

KOREA

Bibimbap - to danie na bazie ryżu, który obłożony jest mięsem, warzywami oraz surowym jajkiem z dodatkiem ostrej pasty z chili.



*Asian*  
at  
**Home**



**KOREA.net**  
Gateway to Korea

맛있는  
비빔밥 ^^



Źródło: [lakocinera.blogspot.com](http://lakocinera.blogspot.com)

Juk - to bardziej zawieszista potrawa na kształt owsianki przygotowywana z warzyw, fasoli, ryżu, grzybów, kurczaka itp.





Źródło: [eatpersimmon.wordpress.com](http://eatpersimmon.wordpress.com)



Źródło: [www.kimchiandbasil.com](http://www.kimchiandbasil.com)

Guk - zupa podawana zazwyczaj gdy serwowany jest ryż, bazuje na rybach, mięsie oraz warzywach.



Źródło: [www.koreanbapsang.com](http://www.koreanbapsang.com)







Źródło: [studentweb.cortland.edu](http://studentweb.cortland.edu)

Jeotgal - dania o charakterystycznym słonym smaku nie zawsze akceptowalnym przez obcokrajowców spoza kontynentu. Potrawa bazuje na naturalnie sfermentowanych krewetkach, rybach i ostrygach.



Źródło: [www.maangchi.com](http://www.maangchi.com)



Źródło: [www.maangchi.com](http://www.maangchi.com)



Źródło: [www.yelp.com](http://www.yelp.com)

Kimchi - czyli mieszanka różnych warzyw – głównie kapusta pekińska, rzodkiew, marchewka, szczypiorek no i przede wszystkim czosnek. Wiele rodzajów kimchi jest przyprawianych ostrym proszkiem chili ale dostępne są też wersje bez papryki zwane białym kimchi. Równie popularnym składnikiem kimchi są młode krewetki, kalmary bądź wołowina. Po zmieszaniu wszystkich składników kimchi fermentuje kilka tygodni w słoju – szklanym bądź glinianym – całkiem jak nasze ogórki kiszane.





Źródło: [www.platingsandpairings.com](http://www.platingsandpairings.com)



Źródło: [koreanfoodgallery.com](http://koreanfoodgallery.com)



Pasta doenjang - koreańczycy zwykle wytwarzali doenjang w domu poprzez gotowanie żółtych ziaren soi, suszenie ich w cieniu, moczenie w słonej wodzie i fermentowanie na słońcu. Obecnie bardzo mało rodzin stosuje tę metodę. Większość kupuje po prostu doenjang w hipermarketach.







Źródło: [www.bonappetit.com](http://www.bonappetit.com)

bulgogi -zwykle marynowana wołowina, kurczak lub wieprzowina grillowana na ogniu



Źródło:korea.stripes.com



Źródło: [tworedbowls.com](http://tworedbowls.com)



Źródło: [www.recipeshubs.com](http://www.recipeshubs.com)

Galbi - wołowina lub żeberka wieprzowe, rzadziej kurczak



Źródło: [userealbutter.com](https://www.userealbutter.com)







aeriskitchen.com

Biały ryż jest najczęściej spożywanym rodzajem ryżu wśród Koreańczyków. Świeżo ugotowany biały ryż świetnie smakuje sam, ale serwowany z dodatkami akcentuje i wzbogaca ich smak.



Źródło:twitter.com



Źródło:korea-online.p



Jeon - jest to prosty placek z warzywami, lub owocami morza. Jest sporo odmian tego placka dlatego zazwyczaj spotykamy się z nazwami typu główny składnik+jeon. Jest to szybka przekąska zjadana głównie na mieście lub jako szybkie śniadanie.





Źródło: aeriskitchen.com



Źródło: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

Naengmyeon - popularna zimna potrawa koreańska. Sama nazwa dania oznacza „zimny makaron”. W skład potrawy wchodzi długi oraz twardy makaron z mąki gryczanej, podawany razem z kawałkami wołowiny lub drobiu oraz obranym jajkiem lub jabłkiem.

Naengmyeon przyrządzano od czasów koreańskiej dynastii Yi(1392-1910), ale stał się popularny w całej Korei dopiero po zakończeniu Wojnie Koreańskiej(1950-1953).





Źródło: [www.maangchi.com](http://www.maangchi.com)





Źródło:koreanoodles.com

Napój alkoholowy robiony na bazie ryżu, ziemniaków, pszenicy, jęczmienia zwyczajnego, batatów lub tapioki. Soju zawiera od 20 do 45% alkoholu. Napój bezbarwny w smaku podobny do wódki, ale trochę słodszy z powodu cukrów dodawanych w procesie produkcyjnym.





Źródła: [www.maangchi.com](http://www.maangchi.com)



Źródło: [www.tradekorea.com](http://www.tradekorea.com)

Hoe - to koreańskie danie przyrządzane z cienko pokrojonej, surowej ryby, podawane razem z wieloma dodatkami lub innymi surowymi owocami morza. Zazwyczaj je się tę rybę maczając ją w pikantnym sosie gochujang i zawijając w liście sałaty lub sezamu. Hoe uważane jest za odpowiednik japońskiego sashimi.





Źródło: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)



Źródło:commons.wikimedia.org