

КОРЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Содикова Чарос

Международный университет Кимё в Ташкенте – студент 4 курса корейского языка и филологии

Аннотация: У каждого народа есть свои обычаи, ценности, образ жизни и даже еда. Корейская кухня очень разнообразна. В нашей статье мы упомянем национальные блюда Кореи.

Ключевые слова: Кимчи, Соллонгтанг, Нори, пибимпап.

Южная Корея известна во всем мире, особенно среди молодежи. Их кухня отчетливо культурна. Качество специй и цвет ингредиентов. Хотя корейцы любят правильно питаться, в их рационе можно встретить много острой пищи.

Кимчи или кимчи — самое известное блюдо корейского народа, о котором туристы всегда спрашивают, когда впервые приезжают в Южную Корею. «Вы пробовали кимчи?»

Кимчи готовят из капусты: ее квасят, заправляют луковым соком, перцем, имбирем и чесноком. Можно сказать, что кимчи – неотъемлемая часть корейской кухни. Кимчи – представитель национальной корейской кухни, который бабушки каждый год готовят по собственным рецептам и делятся с членами семьи.



Пибимпап. Он также очень популярен в Кореи. В первую очередь это связано с простотой приготовления и отменным вкусом. По сути, это рис, смешанный с яйцами, овощами и зеленью. К нему может присоединиться любой желающий.

Знакомый всем нам рис – одно из национальных блюд корейцев. Их ежедневный рацион состоит из риса и нори, то есть морских водорослей. Корейцы считают это секретом красоты и залогом здоровой кожи.

Корейская кухня отличается не только сбалансированным вкусом, но и полезностью. Например, трудноперевариваемое мясо часто сочетают с маринованными овощами. Благодаря этому работа пищеварительной системы значительно упрощается и организм гораздо легче воспринимает жирную пищу.

Неудивительно, что традиционная корейская кухня так популярна. Еда, приготовленная в этой стране, отличается многогранным вкусом и неповторимым ароматом.

Соллонгтан (соллонгтан — белый густой суп из говядины и костей) Этот чудесный суп готовится из костей и мяса быка, а готовить его очень долго — около 10 часов. В результате бульон будет иметь необычный белый цвет и очень насыщенный вкус. Вообще суп вкуснее всего в полночь, поэтому в это время его часто подают в ресторанах. Корейцы любят есть этот суп, потому что он богат коллагеном.

ILM FAN YANGILIKLARI KONFERENSIYASI

30-OKTABR

ANDIJON, 2024

Корейская национальная кухня настолько велика, что ее невозможно ни написать, ни посчитать. Корейцы питают особую любовь к еде. Среди них популярно пить соджу у корейцев, а после соджу обязательно пьют противоиотоксикационные супы.

Ссылки:

1. Национальные корейские блюда <https://www.tomsk.ru/news/view/141330-natsionalnyye-koreyskiye-blyuda>
2. 12 лучших блюд корейской кухни, которые стоит попо <https://aviata.kz/media/selection/12-natsionalnykh-bliud-iuzhnoi-korei-kotorye-stoit-poprobovat-kazhdomu-turistu/>
3. <https://korfood.ru/blog/articles/12-koreyskikh-blyud-kotorye-obyazatelno-nuzhno-poprobovat/>