

Самые популярные блюда корейской кухни

Климцев Кирилл Евгеньевич

Приамурский государственный университет им. Шолом-Алейхема

Студент

Аннотация

В данной статье описывается корейская кухня, её история, влияние на неё других восточных народов. Рассматриваются самые распространённые блюда. Описываются особенности питания корейцев.

Ключевые слова: питание, корейская кухня, еда, национальные блюда

The most famous Korean dishes

Klimtsev Kirill Evgenievich

Sholom-Aleichem Priamursky State University

Student

Abstract

This article describes Korean cuisine, its history, and the influence of other Oriental peoples on it, considers the most common dishes. The peculiarities of Koreans' nutrition are described.

Keywords: nutrition, Korean cuisine, food, national dishes

Корейская кухня - одна из самых знаменитых и нестандартных в мире. Корейская еда практически полностью состоит из простых легкодоступных продуктов, которые вполне можно найти у себя в холодильнике. Корейские повара предпочитают использовать в своих рецептах полезные продукты: рис, рыбу, мясо, овощи. Благодаря чему корейские блюда приобретают невероятные вкус и полезность.

Истоки корейской кухни берут своё начало в 5 веке с приходом буддизма в страну. В их рацион постепенно входит вегетарианство и чай. Однако в 13 веке с приходом монголо-татарского ига всё переворачивается с ног на голову. От монголов они перенимают привычку употреблять в пищу мясо. Самые революционные изменения произошли в конце 16 века. Когда Япония оказала сильное влияние на Корею. Они завезли в страну новые фрукты, овощи, орехи и бобовые культуры. Ну а в 1766 году красный впервые использовали для приготовления кимчи и с тех пор его стали широко применять и в других блюдах.

Корейская кухня всегда привлекала внимание множества шеф-поваров и учёных. И. В. Чемоданов, В. Деришева, П. Фоминых описали историю Казахской и Узбекостанской кухни, а ещё их ключевую роль в становлении культур этих стран [1]. Э.Н. Юлбарисова подробно изучила воздействие

кухни Китая не только на страны Азии, но и на весь мир в целом [2]. В статье Л. Н. Алешина, О. И. Лыткина проанализировали культуру «кухня» как основополагающую часть современного русского языка [3]. Технология продуктов общественного питания представлена в исследовании Т. Г. Кумагиной для обслуживания ресторанов быстрого питания [4]. В основу трудов К. Сычевой легло положительное влияние японской кухни на здоровье человека [5]. Н. С. Марушкина подробно изучила национальную кухню как способ взаимодействия различных культур [6].

Корейская кухня или же, как они называют свою кухню, Ханшик(한식) отличается от любых других наличием колоссального количества овощей, квашеных и ферментированных продуктов, морепродуктов и специй. Благодаря этой особенности она столь популярна и невероятно полезна для здоровья человека.

На первом месте среди корейской кухни стоит Кимчи (김치)[рис. 1]. Это самое популярное блюдо в Корее, стоит добавить то, что оно является национальным блюдом страны. Универсальное кимчи- это квашеная капуста с добавленными в неё специями и острым красным перцем. Тем не менее это не единственный вариант приготовления, и на деле их существует довольно много (кимчи чиге(김치찌개)- рагу из кимчи или же суп из кимчи, кимчиджон(김치전)- блины из кимчи и другие)



Рисунок 1 - Стандартное кимчи

На втором месте расположился Пибимпап(비빔밥)[рис. 2], наряду с кимчи является одним из самых популярных блюд в Корее. Пибимпап- это огромная тарелка с рисом, куда добавляют яйцо, овощи, специи (иногда даже кимчи) и соусы. Такое блюдо достаточно просто в приготовлении, а также довольно сытное, поэтому нет сомнения, что оно стало таким популярным.



Рисунок 2 - Пибимпап

И на третьем месте располагается Пульгоги(불고기)[рис. 3]. Это блюдо чаще всего предпочитают дети в силу своего сладкого вкуса. Пульгоги- это мясо слегка зажаренное в сладком соусе, приправленное специями. С точки зрения готовки это весьма незамысловатое блюдо, поэтому корейцы очень часто готовят его дома.



Рисунок 3 - Пульгоги

Корейская кухня весьма специфична для европейцев. Тем не менее, она отличается своим разнообразием и вариативностью приготовления блюд. Корейская кухня способна удовлетворить даже самого искушённого гурмана. Независимо от того являетесь ли Вы фанатом острой или же не острой пищи, сможете найти себе блюдо по вкусу.

Библиографический список

1. Чемоданов И. В., Деришева В., Фоминых П. Кухня народов Средней Азии //Этнокультуры Российского Юга на Российском Севере: вопросы

- изучения в школе и вузе. 2015. С. 187-194. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28985975>
2. Юлбарисова Э. Н. Влияние китайской кухни на кухни Азии и остального мира // Молодежь XXI века: образование, наука, инновации. 2020. С. 434-435. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45655908>
 3. Алешина Л. Н., Лыткина О. И. Лингвокультурама" кухня" в современном русском языке // Вестник Северо-Восточного федерального университета им. МК Аммосова. 2020. №. 3 (77). С. 35-41. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43147540>
 4. Кумагина Т. Г. Национальная и зарубежная кухня : учеб. пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений, обучающихся по специальностям 2711 "Технология продуктов обществ. питания", 2311 "Орг. обслуживания на предприятиях обществ. питания". М.: ЮНИТИ, 2005. 431 с. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=19615308>
 5. Сычева К. Суши для здоровья и долголетия и другие целительные рецепты японской кухни. Litres, 2020. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=19619055>
 6. Марушкина Н. С. Национальная кухня в условиях межкультурного диалога // Научный поиск. 2014. №. 2. С. 26. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21843521>