трубочку на две равные части и каждую из них раскатать в более тонкую трубочку.
8. Разрезать готовые трубочки надвое и раскатывать каждую из четырёх частей в ещё более тонкие трубочки.
9. Готовые трубочки разрезать на небольшие одинаковые части.
10. Слегка смазать кунжутным маслом, чтобы они не слиплись между собой.
11. Основа для ттокпокки готова. Хранить в холодильнике. Можно заморозить.



ПУЛЬГОГИ В ГОРШКЕ

Ттукпэги пульгоги ~ Ttukbaegi Bulgogi ~ 떡배기불고기

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина — 250 г

Соевый соус — 1 ч. л.

Чеснок — 2 зубчика

Мёд — 3 ч. л.

Перец чёрный молотый — 0,25 ч. л.

Стеклянная вермишель — 30-50 г

Рыбный соус — 0,5 ч. л.

Морковь (маленькая) — 1 штука

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Лук зелёный — 2 пера

Яйцо — 1 штука

Шпинат — 50 г

1. Вермишель замочить в холодной воде на 30-60 минут.
2. Приготовить маринад для мяса. Для этого мелко нарезать чеснок, добавить соевый соус, мёд, чёрный перец, кунжутное масло. Мариновать 30 минут. Предварительно нарезать говядину небольшими тонкими пластинами.
3. Морковь и репчатый лук нарезать соломкой. Зелёный лук нарезать по диагонали. Шпинат промыть.
4. Смешать 2 стакана воды и чайную ложку рыбного соуса, поставить на огонь в каменном горшке.
5. В кипяток поместить замаринованное мясо.
6. Сверху положить морковь, репчатый и зелёный лук, варить 10 минут без крышки.
7. Добавить лапшу, перемешать, через 2 минуты всё готово.
8. Сверху вбить яйцо и больше не перемешивать.
9. Если любите острое, добавьте одну чайную ложку кочугару, смешанного с кунжутным маслом.
10. Варить в горшке и в нём же подавать на стол. Можно приготовить в обычной кастрюле, а затем переложить в горшочек, подогреть и подать.



ДОМАШНЯЯ ЛАПША С СОУСОМ ИЗ ЧЁРНЫХ БОБОВ

Ччачжанмён ~ Jjajangmyeon ~ 짜장면

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо — 200 г

Лук репчатый — 100 г

Картофель — 100 г

Дайкон или му — 100 г

Цукини — 100 г

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Растительное масло — 3 ст. л.

Паста из чёрных бобов — 50 г

Картофельный крахмал — 2 ст. л.

Сахар — 1 ч. л.

Вода — 2 стакана

1. Все овощи и мясо нарезать мелкими кубиками.
2. На разогретую сковороду налить растительное масло и обжарить мясо до появления корочки.
3. Добавить дайкон или му. Обжаривать 2-3 минуты.
4. Добавить картофель. Обжаривать 2-3 минуты.
5. Добавить лук и цукини. Обжаривать 2-3 минуты.

6. Обжаривать все овощи до прозрачности.
7. Отодвинуть овощи с мясом и на свободное место выложить пасту из чёрных бобов.
8. В течение 1-2 минут постепенно перемешать пасту со смесью овощей и мяса.
9. Добавить 2 стакана воды, закрыть крышкой и тушить на медленном огне 10 минут.
10. Отдельно смешать картофельный крахмал с сахаром и 50 мл воды.
11. Медленно влить смесь в соус, постоянно помешивая, пока не загустеет. Добавить кунжутное масло.
12. Отварить лапшу, промыть холодной водой. Для приготовления ччачжанмёна нужна хорошая домашняя лапша. Если её нет, то подойдёт удон из супермаркета.
13. Выложить лапшу в глубокую тарелку. Сверху добавить горячий соус из чёрных бобов. Тщательно перемешать лапшу с соусом.



РАССКАЗ О ЧЧАЧЖАНМЁНЕ



В отличие от рамёна ччачжанмён относится к домашней кухне.

Для его приготовления нужна специальная толстая лапша. Сварив, её обильно поливают сверху соусом из чёрных бобов с кусочками свинины и овощами, а потом всё перемешивают. Соуса должно быть очень много. Это блюдо, как и рамён, едят палочками, шумно втягивают в себя, не стесняясь испачкать уголки рта и нос, как это демонстрировала нам Ын Бонхи в дораме «Подозрительный партнёр».

Ччачжанмён — это основное блюдо неофициального праздника под назва-

нием Чёрный день, который отмечают 14 апреля в Южной Корее незамужние женщины и холостяки. Те, кто не получил подарки 14 февраля (День Святого Валентина) и 14 марта (Белый день), наряжаются в чёрную одежду, едят эту лапшу, жалуются друг другу на отсутствие личной жизни и подарков на дни влюблённых.

В супермаркетах вы можете встретить блюдо быстрого приготовления, но оно не имеет ничего общего с тем, каким на самом деле должен быть ччачжанмён. Прежде всего потому, что лапша в традиционном рецепте должна быть толстой и обязательно домашней.



ОМЛЕТ С РИСОМ

Омыраисы ~ Omeuraiseu ~ 오므라이스

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис варёный — 100 г

Перец сладкий зелёный — 50 г

Перец сладкий красный — 50 г

Лук репчатый — 100 г

Грибы — 30 г

Морковь — 30 г

Сосиски — 50 г

Моцарелла — 25 г

Чеснок — 1 зубчик

Яйца — 2 штуки

Масло растительное для жарки — 1 ст. л.

Кетчуп, соль, чёрный молотый перец — по вкусу

1. Все ингредиенты нарезать кубиками.
2. На горячей сковороде разогреть растительное масло и обжарить сосиски.
3. Добавить все овощи, включая чеснок, и обжаривать, помешивая, до тех пор, пока лук не станет золотистого цвета. Посолить и поперчить по вкусу.
4. Добавить варёный белый рис, перемешать.
5. Добавить немного кетчупа по вкусу, перемешать. Обжаривать все ингредиенты ещё 1-2 минуты.
6. В пиалу выложить смесь из риса и овощей. Аккуратно придавить лопаточкой, чтобы продукты приняли форму посуды. Накрыть тарелкой и перевернуть. Снять пиалу и посыпать рис сверху тёртой моцареллой.
7. Два яйца взбить венчиком, добавив немного соли.
8. Разогретую сковороду смазать растительным маслом и на очень медленном огне выпечь блин из яичной смеси. Не переворачивать, с одной стороны блин должен быть немного сырым.
9. Снять готовый омлет со сковороды и накрыть им рис с овощами, оставив снаружи пропечённую сторону.



РАССКАЗ ОБ ОМЫРАИСЫ



Омыраисы стал известен благодаря «Принцу с чердака».

Нужно отметить, что существует множество вариантов сервировки этого блюда и подача, как в этой до-
раме, не совсем обычна.

Более традиционным является такой вариант: нужно положить начинку из риса и овощей в центр блюда в

виде большой горки округлой формы и сверху накрыть яичным блинчиком, подвернув его по краям. Со стороны, которая прилегает к рису, он должен быть немного не дожаренным, то есть его не нужно переворачивать при приготовлении.

Для начинки используют рис и овощи, можно добавить мелко нарезанные копчёные колбаски, рёбрышки.





ВЕРМИШЕЛЬ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

Чапчхэ ~ Japchae ~ 잡채

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вермишель из сладкого картофеля — 1 пачка

Говядина — 250 г

Шиитакэ сушёные — 2 штуки

Шпинат — 150 г

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Лук зелёный — 2-3 пера

Грибы — 4 штуки

Красный сладкий перец — 1 штука

Морковь (маленькая) — 1 штука

Яйца — 1 штука

Сахар — 1 ч. л.

Соевый соус — 2 ч. л.

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Перец чёрный молотый — 0,25 ч. л.

1. Приготовить яичный блинчик, нарезать его соломкой.

2. Морковь, репчатый лук, сладкий перец нашинковать соломкой. Грибы нарезать полукольцами.

3. Шиитакэ замочить на 2 часа. Говядину нарезать тонкими кусочками.

4. Чеснок измельчить и смешать с молотым чёрным перцем, сахаром, соевым соусом и кунжутным маслом.

5. Шпинат промыть и бланшировать 30 секунд, затем промыть в холодной воде и нарезать, смешать с соевым соусом и кунжутным маслом.

6. Вермишель варить 5-7 минут, затем промыть в холодной воде.

7. Добавить 1 чайную ложку сахара, 1 чайную ложку соевого соуса, 1 чайную ложку кунжутного масла.

8. На растительном масле поджарить репчатый и зелёный лук до прозрачности, добавить к готовой вермишели.

9. Поджарить грибы, посолить в процессе жарки, добавить к вермишели.

10. Перец и морковь обжарить и добавить к вермишели. Обжарить замаринованное мясо и добавить к вермишели.

11. Добавить к блюду чеснок, шпинат, чёрный молотый перец.

12. Всё перемешать, украсить яичной соломкой и кунжутом.



ТУШЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С КОЧХУГАРУ И СОЕВЫМ СОУСОМ

Мэун гамчжачжорим ~ Maeun Gamjajorim ~ 매운감자조림

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель — 2-3 штуки

Чеснок — 2 зубчика

Лук — 1 штука

Соевый соус — 3 ст. л.

Кочхугару — 1 ст. л.

Сахар — 1 ч. л.

Вода — 1,5 стакана

1. Лук нарезать полукольцами.
2. Картофель очистить, вымыть и нарезать кружочками средней толщины.
3. Чеснок растолочь.
4. Сложить всё в кастрюлю, добавить сахар, соевый соус, кочхугару.
5. Залить водой, дать закипеть и тушить на медленном огне 15-20 минут, помешивая.
6. Подать к столу в качестве одной из закусок.
7. Картофель в Южной Корее достаточно дорогой, поэтому вы могли заметить, что во многих дорамах он выступает в качестве закуски.





ЖАРЕННЫЕ РЁБРЫШКИ

Кальбигуи ~ Galbigui ~ 갈비구이

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рёбра говяжьи — 1,5 кг

Кунжутное масло — 3 ч. л.

Сахар — 3 ч. л.

Соль — 1,5 ч. л.

Перец чёрный молотый — 1 ч. л.

Чеснок — 3 зубчика

Лук зелёный — 2-3 пера

1. Обычно говяжьи рёбра продаются длинными. Нужно порубить их на прямоугольники поменьше.
2. Промыть и сделать корейскую нарезку. Для этого разрезать мясо прямо над костью вдоль и, не дорезая до конца, развернуть кусок как открытую книгу. Повторять, пока не получится длинная полоска мяса с костью с одной стороны.
3. По всем рёбрам сделать надрезы ножом, так же со стороны кости, чтобы мясо хорошо пропиталось маринадом и, соответственно, лучше прожарилось. Можно даже слегка отбить.
4. Чеснок и зелёный лук мелко нарезать. Смешать сахар, соль, чёрный перец.
5. Полить мясо кунжутным маслом и тщательно размять, чтобы оно пропиталось, а потом с одной стороны посыпать смесью сахара, соли и перца, чесноком и луком.
6. Свернуть трубочкой вокруг кости, чтобы промариновалось, накрыть плёнкой и оставить в холодильнике на час.
7. Подавать вместе с разогретым грилем, каждый брусочек разворачивать и обжаривать с двух сторон, по готовности положить на лист салата вместе с закусками, свернуть лист и есть.



КАРРИ

Карри ~ Kare Raisu ~ 카레라이수

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло сливочное — 2 ч. л.

Мясо — 200 г

Картофель (средний) — 2-3 штуки

Лук репчатый (средний) — 1 штука

Морковь (средняя) — 1 штука

Вода — 3 стакана

Кубики карри — 1 штука

Или паста карри — 1 ст. л.

Или порошок карри — 1 упаковка

Рис белый варёный

1. Картофель и лук помыть, почистить и нарезать крупными кубиками.
2. Морковь помыть, почистить и нарезать кубиками среднего размера.
3. Мясо нарезать небольшими кубиками.
4. Если используете порошок карри, то предварительно перемешайте его с 0,5 стакана воды.
5. Растопить в кастрюле сливочное масло и обжарить в нём мясо до хрустящей корочки.
6. Добавить картофель и готовить ещё пару минут, затем положить на сковородку лук и морковь и обжаривать ещё пару минут.
7. Добавить 2,5 стакана воды, дать закипеть и варить до готовности картофеля.
8. Добавить карри.
9. Помешивая, варить до загустения.
10. На одну половину тарелки положить варёный рис, на другую — в два раза больше карри.



РАССКАЗ О КАРРИ



Это блюдо мы привыкли встречать в аниме и японских сериалах, но в Корее его едят не реже, чем в Японии. Мы могли видеть, как готовит самое что ни на есть традиционное карри героиня драмы «Хилер».

В приготовлении есть один секрет, а именно — добиться необходимой степени загустения. Этому способствует картофель, который есть в традиционном рецепте карри, но также есть множество рецептов, где картофеля нет, да и не всегда он даёт необходимый результат.

Поэтому для того, чтобы блюдо получилось нужной консистенции, необходимо использовать специальную пасту карри (чаще делают в Корее) или кубики карри (более характерны для Японии).

Вы можете добавить как пасту, так и кубики, потому что главное — конечный результат, а не средство, которым вы его достигаете.

Можно не использовать загустители, но в этом случае результат, а именно правильная степень густоты, не гарантирован.





МАНДУ С КРЕВЕТКАМИ И ЛУКОМ

Сэубучху манду ~ Saeubuchu Mandu ~ 새우부추만두

ИНГРЕДИЕНТЫ

Креветки очищенные — 250 г
Зелёный лук — 4 пера
Тофу — 0,25 упаковки
Соль — 0,5 ч. л.
Кунжутное масло — 2 ч. л.
Крахмал картофельный — 1 ст. л.
Перец чёрный молотый — 0,5 ч. л.

1. Креветки и лук мелко нарезать.
2. Тофу отжать и мелко нарезать.
3. Тофу, креветки и лук перемешать.

4. Кружочки из теста для манду смазать водой, чтобы было удобно лепить края. На влажную сторону уложить начинку, защипнуть удобным способом.
5. Для варки на пару придать форму пирожка, а для супа лучше подойдёт форма пельменя.
6. Сложить в бамбуковую пароварку, на дно каждой секции предварительно положить специальную перфорированную бумагу.
7. Поставить в кипящую воду и готовить 20-30 минут.
8. Готовые манду сбрызнуть кунжутным маслом.

ТЕСТО ДЛЯ МАНДУ

Манду-пхи ~ Mandu Pi ~ 만두피

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 2 стакана

Соль — 0,5 ч. л.

Вода — 0,75 стакана

1. Замесить тесто из муки, соли и воды.
2. Положить в пакет и дать постоять 30 минут.
3. Без дополнительного добавления муки тщательно размять, чтобы тесто не липло к рукам.
4. Дать полежать в пакете ещё 15-30 минут и потом снова размять, не вынимая из пакета.
5. Сформировать тонкие кружочки среднего диаметра.
6. Обязательно прикрывать тесто и готовые кружочки пищевой плёнкой, чтобы они не заветрились и не затвердели.
7. Наполнить кружочки начинкой, сформировать манду и заморозить.
8. Поместить в холодильник сначала отдельно на доске, потом сложить в пакет.





РЫБНЫЕ ПИРОЖКИ

Омук ~ Omuk ~ 어묵

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе нежирной рыбы (трески, окуня, минтая) — 200 г

Креветки — 100 г

Кальмар — 100 г

Чеснок — 2 зубчика

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Соль — 0,5 ч. л.

Сахар — 1 ч. л.

Перец белый молотый — 0,5 ч. л.

Мука — 1 ст. л.

Крахмал картофельный — 1 ст. л.

Белок — 1 штука

1. Кальмары и креветки очистить и вымыть.
2. Все ингредиенты измельчить в блендере до состояния пасты.
3. Для формирования пирожков потребуется широкая лопатка. Разложить на ней тонким ровным слоем рыбную смесь и смоченным в холодной воде ножом аккуратно скатать её в трубочку от конца к началу лопатки.
4. Готовую трубочку ножом сдвинуть с лопатки в кипящее масло.
5. В разогретое растительное масло опустить пирожки и обжаривать со всех сторон, время от времени переворачивая.
6. Среднее время приготовления 5-7 минут, пирожки должны в меру подрумяниться.
7. Выложить на бумажную салфетку и дать излишкам масла впитаться в бумагу.
8. Надеть на деревянные шпажки.
9. Подать пирожки самостоятельно или с любым соусом.



РАССКАЗ ОБ ОМУКЕ (ОДЭНЕ)



Больше всего это знаменитое корейское блюдо запомнилось мне в дораме «Мальчики краше цветов», когда Ку Чжунпхё уплетал одновременно с десяток рыбных пирожков.

Родиной одэна считается Япония, но в этой стране он совсем не такой, как в Южной Корее, там он называется камабоко. Это лепёшка из сурими цилиндрической формы, приготовленная на пару. Продаётся в холодном виде, разрезанная на порционные кусочки, с различными соусами или в составе других блюд. Одной из разновидностей одэна можно назвать привычные россиянам крабовые палочки.

В Корее омук — это рыбный пирожок. Приготовить его можно не-

сколькими способами. Одэн в виде ленты, сложенной гармошкой, готовят в рыбном бульоне. Покупая на улице такой пирожок, к нему обязательно нужно взять стаканчик бульона, в котором он готовился, и запивать им блюдо.

Также одэн можно приготовить во фритюре. Рыбная масса для этого рецепта будет немного другая. Помимо этого, изменится форма пирожка, он станет цилиндрическим и в него можно класть различные наполнители, например, тофу.

Нужно отметить, что в корейских супермаркетах продаётся множество полуфабрикатов для приготовления рыбных пирожков.



КУРИЦА В МЕДОВОМ СОУСЕ

Хони ботхо чхикхин ~ Honey butter chicken ~ 허니버터치킨

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные крылышки и ножки — 1 кг

Крахмал — 0,25 стакана

Мука — 0,25 стакана

Разрыхлитель — 0,5 ч. л.

Яйца — 2 штуки

Соль — 0,5 ч. л.

Перец чёрный молотый — 0,25 ч. л.

Тыквенные семечки — 0,25 стакана

Масло растительное — 4 стакана

СПУС:

Масло сливочное — 4 ст. л.

Чеснок — 2 зубчика

Сахар коричневый — 0,25 стакана

Соевый соус — 2 ч. л.

Мёд — 2 ч. л.

1. Крылышки и ножки разрезать на две части, тщательно перемешать со смесью соли и чёрного перца.
2. Смешать яйца, крахмал, муку и разрыхлитель, добавить крылышки и ножки, перемешать.
3. Опустить курицу в кипящее растительное масло и жарить 5-7 минут, пока она не станет хрустящей, перевернуть и жарить ещё 5 минут.
4. Масло перед обжариванием должно быть разогрето до 170-180 градусов.
5. Перевернуть ещё раз и обжарить 5 минут, после перевернуть на другую сторону и обжарить ещё 5 минут. Повторить.
6. Выложить на сито и дать маслу стечь. Мясо должно приобрести красивый золотисто-оранжевый оттенок.
7. Приготовить соус. Для этого растопить сливочное масло, высыпать чеснок и немного его поджарить, затем добавить по очереди, непрерывно перемешивая, соевый соус, коричневый сахар, мёд.
8. Перемешать курицу с соусом и тыквенными семечками.

РИС С КРАСНЫМИ БОБАМИ

Пхатпап ~ Patbar ~ 팔밥

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис белый — 2 стакана

Бобы красные — 0,5 стакана

Соль — 0,5 ч. л.

Вода — 4 стакана

1. Бобы промыть, опустить в холодную воду и дать закипеть, варить 10 минут на среднем огне. Затем готовить на медленном огне ещё 50 минут.

2. Слить воду, в которой варились бобы, но не выливать.

3. Рис тщательно промыть. Добавить 2 стакана воды, в которой варились бобы. Если получилось меньше, добавить обычную воду. Туда же положить сваренные бобы.

4. Добавить соль. Обычно рис при варке не солят, потому что он должен нейтрализовать вкус острых закусок, но в этом рецепте блюдо нужно посолить.

5. Дать закипеть и готовить 10 минут, затем уменьшить огонь и варить до готовности, время от времени помешивая, чтобы рис не прилип к стенкам кастрюли.



РАССКАЗ О ПХАТПАПЕ



Рис с красными бобами — одно из традиционных блюд корейской кухни. Оно обязательно появляется на столе, когда к хозяевам дома приезжают родственники, которых они давно не видели. В дораме «Городской охотник» ему уделяется особое

внимание. По тому, как президент ест рис с бобами, Ли Юнсон догадывается об их родственной связи.

Пхатпапом Ли Юнсона кормит мама, когда они воссоединяются после почти тридцатилетней разлуки.





ПИБИМБАП

Пибимбап ~ Bibimbap ~ 비빔밥

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис варёный — 5 стаканов
Соевые ростки — 400 г
Шпинат — 250 г
Морковь (средняя) — 1 штука
Перец красный сладкий — 1 штука
Цукини — 1 штука
Огурец — 1 штука
Лук зелёный — 3-4 пера
Говядина — 200 г
Косари — 100 г
Торачжи — 30 г
Яйцо — 4 штуки
Соль — по вкусу
Кочучжан — по вкусу
Растительное и кунжутное масло
Чеснок — 4 зубчика
Соевый соус — 1 ст. л.
Мёд — 1,5 ч. л.
Растительное масло для жарки
Кунжутное масло — 8-10 ч. л.
Кунжут — 2 ч. л.

1. Соевые ростки промыть, залить 4 стаканами воды, посолить по вкусу и варить 20 минут.

2. Шпинат промыть и нарезать, замариновать в смеси из измельчённого чеснока (1 зубчик), кунжутного масла (1 ч. л.), щепотки соли и кунжута (1 ч. л.).
3. Морковь и перец очистить, нарезать соломкой, посолить, перемешать.
4. Цукини и огурец нарезать соломкой, посолить, перемешать. Зелёный лук мелко нашинковать.
5. Мясо тонко нарезать и мариновать в смеси из чеснока (1 ч. л.), соевого соуса (1 ст. л.), мёда (1,5 ч. л.), кунжутного масла (3 ч. л.) и кунжута (1 ч. л.).
6. Варёные ростки промыть в холодной воде, посолить, добавить измельчённый чеснок (по вкусу) и кунжутное масло (1-2 ч. л.), перемешать.
7. Торачжи и косари замочить, потом нарезать, посолить, через час промыть в холодной воде, заправить кунжутным маслом (1-2 ч. л.).
8. Все овощи (морковь, огурец, сладкий красный перец, цукини) обжарить по отдельности в небольшом количестве растительного масла.
9. Перед жаркой с овощей слить лишнюю воду, а к обжаренным огурцам,

цукини, торачжи и косари добавить измельчённый чеснок (1 зубчик) и кунжутное масло (1-2 ч. л.).

10. В центр горшка положить горячий рис, по периметру — овощи и мясо, в

центр — желток. Поставить на огонь, дожидаться треска, добавить ложку кочучжана и немного кунжутного масла. Всё перемешать и есть.



РАССКАЗ О ПИБИМБАПЕ



Ингредиенты для пибимбапа готовятся отдельно, затем складываются в горшок тольсот, который предварительно прогревается. После этого блюдо дополнительно прогревают на огне, за счёт чего сырое яйцо достигает готовности.

Все ингредиенты обычно перемешивают перед употреблением. Овощи всегда режут тонкой соломкой.

У этого блюда есть масса разновидностей и различаются они по составу овощей (намуль).

Температура горшка тольсот обычно настолько высока, что блюдо остаётся горячим в течение всего приёма пищи, а яйцо в нём готовится очень быстро.

Пибимбап считается одним из десяти лучших блюд традиционной корейской кухни.

В дорамах, однако, упоминается довольно редко.

В этом рецепте используются следующие намули:

— кхоннамуль (Kongnamul Muchim) — бланшированные соевые ростки, заправленные кунжутным маслом;

— сигымчхи-намуль (Sigeumchi-Namul) — бланшированный шпинат, заправленный кунжутным маслом, чесноком и соевым соусом;

— косари-намуль (Gosari Namul) — молодые ростки папоротника, замоченные в воде, засоленные и затем замаринованные в смеси кунжутного масла, чеснока и соевого соуса;

— торачжи-намуль (Doraji Namul).



КИМБАП

Кимбап ~ Gimbar ~ 김밥

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис — 1 стакан

Кунжутное масло — 4 ч. л.

Морковь — 1 штука

Танмучжи — 1 штука

Шпинат — 100 г

Чеснок — 2-3 зубчика

Говядина или индейка — 250 г

Соевый соус — 2 ч. л.

Сахар — 1 ст. л.

Яйца — 2 штуки

Соль — по вкусу

1. Рис отварить в подсоленной воде, дать ему остыть, перемешать вместе с кунжутным маслом.

2. Морковь нарезать или натереть мелкой соломкой, посолить, перемешать.

3. Танмучжи нарезать тонкими длинными полосками.

4. Шпинат опустить в кипяток и бланшировать около минуты, затем промыть

холодной водой. Дать воде стечь, посолить шпинат и перемешать с кунжутным маслом.

5. Говядину промыть и нарезать тонкими длинными кусочками, отбить и нарезать длинными полосками. Добавить измельчённый чеснок, соевый соус, сахар, перемешать и оставить мариноваться.

6. Яйца с небольшим количеством соли взбить венчиком. Приготовить тонкие блинчики и нарезать их длинными узкими полосками.

7. На небольшом количестве горячего растительного масла по очереди обжарить морковь и подготовленное мясо.

8. На циновку положить лист ким глянце-вой стороной вниз. Сверху тонким слоем на 2/3 поверхности разложить рис. Сверху него разложить все ингредиенты: мясо, морковь, танмучжи, яйца, шпинат. Свернуть так, как обычные роллы.

9. Нарезать небольшими кружочками. Подавать с соевым соусом.



РАССКАЗ О КИМБАПЕ



Южнокорейский кимбап похож на японские роллы. Для приготовления используется рис, ким и различные наполнители, такие как квашенные овощи, рыба, морепродукты, ветчина, омлет, рёбрышки, колбаски, тунец. Традиционно в блюдо не кладут сырую рыбу и в рис не добавляют уксус, но часто вводят кунжутное масло.

Он отличается от японских роллов также размером.

Если кимбап подают дома, то его принято нарезать кусочками и есть, обмакивая в соевый соус.

Если вы хотите купить его на улице и съесть на месте, то можно откусы-

вать, не нарезая. Это напоминает то, как в России мы едим шаурму.

Если ролл берут на пикник, то к нему подают кимчхи.

Для приготовления используют белый короткозёрный, а не клейкий рис.

Кимбап хорошо знаком не только в Корее, но и за границей. Он признан одним из ста лучших блюд корейской кухни для иностранцев.

Упоминание о нём можно видеть во многих дорамах. Ачжума из сериала «Хилер» считает приготовление кимбапа особым ритуалом и даже отключает связь и уходит в глубокий оффлайн в то время, когда готовит и ест его.



ПРИДЖИ





Рисовый поридж популярен во многих азиатских странах, называется эта разновидность *Cognee* или *Conjee*.

В Корее он известен как чук (*Juk*).

В дорамах его часто готовят для людей, которые болеют, что показано в сериале «Хилер». Рисовый поридж богат витаминами и микроэлементами, способствует выздоровлению, укреплению иммунитета, позволяет быстро восстановиться и набраться сил. В «Мальчиках краше цветов» главная героиня даже работает в

кафе, которое специализируется на приготовлении жидкой рисовой каши.

Поридж в Корее может быть не только из риса, но и из других круп, а также из перемолотых орехов, бобов, тыквы. Добавки — морепродукты, мясо, овощи.

Чук отличается от риса пап тем, что в первом больше воды.

Существует более сорока рецептов блюда, многие из которых довольно старые и сейчас редко используются.

Рисовый поридж с курицей можно сварить на плите и в мультиварке, при этом процессы будут немного отличаться.

Для приготовления в мультиварке лучше взять часть курицы, желательно без костей и с небольшим количеством кожи. Если решили сделать его на плите, можно взять как часть, так и целую курицу.

В зависимости от вкусовых предпочтений в бульон можно добавить чеснок, репчатый лук или и то, и другое. То же самое относится к овощам, которые вы поместите в такчжук. Обязательным считается зелёный лук, но помимо этого можно положить морковь, имбирь.

Рис заранее нужно замочить в холодной воде на несколько часов.





ПОРИДЖ С КУРИЦЕЙ НА ПЛИТЕ

Такчжук ~ Dakjuk ~ 닭죽

ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица — 1 тушка

Чеснок — 2 головки

Имбирь — небольшой кусочек

Рис — 1 стакан

Лук зелёный — 4 пера

Морковь (маленькая) — 1 штука

Вода — 5-7 стаканов

Соль — по вкусу

Молотый чёрный перец — по вкусу

1. Промыть курицу, положить её в кастрюлю вместе с головками чеснока, кусочком очищенного имбиря и варить до готовности, периодически снимая пену.
2. Достать тушку, разделить на маленькие кусочки, отделив мясо от костей.
3. Бульон процедить.
4. Рис замочить в холодной воде на несколько часов, затем промыть.
5. Залить крупу бульоном из расчёта 5-6 стаканов жидкости на стакан риса.
6. Если хотите более жидкий такчжук, то, соответственно, нужно взять 6-7 стаканов бульона.
7. Солить по вкусу. По желанию можно добавить молотый чёрный перец.
8. Варить 10 минут, помешивая.
9. Добавить мелко нарезанные овощи: зелёный лук и морковь.
10. Варить до готовности. Рис должен стать мягким, жидкость немного вязкой.
11. В конце добавить кусочки курицы и варить ещё 2-3 минуты.



ПОРИДЖ С КУРИЦЕЙ В МУЛЬТИВАРКЕ

Такчжук ~ Dakjuk ~ 닭죽

ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица — небольшой кусочек

Имбирь — небольшой кусочек

Лук зелёный — 4 пера

Рис — 1 стакан

Вода — 5-7 стаканов

Растительное масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

Молотый чёрный перец — по вкусу

1. Мультиварку разогреть, налить немного растительного масла.
2. Зелёный лук мелко нарезать и прогреть на растительном масле в мультиварке вместе с измельчённым имбирём.
3. Рис предварительно замочить на несколько часов, промыть.
4. Выложить в мультиварку к луку с имбирём, перемешать и, активно помешивая, немного прогреть.
5. Добавить предварительно промытый кусочек курицы, залить водой, посолить по вкусу.
6. Включить режим «Поридж». Приготовление займёт около часа на средней температуре.
7. Также подойдут режимы «Рис», «Каша» или ручной режим при средней температуре и времени приготовления не более часа.
8. По окончании программы достать курицу. Поридж разложить в тарелки и добавить разделанное на небольшие кусочки мясо.
9. Подавать к столу, украсив мелко нарезанным зелёным луком и жареным луком шалот. Для полноты вкуса можно добавить в готовое, разложенное по тарелкам блюдо, немного рыбного соуса.



ПОРИДЖ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

Свегоги ячхэчжук ~ Soe Gogi Yachaejuk ~ 쇠고기야채죽

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис — 1 стакан

Масло кунжутное — 1 ст. л.

Говядина — 200 г

Чеснок — 4 зубчика

Лук репчатый (маленький) — 1 штука

Морковь (маленькая) — 1 штука

Перец красный сладкий — 1 штука

Брокколи — 100 г

Соус рыбный или соевый — 2 ст. л.

Ким — 4 листа

1. Лук, морковь, перец, брокколи нарезать мелкими кубиками.
2. Чеснок размять и мелко нарезать.
3. Говядину перемолоть в фарш.
4. Рис тщательно промыть несколько раз.
5. Обжарить вместе чеснок и лук до прозрачности, затем добавить фарш, перемешать и обжарить.
6. Добавить рис и, помешивая, обжарить 1-2 минуты.
7. Добавить все овощи, перемешать.
8. Влить 7 стаканов воды, перемешать.
9. Дать закипеть на медленном огне и варить до готовности риса.
10. Добавить рыбный соус, снять с плиты, добавить кунжутное масло.
11. Сервировать в тарелке, посыпав измельчёнными листьями ким.
12. Консистенция пориджа должна быть не густой, но и не слишком жидкой.



ПОРИДЖ ИЗ ВАРЁНОЙ ТЫКВЫ

Хобакчжук ~ Hobakjuk ~ 호박죽

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тыква — 250 г

Бобы — 0,5 стакана

Мука из сладкого риса — 1,25 стакана

Вода горячая — 0,5 стакана

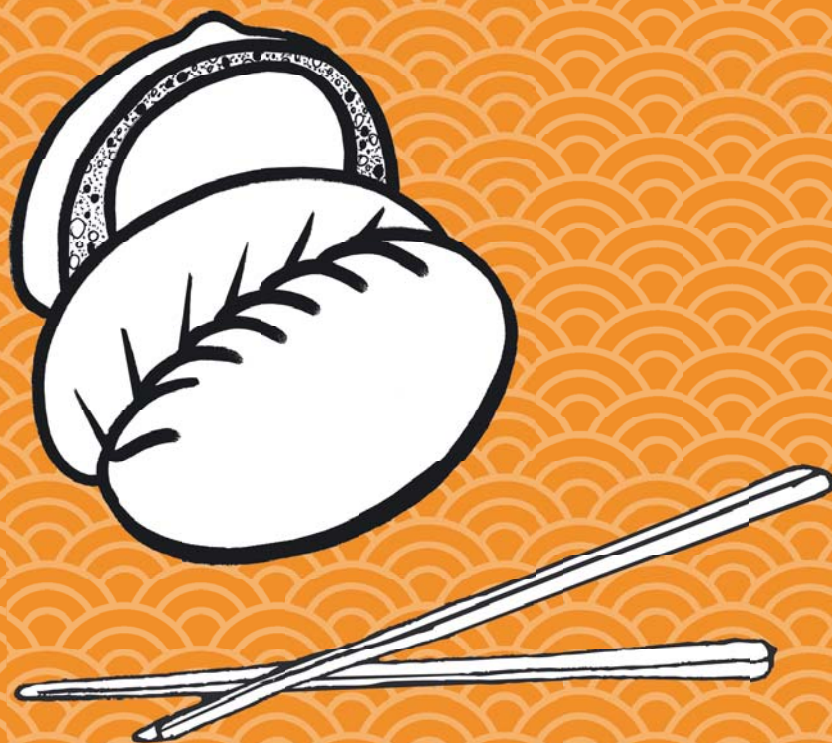
Сахар — 1-2 ст. л.

Соль — по вкусу

1. Тыкву вымыть, удалить семена, залить 3 стаканами воды и варить на среднем огне 15 минут.
2. Свежие бобы вымыть. Если бобы сушёные, то вымыть и замочить на несколько часов в холодной воде.
3. Добавить к тыкве бобы и варить 15 минут.
4. Тыква готова, если она легко прокалывается ложкой. Если через 30 минут она всё ещё твердая, то продолжаем варить до готовности.
5. Удалить кожу с овоща, предварительно вытащив его из воды.
6. Затем вернуть в кастрюлю, размять вместе с бобами и оставшейся жидкостью, в которой они варились.
7. Добавить ещё 3 стакана горячей воды и варить на среднем огне до закипания, добавить соль и сахар.
8. Дать прокипеть на сильном огне 5-7 минут.
9. Растворить в воде 0,25 стакана муки из сладкого риса и добавить смесь в кашу, перемешать. Это нужно для того, чтобы поридж загустел.
10. Подавать в тарелке, украсив тыквенными семечками.



ВЫПЕЧКА





Выпечка не является традиционным для Кореи блюдом. Практически все десерты, приготовленные как из пшеничной, так и из рисовой муки с последующим выпеканием, в том числе даже самый обычный хлеб, не что иное, как следование западной и европейской кулинарной традиции.

Такие продукты, как сахар, сливочное масло, молоко и пшеничная мука не распространены в Корее. Долгое время хлебом для местных жителей был рис. Даже наше выражение «зарабатывать на хлеб» в этой стране будет звучать как «зарабатывать на рис».

В начале 70-х годов прошлого века правительство стало продвигать изделия из пшеничной муки на внутреннем рынке. Тем не менее по-настоящему популярными все вышеуказанные продукты и изделия стали только в начале XXI века.

Теме выпечки и расширению ассортимента стритфуда хлебобулочными изделиями посвящена дорама «Легендарная ведьма». Здесь мы видим, как в выездных точках начинают продавать тосты — одно из самых популярных в наши дни корейских уличных лакомств.

Горячий и вкусный хлеб с различными наполнителями пришёл в дополнение к пуноппану (Bungeoppang) — рыбкам со сладкой бобовой пастой. Их родиной считается Япония, там они называются тайяки. Блюдо наполняют не только бобовой пастой, но и делают из него целые полноценные перекусы с ветчиной, овощами, яйцами, беконом и многими другими ингредиентами. Пуноппан — героиня «Легенды синего моря»,

когда раздаёт на улице листовки.

Изначально традиционное тесто для этого лакомства замешивают на воде, потому что, как я написал выше, молоко не является традиционным и привычным для Кореи продуктом, но в последнее время всё чаще можно видеть более интересные рецепты с добавлением молочных и других нетрадиционных продуктов.

Что касается витых пончиков кквбаэги (Kkwabaegi), хотя их и называют «корейскими», но по набору продуктов для теста можно сразу сказать, что рецепт заимствованный.

Пончики из рисовой муки чхапсаль тонаххи (Chapssal Doughnuts) можно назвать, пожалуй, самым традиционным из всех десертов, представленных в книге. В них нет молока, а сливочного масла и пшеничной муки добавляют так мало, что можно считать их опциональными ингредиентами.



ПИРОЖКИ С ПАСТОЙ ИЗ КРАСНЫХ БОБОВ

Пуноппан ~ Bungeoppang ~ 봉업방

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 1 стакан

Соль — 0,5 ч. л.

Сода — 0,5 ч. л.

Сахар коричневый — 1 ст. л.

Вода — 1 стакан

Растительное масло для смазывания
формы

Паста из красных бобов

1. Главный секрет пирожков с бобовой пастой в том, что тесто очень просто готовить.
2. Смешать все сухие ингредиенты.
3. Добавить в смесь 2 столовые ложки воды, перемешать. Влить стакан воды, перемешать.
4. Процедить через сито, чтобы не было комочков.
5. Разогреть и смазать форму маслом. Выпекать пирожки на медленном огне.
6. Чтобы они получились красивыми,

нужно придерживаться технологии заливки теста.

7. Не снимая форму с огня, залить в неё смесь таким образом, чтобы почти полностью заполнилась вся рыбка, кроме хвостика.

8. Через полминуты положить в центр начинку из красной бобовой пасты. Залить хвостик и дополнить центральную часть рыбки, чтобы скрылась начинка. Закрыть сверху второй частью формы и выпекать 3 минуты.

9. Перевернуть форму и выпекать с другой стороны ещё 3 минуты.

10. Время выпечки с каждой стороны можно при необходимости увеличить, если окажется, что трёх минут для вашей плиты не достаточно.

11. Пирожки с бобовой пастой нужно есть сразу же после приготовления, а тесто нельзя оставлять на потом. Поэтому готовьте ровно столько, сколько вы и ваши друзья сможете съесть за один раз.



ПОНЧИКИ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ

Чхапссаль тоначхы ~ Chapssal Doughnuts ~ 찹쌀 도나츠

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука из сладкого риса — 1 стакан

Мука пшеничная — 1 ст. л.

Сода — 0,25 ч. л.

Соль — 0,25 ч. л.

Сахар — 1 ст. л.

Масло сливочное — 1 ст. л.

Вода — 0,25 стакана + 3 ст. л.

Паста из красных бобов

1. Смешать муку, соду, сахар, растопленное сливочное масло и горячую воду.
2. Перемешать и вымесить тесто руками, пока оно не станет мягким, оставить постоять, накрыв плёнкой.
3. Скатать из красной бобовой пасты шарики.
4. Тесто разделить на равные части по количеству шариков из пасты.
5. Скатать из теста шарики и накрыть плёнкой, чтобы не затвердели.
6. Сформировать круглые пирожки.
7. Жарить в большом количестве раскалённого растительного масла 6-7 минут, постоянно переворачивая.
8. Немного остудить и со всех сторон посыпать сахаром.





КРУЧЁНЫЕ ПОНЧИКИ

Кквабэги ~ Kkwabaegi ~ 껌배기

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло сливочное — 50 г

Молоко — 1 стакан

Сахар — 2 ст. л

Соль — 1 ч. л.

Сухие дрожжи — 1 пакетик

Мука — 400 г

Коричневый сахар — 2-3 ст. л.

1. Сливочное масло растопить на водяной бане.
2. Молоко совсем немного подогреть и смешать с маслом.
3. Добавить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять 15 минут.
4. Добавить муку и замесить тесто. Накрыть плёнкой и оставить на 2 часа.
5. Ещё раз немного помять тесто руками, снова накрыть плёнкой и дать постоять час.
6. Разделить тесто на 12-20 равных частей в зависимости от желаемого размера пончика. Из каждой части раскатать длинный жгутик и закрутить его.
7. Дать полежать скрученным пончикам, чтобы тесто поднялось.
8. Обжаривать в большом количестве горячего растительного масла до появления приятного золотистого цвета.
9. Выложить на бумажную салфетку, дать излишкам масла впитаться в бумагу.
10. Сложить пончики в пластиковый контейнер, добавить туда 2-3 столовые ложки коричневого сахара, закрыть крышкой и энергично потрясти ёмкость, чтобы сахар остался на пончиках.



ПОСУДА И ИНГРЕДИЕНТЫ





Для того чтобы приготовить по-настоящему аутентичные корейские блюда, нужны правильные ингредиенты и зачастую специальная посуда.

К счастью, большинство самых настоящих и правильных продуктов можно легко купить в России благодаря развивающейся сети специализированных интернет-магазинов. Кроме того, большинство ёмкостей в основном предназначено для создания правильного настроения, и многие блюда можно сделать и в самой обычной, привычной вам посуде.

Тем не менее нужно обратить внимание на то, что для приготовления первых и некоторых вторых блюд

обязательно нужны кастрюли и сковороды с толстыми стенками, чтобы еда могла в них хорошо протушиться, стать мягкой и нежной.

Особое внимание нужно уделить некоторым ингредиентам, без которых блюдо не получится таким, каким оно должно быть. К ним относится, прежде всего, красный перец.

Важное место среди ингредиентов занимают различные пасты и соусы, такие как перцовая и соевая пасты, рыбный соус, соевые соусы для заправки и супов, а также различные сладкие сиропы — рисовый, кукурузный. Впрочем, последние не так важны в рецепте, как всё остальное, их всегда можно заменить сахаром или мёдом.

Однако некоторые продукты достаточно сложно найти в нашей стране. К ним относятся красный женьшень, сушёный папоротник и сушёные корни колокольчика. Все эти ингредиенты являются опциональными для российских условий, поэтому вы можете обойтись без них, и при этом блюдо будет оставаться таким же вкусным.

В разделе «Посуда и ингредиенты» я постарался наглядно продемонстрировать различие между продуктами и посудой одного типа. Например, короткозёрным и сладким (клейким) рисом, редисом му и дайконом, водорослями ким и комбу, лапшой для ччачжанмёна и чапчхэ, ростками соевых бобов и маш, каменными и глиняными горшками.

На первый взгляд многое из всего этого похоже между собой, но зачастую в корне отличается сферой применения, поэтому многие корейские продукты и посуду нужно узнавать и различать визуально, чтобы в процессе приготовления ничего не перепутать. Неправильно подобранные ингредиенты могут негативно повлиять на вкус и внешний вид блюда.

В корейской кухне большое значение имеет этикет, в который входит культура использования столовых приборов, поэтому я уделил этому моменту немного больше внимания, когда рассказывал о палочках и ложке.

В современной Корее охотно используются всяческими приспособлениями для быстрого натирания и нарезки овощей, однако если вы хотите по-настоящему удивить и завоевать уважение коренного жителя этой страны, шинкуйте овощи только вручную. Особое впечатление производит ручная нарезка дайкона тонкой соломкой во время заготовки кимчхи.

В корейских супермаркетах продаётся множество замороженных полуфабрикатов, например, рыбные пирожки и карэтток, всевозможные пасты, пельмени. Местные жители охотно покупают всё это вместо того, чтобы самостоятельно готовить дома, особенно это касается тех, кто живёт исключительно в многоквартирных домах. Поэтому, если вы будете в Южной Корее, так же не стесняйтесь приобретать полуфабрикаты в магазинах, не всё можно и нужно готовить дома.



ЖЁЛТАЯ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ РАМЁНА

Yellow Pot

В жёлтой кастрюле (yellow pot) в дорамах часто варят именно рамён, причём как быстрого приготовления, так и блюдо из домашней лапши, сделанной собственными руками.

Посуда имеет строго определённую форму и вид, и, чаще всего, бывает двух диаметров: 14-16 см — если вы готовите только для себя, и 18-20 см — если готовите на двух-трёх человек.

НАБОР ИЗ ДВУХ ПАЛОЧЕК И ЛОЖКИ

Spoon and Chopsticks

Япония, Китай и Корея — три основные азиатские страны, в которых едят палочками. При этом палочки в этих государствах сильно различаются из-за специфики пищи и процесса её приёма. Самые короткие палочки — японские, самые длинные — китайские. Японские палочки — деревянные, китайские — деревянные или пластиковые, корейские — металлические.

Последние чаще всего изготавливают из нержавеющей стали, и они плоские, чтобы было удобно есть бобы, маринованные овощи и мясо. В отличие от Японии, где принято пить суповой бульон из чашки, поднося её ко рту, в Корее суп и рис едят ложкой, при этом накладывают сверху риса палочками дополнительную еду.

В этой стране есть определённые правила того, как пользоваться приборами, и поскольку корейская ложка отличается от европейской, то и применять её нужно несколько иным способом.

Палочки и ложку нельзя держать в одной руке. Ложку кладут справа от тарелки, а палочки — справа от ложки. Их

можно поднять и начать есть только после того, как это сделал самый старший за столом. Если в ресторане или кафе собирается компания, то обычно младшие, не поднимаясь с места, кладут палочки и ложку рядом с тарелкой близко сидящих старших.

Приборы нужно стараться не облизывать, потому что в Корее традиционным считается есть из общей посуды большие порции, приготовленные для компании из нескольких человек. Поэтому желательно, чтобы палочки и ложка служили только инструментом, чтобы донести пищу до рта, если вы едите из общей посуды.





ГЛИНЯНЫЙ ГОРШОК

Онги ~ Ongi ~ 옹기

Служит для хранения кимчхи и приготовления красной перцовой пасты.

Онги бывают разных размеров. Не рекомендуется мыть этот горшочек с использованием средств для посуды,

чтобы глина не впитывала посторонние запахи. Хранить кимчхи можно в другой ёмкости, а вот перцовую пасту без такого горшка приготовить сложно.

ГОРШОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Ттукпэги ~ Ttukbaegi ~ 떡배기

Нужен для приготовления и/или подачи к столу горячих блюд, например пульгоги. У этого горшка толстые стенки, поэтому, если готовить в нём еду, то она становится более наваристой и насыщенной, потому что как бы тушится там.

Часто жидкие блюда готовят в обычной современной посуде, после чего накладывают в эту ёмкость, дают закипеть и подают на стол в горячем виде прямо в ттукпэги, который сохраняет температуру блюда очень долго именно из-за своих толстых стенок.





КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ

Кочхугару ~ Gochugaru ~ 고추가루

Российский красный перец не подходит для приготовления кимчи и остальных корейских блюд. Для них потребуется специальный красный перец под названием кочхугару (Gochugaru).

От отечественной специи он отличается помолом, текстурой, остротой, вкусом, цветом. Он бывает крупного, среднего и

мелкого помола, сильной, средней и слабой остроты.

Нам нужна специя среднего помола и слабой остроты.

Это не означает, что он будет совсем не острым, но он будет чуть менее жгучим, с более ощутимыми пряными нотками и меньшей степенью горечи.

ПАСТА ИЗ КРАСНОГО ОСТРОГО ПЕРЦА

Кочхучжан ~ Gochujang ~ 고추장

Кочхучжан – это традиционная корейская соевая паста из ферментированных соевых бобов, в которую добавляют муку из сладкого риса, её обильно заправляют красным перцем кочугару, кладут в специальные горшки и оставляют в жар-

кое время года на солнце минимум месяц. В зависимости от региона и семейных традиций в блюдо могут добавлять и прочие ингредиенты, например, мёд, тыкву, сладкий картофель, ячмень, сахар, пшеницу, ююба.





КОРЕЙСКИЙ РЕДИС

Му ~ Му ~ 무

Не путать с длинным дайконом белого цвета. Редис му — короткий, округлой формы, с кожей зеленоватого оттенка.

В некоторых блюдах эти продукты взаимозаменяемы.

ЯПОНСКАЯ РЕДЬКА

Дайкон ~ Daikon ~ дайкан

Дайкон ещё называют японской или китайской редькой. В переводе с японского означает «большой корень», потому что его плоды длинные и увесистые. Это один из самых употребляемых ингредиентов в Китае, Японии и Корее. При энергетической ценности всего 21 ккал на 100 г

содержит в себе очень много витамина С. Из него делают самое популярное в Корее блюдо танмучжи — жёлтую маринованную редьку, без которой не обходится практически ни один рецепт кимбапа. Также её часто подают просто в виде закуски, как и кимчхи.





ПАСТА ИЗ ЧЁРНЫХ БОБОВ

Чхунчжан ~ Chunjang ~ 춘장

Этот ингредиент нужен для приготовления ччаджанмёна.

Густая паста тёмно-коричневого или чёрного цвета с мягким, пикантным сладким вкусом. Достаточно сложна в приготовлении. Сладкий вкус получается за счёт ферментации, в самом продукте сахара быть не должно. Основные ингредиенты — пшеничная мука из специальной клейкой пшеницы особого сорта,

соль, вода, ферментированные бобы. Паста чхунчжан родом из Китая, в Корею её привезли иммигранты из провинции Шандунь, которые открыли ресторан в городе Инчхон. Именно поэтому местная паста из чёрных бобов очень похожа на аналогичное блюдо из этой провинции Китая.

Сейчас этот старый китайский ресторан в Инчхоне стал музеем ччаджанмёна.

ПАСТА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ

Твенчжан ~ Doenjang ~ 된장

Уникальный, присущий только Корее ингредиент. Не путайте с японской пастой мисо.

Твенчжан часто имеет специфический запах, в связи с чем, например, в суп его нужно добавлять не в самом конце варки, как мисо-пасту, а как можно ближе к

началу приготовления блюда. Сделать твенчжан самостоятельно достаточно сложно, поэтому этот ингредиент чаще всего покупают в готовом виде.

При приготовлении пасты также появляется побочный продукт — корейский соевый соус для супа.





СОЛЁНЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ

Сэучжот ~ Saeujeot ~ 새우젓

Нужны для приготовления кимчи, однако не являются обязательным ингредиентом.

Практически всегда есть в наличии во

многих российских специализированных интернет-магазинах корейских продуктов.

СУШЁНЫЕ АНЧОУСЫ

Марын мёльчхи ~ Mareun Myeolchi ~ 마른멸치

Добавляют в бульоны.

Перед использованием нужно удалить голову и внутренности.





СУШЁНЫЕ ВОДОРОСЛИ В ЛИСТАХ

Ким ~ Gim ~ 김

В Японии эти водоросли называются нори. Их можно пожарить, и тогда они будут называться кимгуи (Gim Gui).

Отличие корейских водорослей ким от японских нори состоит в том, что листья ким немного солёные, а нори сладковатые. В Корее листья ким используют для приготовления кимбапа, а также в каче-

стве вспомогательного ингредиента во многих других блюдах.

Хлеб не считается традиционным блюдом в этой стране, поэтому ким наряду с листья периллы часто используют вместо него — кладут на них рис, мясо, закуски, а затем сворачивают листик и едят.

КОМБУ (КРАСНЫЕ ВОДОРΟΣЛИ)

Тасима ~ Dasima ~ 다시마

Именно эти водоросли являются основой для бульонов, в Японии они называются комбу.

Не путайте их с водорослями ким (нори), которые не добавляют в бульоны.





РЫБНЫЕ ПИРОЖКИ

Омук ~ Eomuk ~ 어묵

Можно найти в замороженном виде в любом корейском супермаркете. Наиболее качественными считаются те, в которых содержится больше рыбы.

Омук — это традиционное корейское название, но некоторые называют их одэн (Odeng) на японский манер.

РИСОВЫЕ ПИРОЖКИ ДЛЯ ТТОКПОККИ

Карэтток ~ Garaetteok ~ 가래떡

Этот ингредиент можно найти абсолютно во всех корейских супермаркетах и минимаркетах, но в книге есть рецепт их приготовления.

Как правило, в современной Корее редко делают тток самостоятельно, обычно его покупают в магазинах. Для приготовления карэттока есть специальные машины.





СУШЁНЫЕ КОРНИ КОЛОКОЛЬЧИКА

Торачжи ~ Doraji ~ 도라지

Перед использованием всегда нужно замачивать на 8-12 часов.

Хотя они не используются в книге, в ко-

рейских рецептах это один из популярных ингредиентов.

ПАПОРОТНИК

Косари ~ Gosari ~ 고사리

Горное растение, чаще всего продаётся в сушёном виде. Похоже на коричневые жгутики средней толщины.

Перед тем как превратить папоротник в намуль, его нужно подготовить по специальной технологии.

Сначала сушёные листья замачивают на

ночь, чтобы они стали мягкими и ушла горечь, а утром промывают в холодной воде.

Если папоротник всё ещё жесткий, продолжают отмачивать до размягчения или отваривают в кипящей воде. В книге используется редко.





РОСТКИ СОЕВЫХ БОБОВ

Кхоннамуль ~ Kongnamul ~ 콩나물

Быстропортящийся продукт. Ростки соевых бобов не едят в сыром виде, перед

употреблением они нуждаются в обработке, после которой их вкус меняется.

РОСТКИ БОБОВ МАШ

Сукчжунамуль ~ Sukjunamul ~ 숙주나물

Быстропортящийся продукт. Ростки бобов маш не едят в сыром виде, перед

употреблением они нуждаются в обработке, после которой их вкус меняется.





КРАСНЫЕ БОБЫ

Пхат ~ Pat ~ 팥

В Японии эти бобы известны как адзуки.
Из них готовят сладкую пасту, которой

наполняют различные пирожки, а также пхат добавляют в белый рис.

ЖЕНЬШЕНЬ (КРАСНЫЙ КОРЕЙСКИЙ)

Сусам ~ Susam ~ 수삼

Один из самых любимых корейцами продуктов, который является визитной карточкой страны. Довольно дорогой.

Часто используется в лекарственных средствах.





СУШЁНЫЕ БОБЫ МАШ

Сэучжот ~ Saeujeot ~ 새우젓

Бобы маш или бобы мунг обычно используют в китайской кухне, а в корейской чаще всего мы встречаем их в пророщенном виде, когда из по-

лученных ростков делают различные закуски.

Фунчозу (стеклянную лапшу) делают из крахмала бобов маш.

ЧЁРНЫЕ СОЕВЫЕ БОБЫ

Комынкхон ~ Geomeun Kong ~ 검은콩

Снаружи эти маленькие бобы чёрного цвета, а внутри зелёные. Они немного меньше по размеру, чем обычные чёрные бобы и обладают множеством полезных и даже лечебных свойств.

Свежий продукт можно добавлять в белый рис, а консервированный — использовать в качестве приправы к мясу, морепродуктам, рыбе, овощам и тофу.





РИС КОРОТКОЗЁРНЫЙ

Мепссаль ~ Мepssal ~ 멥쌀

В нашей стране он известен как рис для суши, но ещё его называют неклейким. Именно этот продукт употребля-

ют в пищу в Корее, Японии, Китае и многих других азиатских странах.

СЛАДКИЙ РИС

Чхапссаль ~ Chapssal ~ 찹쌀

Его называют сладким, клейким или рисом с высоким содержанием глютена. Активнее всего в пищу его употребляют в Китае, Индонезии и Филиппинах, а в Корее и Японии количество блюд с ним ограничено.

Сладкий рис добавляют в виде начинки в курицу, когда делают самгетхан.

Муку из него используют для приготовления круглых пончиков, лепёшек.

В Японии этот ингредиент используют практически с одной целью — мука из сладкого риса хорошо подходит для моти. В Корее это тоже достаточно популярное блюдо.





ЛАПША ДЛЯ ЧЧАЧЖАНМЁНА

Ччачжанмёнён гуксу ~ Jjajangmyeonyong Guksu ~ 짜장면용 국수

Пшеничная лапша, которая продаётся в замороженном виде.

В России её не найти, но можно заме-

нить обычной лапшой для удона или сделать самостоятельно.

ЛАПША ИЗ КРАХМАЛА СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ

Танмён ~ Dangmyeon ~ 당면

Её ещё называют стеклянной лапшой, используется для чапчхэ (Japchae), но её

можно заменить на стеклянную лапшу из крахмала бобов маш (фунчозу).





КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЁБРА

Кальби ~ Galbi ~ 갈비

В переводе с корейского «кальби» означает «рёбра».

Такое же название имеет корейское блюдо, приготовленное из мяса (как правило, говяжьего) на гриле. Однако могут использоваться свиные рёбра или куриные крылышки/ножки.

Рёбрышки на самом деле не короткие, но для этого блюда их нужно порубить на небольшие квадратные части, а затем разрезать и замариновать каждую из них особым способом.

СВИНАЯ ГРУДИНКА

Самгёпсаль ~ Samgyeopsal ~ 삼겹살

Переводится как «три слоя мяса», если нужна более насыщенная мясом гру-

динка, то берут огёпсаль — «пять слоёв мяса».





КОРЕНЬ ЛОТОСА

Ёнгын ~ Yeongeun ~ 연근

Сезон этого продукта — осень, но и в другое время его можно найти в супермаркетах и на рынке. Нужно выбирать плоды красивой формы и с наименьшим количеством пятен. Корень лотоса в основном состоит из крахмала и небольшого количества сахара, питательных веществ в нём очень мало.

Продукт нужно правильно готовить — сюда входит обязательное замачивание перед тушением и длительная тепловая обработка.

Он очень ценится в кухне Китая, Кореи и Японии. Несмотря на распространённость корня лотоса как ингредиента, он считается деликатесом, который довольно сложно вкусно приготовить.

В корейских сериалах встречается нечасто, но при этом он постоянный гость китайских дорам. Например, в «Неудержимом» сбору, приготовлению и дегустации корней лотоса уделили практически целую серию.

ГРИБЫ ШИИТАКЕ

Пхёгобосот ~ Pyogo Buseot ~ 표고버섯

Родиной этих съедобных грибов считается Япония.

Шиитаке принято продавать в сушёном виде, потому что в процессе сушки они приобретают особый вкус. Перед употреблением или приготовлением их за-

мачивают в воде. Эти грибы можно есть даже сырыми. В основном используют шляпки.

В отличие от стран Запада и Европы, в Японии, Китае и Корее эти грибы часто растут в дикой природе.





МУКА ИЗ СЛАДКОГО РИСА

Чхапссальгару ~ Chapssalgaru ~ 찹쌀가루

Часто используется в этой книге (кимчи, рисовые пирожки, пориджи, перцовая паста, рисовые пончики). Эту муку

делают из специального сорта злака, который называют сладким (клейким) рисом.

СЕМЕНА ЧЁРНОГО КУНЖУТА

Хыгимчжа ~ Heukimja ~ 흑임자

Используются для приготовления пориджа из семян чёрного кунжута хы-

гимчжачжук (Heukimjajuk), а также для украшения кимбапа и других блюд.





ЦЫПЛЁНОК-КОРНИШОН

Ёнге ~ Yeonggye ~ 영계

Маленькая курочка, по размеру немного больше перепёлки.

Используется для приготовления самгетхана.

СУШЁНЫЕ ПЛОДЫ ГАРДЕНИИ

Чхичжа ~ Chija ~ 찹자

Гардения обладает огромным спектром полезных и лечебных свойств, но в корейской кухне чаще всего используется в качестве самого обычного красителя.

Именно сушёные плоды этого растения отваривают во время приготовления рассола для жёлтой маринованной редьки танмучжи.





МОРСКАЯ ГОРЧИЦА (ВАКАМЕ)

Марын миёк ~ Mareun Miyeok ~ 마른미역

В некоторых рецептах используется для супа из морских водорослей.

В этой книге суп из них мы готовим без морской горчицы, но при желании вы можете её добавить.

ЛИСТЯ ПЕРИЛЛЫ

Ккэннип ~ Kkaennip ~ 깻잎

Родиной растения считается Китай. В книге продукт редко используется, однако в традиционной корейской кухне это достаточно популярный ингредиент.

Листья периллы можно мариновать, но чаще всего в дорамах мы видим, как в них заворачивают рис, мясо и различные закуски.





ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА

Пэчху ~ Baechu ~ 배추

Сезон для этого овоща — поздняя осень, но, как правило, он всегда доступен в магазинах, просто осенью, перед заготовкой кимчи, он дешевле всего.

Хорошая пекинская капуста не белая, а скорее зелёная, а внутри жёлтая. Расте-

ние такого сорта практически невозможно найти в России, поэтому подойдёт такая капуста, которая будет в супермаркете или на рынке, просто старайтесь выбрать ту, которая внешне похожа на продукт на фото.

ЛУК-ПОРЕЙ

Тэпа ~ Dae Pa ~ 대파

Часто встречается в восточной кулинарии и в рецептах этой книги.

Согласно легенде, продукт способствует укреплению голоса. Может быть, именно поэтому в Южной Корее так много хороших певцов.

Долгое время порей считался едой для богатых людей, даже в наши дни в при-

готовлении различных блюд его используют гораздо реже, чем обычный лук или чеснок.

В нём очень много питательных веществ, концентрация некоторых из них возрастает пропорционально времени хранения продукта.





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Минари ~ Minari ~ 미나리

Азиатский лук | Пучху ~ Buchu ~ 부추

Пшеничная лапша с добавлением крахмала | Ччольмён ~ Jjolmyeon ~ 쫄면
часто продаётся в замороженном виде. Благодаря крахмалу эта лапша очень эластичная. Используется для приготовления блюда, которого нет в книге, — ччольмёна (Jjolmyeon, 쫄면).

Лапша из крахмалов гречки, сладкого картофеля и пшеничной муки | Нанмёнён гуксу ~ Naengmyeon-Yong Guksu ~ 냉면용국수
Используется для приготовления холодной лапши нэнмён (naengmyeon, 냉면), рецепта которой нет в книге.

Рисовые отруби | Ссальгё ~ Ssal Gyeo ~ 쌀겨

Мука из семян периллы | Тыльккэгару ~ Deulkkae Garu ~ 들깨가루

Соевый соус | Канчжан ~ Ganjang ~ 간장

Часто используется в книге. В Корее есть два вида продукта: традиционный корейский, ещё его называют соевым соусом для супа, и японский соевый соус. Их вкус и технология приготовления сильно различаются. В книге мы будем использовать вторую разновидность. Соевый соус для супа получается в процессе изготовления пасты из соевых бобов.

Соевый соус для супа | Гукканчжан ~ Guk Ganjang ~ 국간장

Рыбный соус | Экчжот ~ Aekjeot ~ 액젓

Имбирь | Сэнган ~ Saenggang ~ 생강

Тесто для манду | Мандупхи ~ Mandu Pi ~ 만두피

Самое обычное тесто из пшеничной муки, соли и воды. В книге приготовим его сами.

Тофу | Тубу ~ Dubu ~ 두부

Мягкий тофу | Сундубу ~ Sundubu ~ 순두부

Рисовый сироп | Ссалёт ~ Ssalyeot ~ 쌀엿

Кукурузный сироп | Мулёт ~ Mulyeot ~ 물엿

Тыквенные семечки | Хобаксси ~ Hobakssi ~ 호박씨

Семена кунжута | Чхамккэ ~ Cham Kkae ~ 참깨

Мука из ферментированных соевых бобов | Мечжугару ~ Mejugaru ~ 메주가루
Используется для приготовления острой перцовой пасты.

Кунжутное масло | Чхамгирым ~ Chamgireum ~ 참기름

Как правило, используется не для жарки, а для заправки. Придаёт блюдам дополнительный вкус и аромат.

Если по рецептам из книги возникли вопросы, вы можете задать их автору https://vk.com/jony_bro

Дизайн обложки Jony Broo

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

z.magician / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Adao, Aedka Studio, alekseyk, Amarita, An Nguyen ProPic, anioK, Anna Puzatykh, Anton Malina, Antonina Potapenko, Antonova Ganna, Aquarius Studio, AS Food studio, Atsushi Hirao, Ayagao, beky's, bonchan, Brent Hofacker, Brian Yarvin, Chachamp, Cheawchan, considine, Elena Eryomenko, Elena Veselova, Eun, from my point of view, Goderuna, good gari, HandmadePictures, Hookpop, inewsfoto, jazz3311, jiangdi, Jiri Hera, jreika, k_jiena, K321, Kritchai7752, Krot44, Kye Jung, KYTan, lahenn, Lesterman, Luke W. Choi, Lunov Mykola, Marcelo_Krelling, MariaKovaleva, Maxima39, Mironov Vladimir, mimage, mujioa79, Nadia Yong, Nina Firsova, NoonBuSin, norikko, Nungning20, OlesyaSH, Peredniakina, Perfect Lazybones, ponsulak, primiaou, Promvinai Datawee, Real_life_Studio, RF97, Sea Wave, SherSor, siro46, successo images, sungsu han, svf74, Taddown Kamyodjai, Tanawat Chantradiokrat, Tatiana Volgutova, Thanthima Lim, thaweerat, Theerawan, Thomas Quack, TMON, UPhoto, Vergani Fotografia, vm2002, wizzdata, won-sang kim, Worldgraphics, YDG, Yeongsik Im, Zulfiska, Diana Taliun, leungchopan, zarzamora / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Broo, Jony.

B88 Готовим блюда из любимых корейских дорам. Понравьтесь маме вашего биаса! / Jony Broo. — Москва : Эксмо, 2020. — 192 с. — (К-POP. Главные книги о корейской культуре).

Когда смотришь дораму, невозможно оставаться равнодушным к блюдам, которые готовят, едят и покупают герои. Слишком аппетитно выглядят эти семейные обеды с кимчи, раменом и ттопками, заказываемые на романтических свиданиях традиционные рыбные пирожки и многие-многие другие блюда, уже ставшие обязательным атрибутом корейских дорам. Тогда почему бы не попробовать самостоятельно приготовить какое-нибудь из них? В этой уникальной книге, написанной настоящим поклонником дорам, собраны только аутентичные корейские рецепты из правильных корейских ингредиентов. Вы узнаете, как готовится рагу с моллюсками, сколько блюд с кимчи существует и что такое ччачжанмён, научитесь разбираться в корейских продуктах и поэтапно освоите технику приготовления нужного блюда. Кроме того, автор снабдил книгу рекомендациями по поводу посуды и специй, чтобы приготовленный вами рамен получился идеальным и точь-в-точь, как в любимой дораме!

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-04-116547-5

© Jony Broo, текст, 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

К-POP. ГЛАВНЫЕ КНИГИ О КОРЕЙСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Jony Broo

ГОТОВИМ БЛЮДА ИЗ ЛЮБИМЫХ КОРЕЙСКИХ ДОРАМ ПОНРАВЬТЕСЬ МАМЕ ВАШЕГО БИАСА!

Главный редактор Р. Фасхутдинов

Руководитель направления Т. Коробкина. Ответственный редактор Е. Комиссарова

Младший редактор В. Шабанова

Литературный редактор А. Шутова. Художественный редактор Е. Пуговкина. Корректор А. Аршакян

12+



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

БОМБОРА

ИЗДАТЕЛЬСТВО

БОМБОРА – лидер на рынке полезных и вдохновляющих книг. Мы любим книги и создаем их, чтобы вы могли творить, открывать мир, пробовать новое, расти. Быть счастливыми. Быть на волне.

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f](#) [v](#) [t](#) [w](#) [bombarabooks](#) [bombara](#)

bombara.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Факс: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

Тел.: 8 (495) 411-68-86

ISBN 978-5-04-116547-5



9 785041 165475 >

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

Дата изготовления / Подписано в печать 09.10.2020.
Формат 80х100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,78.
Тираж экз. Заказ

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



Меня зовут JONY BROO, я — k-рор фанат и дорамщик со стажем более десяти лет. А еще я учу корейский язык и разбираюсь в корейской кухне. Эта книга о еде из ваших любимых дорам, и перед тем, как ее написать, я глубоко изучил рецепты традиционных корейских блюд. Правильная посуда и ингредиенты, уникальный культурный контекст и абсолютная аутентичность. Прочитав мою книгу, вы будете готовить лучше корейянки и найдете путь к сердцу любимого айдола!

КОГДА СМОТРИШЬ ДОРАМУ, НЕВОЗМОЖНО ОСТАВАТЬСЯ РАВНОДУШНЫМ К БЛЮДАМ, КОТОРЫЕ ГОТОВЯТ, ЕДЯТ И ПОКУПАЮТ ГЕРОИ.



Слишком аппетитно выглядят эти семейные обеды с кимчи, рамёном и ттокпокки, заказываемые на романтических свиданиях традиционные рыбные пирожки и многие-многие

другие блюда, уже ставшие обязательным атрибутом корейских дорам. Тогда почему бы не попробовать самостоятельно приготовить какое-нибудь из них?

Только **ПРАВИЛЬНЫЕ КОРЕЙСКИЕ РЕЦЕПТЫ** и абсолютная аутентичность, точное соблюдение ингредиентов и даже рекомендации по выбору посуды.

- В КАКОЙ КАСТРЮЛЬКЕ РАМЁН ПОЛУЧАЕТСЯ ОСОБЕННО ВКУСНЫМ?
- КАК ПРИГОТОВИТЬ ТРАДИЦИОННЫЙ КИМЧИ ИЛИ «ТЕ САМЫЕ» ТТОКПОККИ?



В этой книге вы найдете рецепты традиционных закусок, супов, вторых блюд, выпечки, а также списки необходимых продуктов и специй.

ВЫБИРАЙТЕ БЛЮДО ПО ВКУСУ, И ЗА ДЕЛО!

ISBN 978-5-04-116547-5



9 785041 165475 >

БОМБОРА
издательство

БОМБОРА — лидер на рынке полезных и вдохновляющих книг. Мы любим книги и создаем их, чтобы вы могли творить, открывать мир, пробовать новое, расти. Быть счастливыми. Быть на волне.

bomborabooks bombora.ru