

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ КОРЕЙСКОЙ КУХНИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

История корейской кухни берет свое начало в глубокой древности. Первые упоминания о ней встречаются в древнекитайских и японских источниках. В китайских летописях VI века до н. э. восхваляется корейское искусство ферментации бобов сои. В японских источниках VII века н. э. встречается упоминание о пасте твечжан, которая была привезена с территории современной Кореи (Коре), а позже была переименована в мисо.

Корейская кухня пережила несколько периодов, каждый из которых характеризовался появлением новых блюд и предпочтений. В IV веке н. э. отмечалось увеличение количества мясных блюд. Все большую популярность среди населения начал приобретать зеленый чай, который до этого был доступен только для высшей знати или использовался в ритуальных церемониях. В XIII в., с приходом на территорию современной Кореи монголов, становится более популярным мясо крупного рогатого скота и появляется знаменитое блюдо корейской национальной кухни — манду. В XIV–XVI вв. в стране произошла смена буддизма на конфуцианство, что привело к популяризации питья рисового отвара и запрету чайных церемоний. Получила распространение рисовая водка, а также традиция употреблять рыбу и мясо в сыром виде. Люди начали использовать не только палочки, но и ложки. В XVI в. в страну из Японии проникли новые вкусы и ароматы, которые крепко закрепились в корейской кухне — цукини, батат, кукуруза, красный перец. Именно с этого периода красный перец вошел в рецептуру традиционного кимчи.

Современная корейская кухня имеет ряд особенностей, которые сильно отличают ее от белорусской. Основой любой трапезы является рис, а хлеб употребляется совсем в небольшом количестве. Ферментированные овощи характерны и для белорусской, и для корейской кухни, но вкус их отличается. Традиционное кимчи готовится с большим количеством красного перца и без соли. Важное отличие, обусловленное географическими особенностями регионов, — это употребление большого количества морской рыбы и морепродуктов. Молочные продукты, характерные для питания белорусов, не столь популярны в традиционной корейской кухне. Зато общим пристрастием и белорусов, и корейцев являются блюда из курицы и яиц. Характерной чертой Кореи является популярность уличной еды, которая отличается разнообразием блюд и высокой калорийностью. Все это делает традиционную корейскую кухню очень интересной и привлекательной для белорусских потребителей.

На территории Республики Беларусь с каждым годом увеличивается количество ресторанов корейской кухни. В Минске в более чем 60 точках общественного питания можно заказать традиционные корейские блюда.

Посещение традиционного корейского ресторана привлекательно не только разнообразием вкусов, но и самой подачей блюд. Посетитель может заказать

столик с гриль-меню и самостоятельно из заказанных продуктов (мраморная говядина, маринованная свинина, курица, овощи, закуски, соусы) приготовить блюдо на свой вкус. Таким образом человек погружается в историю и культуру страны намного глубже, чем если бы блюда готовил повар.

Корейская кухня считается одной из самых полезных и сбалансированных. Обилие овощей и морепродуктов в рационе питания — хорошая привычка, которую могли бы перенять и жители Беларуси.

Таким образом, корейская кухня на территории Республики Беларусь имеет большой потенциал для дальнейшего развития благодаря своей необычности, полезности и древней истории. Некоторые блюда, взявшие свое начало в Корее, уже давно являются частью привычной еды белорусов.