

КЛУМ МЛН КО

МАШИССОЇ!



РЕЦЕПТЫ
ИЗ КОРЕЙСКИХ
ДОРАМ

КЛИМ МЫН КО
МАШИССОЕ!
РЕЦЕПТЫ
ИЗ КОРЕЙСКИХ
ДОРАМ



Издательство АСТ
Москва





СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	4
Ньокки в сливочном соусе из «Королевы Чхорин»	7
Свиная котлета с сыром из «Королевы Чхорин»	8
Гопчан из «Истории девятихвостого лиса»	11
Кимчи поккымпаб из «Истории девятихвостого лиса»	12
Кимчиччигэ из «Силачки До Бон Сун»	15
Самгёпсаль из «Пока ты спишь»	16
Чапче из «Пока ты спишь»	19
Крок-месьё из «Что случилось с секретарём Ким?»	20
Жареная курица по-корейски из «Что случилось с секретарём Ким?»	23
Дамплинги из «Что случилось с секретарём Ким?»	24
Чачжанмён из «Вока любви»	27
Свинина в кисло-сладком соусе из «Вока любви»	28
Тушеные морепродукты из «Я не робот»	31
Пибимпаб из «Она была красоткой»	32
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	34
Самхьян-рамён из «Королевы Чхорин»	36
Синсолло из «Королевы Чхорин»	39
Дацчук из «Истории девятихвостого лиса»	40
Бугеогук из «Истории девятихвостого лиса»	43
Сиряги тямври из «Истории девятихвостого лиса»	44
Нэнмён из «Истории девятихвостого лиса»	47
Коннамль хэджангук из «Силачки До Бон Сун»	48
Шабу-шабу из «Пока ты спишь»	51
Кимчи-рамён из «Что случилось с секретарём Ким?»	52
Миёккук из «Гоблина»	55
Соллонтхан из «Гоблина»	56
Токкук из «Гоблина»	59
Крабовая каша из «Необычного адвоката У Ён У»	60
Крабовый суп из «Аварийной посадки любви»	63
ЗАКУСКИ	64
Токпокки из «Истории девятихвостого лиса»	66
Омук из «Силачки До Бон Сун»	69
Керан мари из «Силачки До Бон Сун»	70



Сундэ из «Силачки До Бон Сун»	73
Кимчи из «Что случилось с секретарём Ким?»	74
Мемильмук из «Гоблина»	77
Гун гогума из «Гоблина»	78
Кимпаб из «Необычного адвоката У Ён У»	81
Кимпаб-сэндвич из «Необычного адвоката У Ён У»	82
Гамджа-дог из «Необычного адвоката У Ён У»	85
Сырные шарики из «Аварийной посадки любви»	86
Киммари из «30, но 17»	89
Рисовые шарики из «Я не робот»	90
Хобак чон из «Она была красоткой»	93
Нурунджи из «Аварийной посадки любви»	94



ДЕСЕРТЫ	96
Тток из «Королевы Чхорин»	99
Мятное мороженое с шоколадной крошкой из «Истории девятихвостого лиса»	100
Брауни с мороженым из «Истории девятихвостого лиса»	103
Клубничный бенто-торт из «Истории девятихвостого лиса»	104
Орешки с вареной сгущенкой и орехами из «Силачки До Бон Сун»	107
Сирутог из «Пока ты спишь»	108
Яичный тарт из «Пока ты спишь»	111
Блинный торт с матчей из «Гоблина»	112

ВЫПЕЧКА	114
Чесочно-сливочные булочки с медом из «Истории девятихвостого лиса»	117
Ореховый тарт из «Силачки До Бон Сун»	118
Печенье с предсказаниями из «Вока любви»	121
Пигоди из «Гоблина»	122
Круассан из «Необычного адвоката У Ён У»	125
Пуноппан из «Она была красоткой»	126

НАПИТКИ	128
Цветочный пунш из «Королевы Чхорин»	131
Разноцветный молочный коктейль из «Истории девятихвостого лиса»	132
Айс-кофе из «Истории девятихвостого лиса»	135
Арбузный пунш из «Что случилось с секретарём Ким?»	136
Грейпфрутовый сок с медом из «Гоблина»	139
Морковный сок из «30, но 17»	140
Дальгона-кофе из «Я не робот»	143



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА







НЬОККИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

В тело королевы Чхорин, живущей в XIX веке, вселилась душа шеф-повара Голубого дома из XXI века. Королева Чхорин решила удивить королеву-мать Сунвон ньокками в сливочном соусе и лично доставить блюдо в ее покои! Королева-мать расстроилась, что ньокки остыли и заветрелись, а коровье молоко — крайне ценный продукт в Корее — быстро испортилось. Чтобы впредь блюдо доходило горячим, королева Чхорин изобрела паланкин для еды!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 700 г картофеля
- ❖ 2 яичных желтка
- ❖ 150 г муки
- ❖ 50 г сливочного масла
- ❖ 150 г твердого сыра
- ❖ 200 мл сливок
- ❖ Шпинат для украшения
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Перец (по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Очищенный картофель отправляем вариться до готовности. Слив воду, растолчем картофель в пюре. Добавляем муку, желтки, соль и перец.
- ❖ Вымешиваем тесто до однородности — масса должна легко отходить от стенок посуды.
- ❖ Выкладываем тесто на присыпанную мукой разделочную доску, разделяем его на четыре части, затем каждый кусок раскатываем в колбаску и нарезаем небольшими ломтиками. Слегка придавливаем каждый кусочек вилкой для украшения. Выкладываем ньокки в блюдо для запекания.
- ❖ В сковороде растапливаем сливочное масло, вливаем сливки, сыр, солим по вкусу. Варим соус на медленном огне, постоянно помешивая, пока сыр не расплавится.
- ❖ Добавляем в соус ньокки и томим еще 1–2 минуты. Украшаем зеленью.



ПОРЦИИ:

4

СВИНАЯ КОТЛЕТА С СЫРОМ ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

После прояснения ситуации с наложницей Чо Хва Джин и королем Чоль Чон королева Сунвон объявила голодовку — она отказывалась от еды Со Ён и королевского повара. Королева Чхорин решила соблазнить королеву-мать свиной котлетой и больше того — доставить ее до покоев королевы на паланкине! «Хрустящая снаружи, тающая внутри», — так просила передать королева Чхорин. Свиная котлета доставила огромное удовольствие королеве Сунвон. Попробуем приготовить?

ПОРЦИИ:
10

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 10 шт. свиного филе
- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 5 шт. картофеля
- ❖ 200 г твердого сыра
- ❖ 100 г пшеничной муки
- ❖ 2 куриных яйца
- ❖ 4 ст. л. панировочных сухарей «Панко»
- ❖ Растительное масло для фритюра
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Перец (по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Отвариваем картофель в подсоленной воде. Как только картофель приготовится, делаем из него пюре.
- ❖ Филе отбиваем, солим и перчим.
- ❖ Мелко нарезаем морковь и лук. Отправляем жариться лук до прозрачности, затем добавляем морковь, солим по вкусу.
- ❖ Смешиваем пюре с морковью и луком, даем остыть. Затем добавляем сыр и еще раз тщательно перемешиваем.
- ❖ На каждую отбивную выкладываем картофельно-сырную начинку, плотно заворачиваем, чтобы начинка не вытекла во время жарки.
- ❖ Панируем каждую котлету в следующем порядке: мука, яйцо, панировочные сухари.
- ❖ В сотейник наливаем большое количество масла, разогреваем на среднем огне. Опускаем в разогретое масло деревянную лопатку или зубочистку — если вокруг нее образуются пузырьки, значит, масло для фритюра готово. Опускаем каждую котлету в масло и жарим по 5 минут.
- ❖ Перекладываем котлеты в форму для выпечки, накрываем крышкой или фольгой. Отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут в зависимости от размера котлет.







ГОПЧАН ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Во время встречи друзей Джи А Дже Хван решил угостить Ли Ёна мучными червями. Он не знал, что девятихвостый лис ест человеческую еду: «Я колебался между сверчками и червями! Приятного аппетита!» Чтобы исправить эту неловкую ситуацию, Джи А заказала гопчан. Это блюдо понравилось всем — и людям, и кумихо — и объединило во время разговора о предстоящем сражении с Имуги и его приспешником — гендиректором телеканала.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 500 г говяжьего рубца
- ❖ 100 г репчатого лука
- ❖ 20 г зеленого лука
- ❖ 50 г болгарского перца (или халапеньо)
- ❖ 2–3 зубчика чеснока
- ❖ 2 лавровых листа
- ❖ ½ пучка кинзы
- ❖ ½ ст. л. соли
- ❖ ¼ ст. л. сахара
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 100 мл растительного масла
- ❖ ½ ч. л. молотого кориандра
- ❖ 1 ч. л. перцовой пасты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Сырую очищенную требуху опускаем в кипящую воду и варим 15 минут. Сливаем бульон, требуху промываем. Повторно наливаем чистую воду, добавляем лавровый лист и варим рубец 30 минут. Заливаем кастрюлю третьим бульоном и варим рубец 1,5–2 часа. Таким образом получится избавиться от запаха.
- ♦ Нарезаем рубец кусочками размером 1,5–2 см.
- ♦ Крупно нарезаем кинзу, репчатый и зеленый лук, а болгарский перец (или халапеньо) — соломкой. Измельчаем чеснок.
- ♦ Обжариваем лук на растительном масле в течение 2 минут, добавляем рубец и перец. Затем добавляем соль, сахар, кориандр и черный перец. Тщательно перемешиваем и готовим 2–3 минуты, чтобы образовавшаяся жидкость выпарилась.
- ♦ Добавляем соевый соус и перцовую пасту, обжариваем еще минуту. Затем добавляем зеленый лук и чеснок.
- ♦ Украшаем гопчан кинзой и подаем к столу.



ПОРЦИИ:

2

КИМЧИ ПОККЫМПАБ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Это блюдо дружно ели Ли Ран, Ю Ри, Син Чжу и Черныш. Син Чжу поднял неловкий вопрос переезда Ли Рана, но Ю Ри возразила: «Шутишь? Ли Ран и Черныш идут со мной в наборе». Но, когда Ли Ран сказал, что купил новый холодильник для кимчи, Син Чжу сразу же передумал выселять гостя и даже признался, что обожает Ли Рана.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г риса
- ❖ 200 г кимчи
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 средняя морковь
- ❖ 1 перо зеленого лука
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 1 ст. л. молотого красного перца
- ❖ 2 куриных яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Подготавливаем все ингредиенты: мелко нарезаем репчатый и зеленый лук, кимчи, чеснок, морковь. Заранее отвариваем рис.
- ◆ В воке (или сковороде) разогреваем растительное масло на среднем огне. Обжариваем лук до прозрачности, добавляем морковь и чеснок. Спустя 2 минуты добавляем кимчи и обжариваем еще 2–3 минуты.
- ◆ Добавляем к овощам вареный рис и тщательно все перемешиваем. Вливаем соевый соус и кунжутное масло, приправляем красным перцем и тщательно перемешиваем.
- ◆ Готовое блюдо сервируем в глубоких мисках, украшаем зеленым луком и жареным яйцом. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

2







КИМЧИЧЧИГЭ ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

До Бон Сун очень вкусно готовит, и ее стряпню обожают все ее друзья! Чтобы отвлечь До Бон Сун от грустных мыслей по Гук Ду, подруга Гён Сим предложила приготовить острое рагу со свиной. Но рагу они так и не смогли насладиться — по дороге из магазина на подругу напал маньяк! До Бон Сун пришла на помощь и спасла Гён Сим! Первое, что сказала Гён Сим, очнувшись в больнице: «Что там с рагу? Не вздумай есть его без меня!» Попробуем приготовить?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 г свиной шейки
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 450 г кимчи
- ❖ 50 мл рассола кимчи
- ❖ ½ пучка зеленого лука
- ❖ 1 яичный желток
- ❖ 250 г грибов эноки
- ❖ 300 г тофу
- ❖ 500 мл воды
- ❖ 2 ч. л. сахара
- ❖ ½ ч. л. молотого красного перца
- ❖ 1 ч. л. пасты кочудян
- ❖ 1½ ч. л. кунжутного масла
- ❖ 2 перца халапеньо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Тонко нарезаем свиную шейку, шинкуем полукольцами лук. Крупно нарезаем кимчи, тофу — небольшими кубиками.
- ♦ В кастрюлю выкладываем кимчи, вливаем рассол от кимчи, добавляем репчатый лук и свинину. Добавляем сахар, красный перец, перцовую пасту и кунжутное масло. Вливаем воду, не перемешивая ингредиенты.
- ♦ Накрываем кастрюлю крышкой и отправляем тушиться в течение 10 минут на средний огонь. Спустя указанное время снимаем крышку и хорошо перемешиваем ингредиенты.
- ♦ Добавляем к ингредиентам тофу и грибы эноки, закрываем кастрюлю крышкой и тушим на среднем огне 15 минут.
- ♦ Готовое рагу кимчи-ччигэ украшаем зеленым луком, перцем халапеньо и яичным желтком.

ПОРЦИИ:

4



САМГЁПСАЛЬ ИЗ «ПОКА ТЫ СПИШЬ»

Хон Джу помогает маме в ресторане «Самгёпсаль у Хан Джу». В этот ресторан У Так пригласил Дже Чхана, чтобы отблагодарить его за спасение жизни: ранее Дже Чхан уберег У Така от смертельного ДТП. Оказалось, что он тоже видит вещие сны и решил проверить, изменится ли реальность из-за одной поменявшейся детали.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 400 г свиной грудки
- ❖ 6 шампиньонов
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 1 перо зеленого лука
- ❖ Несколько салатных листьев (или листья периллы)
- ❖ 2 ст. л. мисо-пасты
- ❖ 1 ст. л. пасты кочудян
- ❖ ½ ч. л. сахара
- ❖ ½ ч. л. кунжута
- ❖ 1 ст. л. воды
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Приготовим соус для самгёпсаля: в отдельной миске смешиваем мисо-пасту, кочудян, сахар, кунжут, воду и кунжутное масло.
- ◆ Нарезаем тонкими дольками свинину, шампиньоны и чеснок. Зеленый лук нарезаем ломтиками.
- ◆ Разогреваем сковороду-гриль на среднем огне. Выкладываем свинину, шампиньоны и чеснок, жарим до готовности. Выкладываем мясо вместе с зеленью и соусом, украшаем мелко нарезанным луком. Самгёпсаль готов!
- ◆ Самгёпсаль корейцы едят следующим образом: выкладываем на салатный лист мясо с соусом, шампиньон, чеснок и кимчи (если есть). Салат сворачиваем в мешочек и съедаем целиком — так гораздо вкуснее!



ПОРЦИИ:

2





ЧАПЧХЕ ИЗ «ПОКА ТЫ СПИШЬ»

Мать Хон Джу приготовила чапчхе на завтрак. Поедая это блюдо, Хон Джу обсуждала дальнейшую судьбу Со Ён и ее матери — главная героиня приютила гостей у себя, чтобы спасти их от тирании мужа и отца. Но тут разговор резко переходит в шуточное обсуждение: после кого из героинь засорился унитаз. Кто же стал виновницей? Узнаете в рецепте шабу-шабу (см. рецепт на стр. 51).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 г шампиньонов
- ❖ 250 г свинины
- ❖ 150 г фунчозы
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 2 ст. л. сахара
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 2 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 1 ст. л. кунжута
- ❖ 1 ч. л. растительного масла
- ❖ ½ пучка зеленого лука
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 красный болгарский перец
- ❖ Соль (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Нарезаем свинину небольшими брусочками. Морковь и болгарский перец нарезаем соломкой, шампиньоны — ломтиками, лук — полукольцами. Измельчаем зеленый лук.
- ♦ В миске смешиваем свинину с зубчиком измельченного чеснока, сахаром, черным перцем, соевым соусом и растительным маслом. Отправляем мариноваться в течение 30 минут.
- ♦ Варим фунчозу согласно инструкции на упаковке. Добавляем в фунчозу измельченный зубчик чеснока, кунжутное масло, соевый соус, сахар и тщательно перемешиваем.
- ♦ В воке разогреваем растительное масло, добавляем репчатый и зеленый лук, жарим 2 минуты на среднем огне. Добавляем лук в миску с лапшой.
- ♦ В освободившуюся сковороду добавляем шампиньоны, жарим до золотистой корочки, снова добавляем грибы в лапшу.
- ♦ В освободившуюся сковороду выкладываем морковь и перец, жарим до мягкости. Отправляем овощи к лапше.
- ♦ Обжариваем мясо до золотистого цвета и добавляем к лапше. Смешиваем все ингредиенты в миске.
- ♦ Сервируем чапчхе по тарелкам и украшаем кунжутом.



ПОРЦИИ:

2

КРОК-МЕСЬЁ ИЗ «ЧТО СЛУЧИЛОСЬ С СЕКРЕТАРЁМ КИМ?»

Директор Ли позвонил Ким Ми Со, чтобы узнать, скоро ли она выходит на работу. Ми Со удивилась — директор ждет ее возле дома! Это показалось ей странным: обычно он не встречает ее, а до работы его довозит личный водитель. Оказалось, что у директора Ли свои планы на секретаря Ким: он хочет сделать ей предложение руки и сердца, чтобы она не уходила с работы! Мало того, что он предложил довести ее до офиса, так еще и принес бутерброд крок-месьё, чтобы она позавтракала по дороге.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 4 ломтика тостового хлеба
- ❖ 4 ломтика моцареллы
- ❖ 50 г твердого сыра
- ❖ 2 ломтика ветчины

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- ❖ 100 мл молока
- ❖ 10 г сливочного мяса
- ❖ 10 г пшеничной муки
- ❖ Щепотка соли
- ❖ Щепотка мускатного ореха (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА:

- ♦ В сотейнике с толстым дном растопим сливочное масло. Всыпаем в масло муку и обжариваем до золотистого цвета на среднем огне.
- ♦ Уменьшаем огонь до слабого, вливаем в сотейник молоко, солим и по желанию добавляем мускатный орех. Варим соус до загустения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРОК-МЕСЬЁ:

- ♦ Застилаем противень бумагой для выпечки, выкладываем два ломтика хлеба. Каждый ломтик поливаем небольшим количеством соуса.
- ♦ Выкладываем ингредиенты в следующем порядке: моцарелла, ветчина, моцарелла. Сверху кладем ломтики хлеба и снова поливаем соусом. Украшаем тертым твердым сыром.
- ♦ Отправляем запекаться в течение 10 минут при температуре 190 °С. Крок-месьё готов!







ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ПО-КОРЕЙСКИ ИЗ «ЧТО СЛУЧИЛОСЬ С СЕКРЕТАРЁМ КИМ?»

Секретарь Джи А переехала в новую квартиру — теперь дорога до работы занимает всего пять минут! Несмотря на традицию празднования новоселья, героиня не хотела приглашать коллег, потому что договорилась сохранить секрет Гви Нама. Джи А не придумала вежливого отказа от празднования и сказала, что не умеет готовить. Но коллеги предложили заказать знаменитую жареную курицу по-корейски — это отличный вариант для ленивого званого ужина!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 8 куриных голеней
- ❖ 1 ст. л. кукурузного крахмала
- ❖ 1 стакан муки
- ❖ ¼ стакана воды

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- ❖ 5 зубчиков чеснока
- ❖ 1 средний имбирь
- ❖ 3 ст. л. соевого соуса
- ❖ 3 ст. л. пасты кочудян
- ❖ 1½ ст. рисового уксуса
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 1 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА:

- ❖ Измельчаем в блендере имбирь и чеснок. Добавляем в чашу блендера соевый соус, пасту кочудян, рисовый уксус, кунжутное масло и мед, повторно измельчим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУРИЦЫ:

- ❖ В небольшой сотейник вливаем масло слоем 5–6 см и разогреваем на среднем огне до 180 °С.
- ❖ В отдельной миске подготавливаем кляр: необходимо смешать муку, крахмал и воду. Погружаем в кляр курицу и тщательно перемешиваем.
- ❖ Погружаем по три кусочка курицы в разогретое масло и жарим в течение 10–12 минут. После жарки во фритюре выкладываем готовую курицу на салфетку и даем стечь лишнему маслу. Повторим жарку второй раз — так корочка будет гораздо более хрустящей.
- ❖ Смешиваем куриные голени с соусом и сразу подаем к столу!



ПОРЦИИ:

2

ДАМПЛИНГИ ИЗ «ЧТО СЛУЧИЛОСЬ С СЕКРЕТАРЕМ КИМ?»

Ён Джун приревновал Ми Со к своему брату. Чтобы скрыть свои чувства, он строго сказал девушке: «Забыла, кто я? Я первый человек в компании, от моих решений зависят жизни сотрудников и их семей. Мое срочное задание для тебя: я хочу, чтобы ты немедленно приготовила мне рамён». Ким Ми Со пригласила его в кафе, где заказала ему рамён, а себе — дамплинги.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 700 г пшеничной муки
- ❖ 200 мл воды
- ❖ 1 ч. л. соли

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ 400 г капусты
- ❖ 300 г мясного фарша
- ❖ 2 крупных шампиньона
- ❖ 4 пера зеленого лука
- ❖ 80 мл соевого соуса
- ❖ 8 г сушеного имбиря
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 80 мл растительного масла
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ ½ ч. л. черного перца
- ❖ 2 ч. л. кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ В глубокой миске замешиваем тугое тесто из муки, воды и соли. Отправляем тесто «отдыхать» на 20 минут при комнатной температуре.
- ❖ Мелко шинкуем капусту, немного солим и оставляем на 5 минут. Спустя время отжимаем образовавшуюся влагу. Шинкуем грибы. Подготовленные овощи отправляем на сковороду жариться в течение 5 минут на среднем огне.
- ❖ Добавляем в сковороду фарш и нарезанный лук, обжариваем еще 4 минуты, постоянно помешивая. Добавляем соевый соус, черный перец, кунжут, измельченный чеснок и имбирь. Томим начинку для дамплингов в течение 4 минут.
- ❖ Готовое тесто раскатываем в тонкий пласт и вырезаем круги стаканом. Чайной ложкой выкладываем начинку. Аккуратно соединяем края теста, делая фактурные защипы, как на фото.
- ❖ Отправляем дамплинги вариться на пару в мультиварке в течение 25 минут. Дамплинги готовы!
- ❖ Подаем вместе с соевым соусом и кунжутом, по желанию украшаем зеленью.

ПОРЦИИ:

2





ЧАЧЖАНМЁН ИЗ «ВОКА ЛЮБВИ»

Сэ Ву стала первой посетительницей ресторана «Голодный вок», который открыл Со Пун на деньги бандита Чиль Сона. Сэ Ву попросила шеф-повара приготовить ему... что угодно. Она предложила добавить «что угодно» в меню — так Со Пун может готовить блюдо, в котором абсолютно уверен, из самых свежих ингредиентов. Это блюдо будет меняться каждый день. «Заказывая “что угодно”, клиенты не будут задавать вопросы и нервничать — им придется довериться повару и просто подождать. Почему? Потому что “что угодно” все равно будет вкусным», — предложила Сэ Ву. Чачжанмён стал первым блюдом из категории «что угодно», попробуем его приготовить?

ПОРЦИИ:

2

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 г свинины
- ❖ 300 г лапши
- ❖ 150 г пасты чундян
- ❖ 600 мл воды
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 картофель
- ❖ 1 огурец
- ❖ ½ кабачка
- ❖ ½ дайкона
- ❖ 2 ст. л. крахмала
- ❖ 2 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Нарезаем лук, картофель, морковь, дайкон и кабачок кубиками. Мясо нарезаем небольшими кусочками. Огурец — соломкой.
- ♦ Сварить лапшу согласно инструкции на упаковке. После приготовления обязательно промываем лапшу в холодной воде, чтобы остановить процесс варки.
- ♦ Вливаем 2 ст. л. растительного масла в разогретую сковороду. Выкладываем свинину и жарим на среднем огне до золотистой корочки. Добавляем дайкон, жарим в течение минуты, следом отправляем картофель и также жарим в течение минуты. Затем выкладываем кабачок и морковь, жарим 4 минуты, постоянно помешивая.
- ♦ Добавляем в сковороду пасту чундян, равномерно перемешиваем соус с жареными овощами и мясом. Вливаем воду, перемешиваем, даем смеси закипеть. После убавляем огонь до слабого и томим под крышкой 8–10 минут.
- ♦ В небольшой миске смешиваем крахмал и 80 мл воды. Добавляем загуститель в сковороду, одновременно перемешивая смесь. Варим в течение 2–3 минут, пока соус не загустеет.
- ♦ Выкладываем чачжанмён на лапшу, украшаем огурцом. Приятного аппетита!



СВИНИНА В КИСЛО–СЛАДКОМ СОУСЕ ИЗ «ВОКА ЛЮБВИ»

ПОРЦИИ:

2

Это второе по популярности блюдо в дораме! Именно свинина в кисло-сладком соусе улучшила дела ресторана «Голодный вок». Со Пун выиграл состязание с шеф-поваром отеля «Гигант» — теперь банкет членов Ассоциации хирургов накроем именно он!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 500 г свинины
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 красный перец
- ❖ 1 морковь
- ❖ 100 г стручковой фасоли
- ❖ 95 г кукурузного крахмала
- ❖ 160 мл воды
- ❖ 1 яичный белок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- ❖ 1 ч. л. соевого соуса
- ❖ 1 ч. л. измельченного свежего имбиря
- ❖ ½ ст. л. рисового вина
- ❖ Щепотка черного перца

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КИСЛО-СЛАДКОГО СОУСА:

- ❖ 100 мл воды
- ❖ 100 мл сока от консервированных ананасов
- ❖ 25 г сахара
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ст. л. рисового уксуса
- ❖ 1 ч. л. крахмала
- ❖ 2 ст. л. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Нарезаем лук, красный перец, морковь небольшими кусочками.
- ♦ В миске смешиваем кукурузный крахмал и 160 мл воды. Оставляем смесь на час. Спустя время сливаем образовавшуюся воду. Добавляем яичный белок, тщательно перемешиваем.
- ♦ В другой миске готовим маринад — смешиваем соевый соус, рисовое вино, имбирь и черный перец.
- ♦ Нарезаем свинину небольшими кусочками. Смешиваем свинину с подготовленным маринадом, отправляем в холодильник. Спустя час замаринованную свинину смешиваем с кляром.
- ♦ Разогреваем масло для фритюра до 175 °С. Отправляем жариться свинину на 1–2 минуты до золотистой корочки. Перекладываем свинину на бумажные полотенца, чтобы стекли излишки масла.
- ♦ Для кисло-сладкого соуса понадобится смешать воду, ананасовый сок, соевый соус, рисовый уксус и сахар. Отдельно разводим крахмал с 2 ст. л. воды.
- ♦ Вливаем в вок готовый кисло-сладкий соус, даем ему закипеть. Добавляем морковь, перец, фасоль и лук. Перемешиваем в течение 2 минут. Вливаем разведенный крахмал, тщательно перемешиваем, готовим, пока соус не загустеет.
- ♦ Добавляем в соус свинину, тщательно перемешиваем. Сервируем по тарелкам, по желанию украсив кунжутом. Приятного аппетита!





ТУШЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ «Я НЕ РОБОТ»

Команда ученых «Санта Мария» отказывалась брать деньги у Мин Кюна и решила его покинуть, забрав с собой робота Джи А. Но тушеные морепродукты помогли разрешить ситуацию! Именно их предложила приготовить Джи А и пригласить ученых на ужин, чтобы решить разногласия благодаря общению, а не с помощью денег. Это сработало!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 400 г мидий в раковине
- ❖ 400 мл воды
- ❖ 300 мл томатного пюре
- ❖ 10 тигровых креветок
- ❖ 3 зубчика чеснока
- ❖ 1 кальмар
- ❖ 1 стручок халапеньо
- ❖ 1 веточка петрушки
- ❖ ½ репчатого лука
- ❖ 2 ст. л. оливкового масла
- ❖ Щепотка соли
- ❖ Щепотка черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Размораживаем при комнатной температуре морепродукты. Мидии промываем под проточной водой, убираем волокна с раковин, у креветок — пищевод, тушку кальмара нарезаем кольцами.
- ♦ Чеснок и репчатый лук нарезаем полукольцами, халапеньо — кольцами. Петрушку мелко рубим.
- ♦ В воке на среднем огне разогреваем оливковое масло, обжариваем чеснок и лук до золотистой корочки. Добавляем мидии, креветки и кальмар. Вливаем томатное пюре и воду.
- ♦ После закипания соуса добавляем халапеньо, продолжаем варить еще 4 минуты. Солим и перчим по вкусу.
- ♦ Сервируем готовые морепродукты по тарелкам и украшаем петрушкой.

ПОРЦИИ:

2



ПИБИМПАБ ИЗ «ОНА БЫЛА КРАСОТКОЙ»

Хе Джин и Сон Джун проводят год в разлуке. Она осталась в Корее, чтобы осуществить свою мечту — стать писательницей сказок, а он переехал в Нью-Йорк ради должности руководителя отдела журнала «The Most». Но это не мешает героям ежедневно общаться! В один из дней они созвонились по видеосвязи и вместе поели — Сон Джун увидел, как девушка аппетитно ест пибимпаб, и попросил поделиться одной ложкой. Пибимпаб объединяет!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г риса
- ❖ 250 г курицы
- ❖ 100 г консервированных проростков сои
- ❖ ½ огурца
- ❖ ½ желтого перца
- ❖ ½ моркови
- ❖ 4 листа салата
- ❖ 2 листа нори
- ❖ 2 куриных яйца
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 2 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 2 ст. л. пасты кочудян
- ❖ 1 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Заранее промытый рис оставляем замачиваться в холодной воде в течение 30 минут. Затем отправляем рис вариться согласно инструкции на упаковке.
- ❖ Нарезаем курицу небольшими кусочками. Смешиваем ее с соевым соусом, медом и кунжутным маслом. Маринуем в течение 30 минут. Отправляем жариться в воке на сильном огне в течение 5 минут.
- ❖ Подготавливаем овощи для пибимпаба. Морковь, огурец, перец нарезаем тонкой соломкой. Морковь немного солим и обжариваем на сковороде в течение 3 минут. Листья салата нарезаем небольшими кусочками.
- ❖ В сковороде жарим два яйца.
- ❖ В каждую миску выкладываем рис. Вокруг риса выкладываем мясо, консервированные проростки сои, морковь, листья салата, перец, нарезанные листья нори и огурец. В центр выкладываем глазунью.
- ❖ Перед началом трапезы нужно перемешать все компоненты, по желанию добавив 1 ст. л. пасты кочудян. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

2



ПЕРВЫЕ БЛЮДА





САМХЬЯН-РАМЁН ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

После веселой ночи королева Чхорин попросила слуг подать острый суп рамён, чтобы избавиться от похмелья. Королевский повар подал несколько вариантов рамёна, но королеве все было не то: не остро, слишком остро, лапша не та. По сюжету дорамы в королеву переселился шеф-повар Чан Бон Хван. Именно он приготовил настолько вкусный рамён, что королевский повар воскликнул: «Сам — три. Хьян — аромат. Ра — горшочек. Самхьян-рамён — это три аромата в горшочке!» Повар был в восторге от гармоничного сочетания аромата грибов шиитаке, зеленого лука и мяса. Попробуем приготовить?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 говядины
- ❖ 120 г яичной лапши
- ❖ 120 г грибов шиитаке
- ❖ 250 мл куриного бульона
- ❖ 1 яичный желток
- ❖ 40 мл соевого соуса
- ❖ 30 мл растительного масла
- ❖ 2 щепотки соли
- ❖ 2 листа нори
- ❖ ½ перца чили
- ❖ 3 г имбиря
- ❖ 3 г зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Подготавливаем продукты: зачищаем говядину от пленок, грибы тщательно промываем и нарезаем ломтиками.
- ◆ Яичную лапшу варим в подсоленной воде на среднем огне 5–6 минут, после сливаем воду и тщательно промываем готовую лапшу.
- ◆ Обжариваем мясо на растительном масле примерно 4–5 минут, солим и перчим, в конце приготовления можно добавить 10 мл соевого соуса. Выкладываем на разделочную доску мясо и нарезаем тонкими ломтиками.
- ◆ Используем либо заранее приготовленный бульон, либо разведенный в кипятке бульонный кубик. Переливаем бульон в сотейник, добавляем 30 мл соевого соуса и грибы, варим 4–5 минут на умеренном огне.
- ◆ Выкладываем в глубокую тарелку лапшу и говядину, заливаем горячим бульоном с грибами. Украшаем зеленым луком, перцем чили, тертым имбирем, нори, в середину выкладываем яичный желток.



ПОРЦИИ:

1





СИНСОЛЛО ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

Синсолло готовила королева Чхорин, когда вызвала дворцового шеф-повара на кулинарный поединок. Королева приготовила блюдо не только быстро, но и так вкусно, что инспектор кухни воскликнул: «Я никогда такого не пробовал! Мой язык пустился в пляс!» Победа в поединке принесла Со Ён большой авторитет на кухне! В традиционном рецепте используется специальная жаровня, которая подогревает блюдо во время трапезы, но можно использовать невысокую кастрюлю.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 350 г тигровых креветок
- ❖ 6 пучков зеленого лука
- ❖ 2 средних кальмара
- ❖ 4 куриных яйца
- ❖ 100 г сушеных грибов муэр
- ❖ 200 г тофу
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Перец черный (по вкусу)
- ❖ Масло растительное (по вкусу)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОВОЩНОГО БУЛЬОНА:

- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 500 мл воды
- ❖ 1 лавровый лист
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ Укроп (по вкусу)
- ❖ ½ ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ОВОЩНОГО БУЛЬОНА:

- ♦ Морковь и лук крупно нарезаем. Отправляем овощи обжариваться в сотейнике на среднем огне до золотистой корочки.
- ♦ Заливаем в сотейник воду, добавляем лавровый лист и укроп, солим. Доводим до кипения, затем убавляем огонь до слабого и варим бульон 30 минут.
- ♦ Готовому бульону даем остыть и процеживаем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА:

- ♦ Тигровые креветки и кальмары предварительно варим и очищаем.
- ♦ Тофу нарезаем ломтиками. Зеленый лук разрезаем на три части.
- ♦ Взбиваем яйца и жарим яичные блины на среднем огне. Сворачиваем блины в рулеты и даем остыть.
- ♦ Сушеные грибы муэр замачиваем на 30 минут, а после их разбухания сливаем оставшуюся воду.
- ♦ В невысокой кастрюле выкладываем все подготовленные ингредиенты и аккуратно вливаем овощной бульон. Томим суп 5–10 минут.
- ♦ Подаем суп желательно на газовой горелке, чтобы поддерживать температуру. Суп отлично сочетается с рисом и панчанами.

ПОРЦИИ:

2

ДАКЧУК ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Дакчук — знаменитая корейская рисовая каша с курицей, которая помимо своего неповторимого вкуса очень полезна во время болезни. Именно эту кашу приготовил Син Чжу для Ли Ёна, чтобы он поскорее поправился после преодоления Ущелья Ножей ради возлюбленной Джи А.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 3–5 зубчиков чеснока
- ❖ 115 г круглозерного риса
- ❖ 1 ч. л. морской соли
- ❖ Зеленый лук
(для украшения)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА:

- ❖ 1 филе вареной курицы
- ❖ 1 л воды
- ❖ 5–6 зубчиков чеснока
- ❖ 5–6 горошин черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Предварительно промытый рис заливаем водой и оставляем набухать в течение 3 часов.
- ❖ Мясо, перец и чеснок заливаем водой в кастрюле. Варим бульон на среднем огне до закипания, снимая накипь. Затем уменьшаем огонь до малого, накрываем кастрюлю крышкой и варим бульон примерно 45 минут. Готовый бульон процедить.
- ❖ Из готового бульона убираем курицу и даем ей остыть — она понадобится для готовой каши. Сливаем воду у подготовленного риса.
- ❖ В кастрюлю помещаем рис, предварительно нарезанную курицу, очищенный чеснок и соль, вливаем 750 мл бульона.
- ❖ Варим рисовую кашу на среднем огне в течение 20 минут, затем уменьшаем огонь до слабого и варим примерно 7 минут.
- ❖ Выкладываем кашу в две тарелки, по желанию можно украсить зеленым луком. Дакчук готов!



ПОРЦИИ:

2





БУГЕОГУК ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Этот суп приготовит Ли Ён на завтрак для Джи А... правда, со второй попытки и не без помощи друга Син Чжу. При первой попытке Горный Дух сжег мантай, хотя на это он бы возразил: «Я не сжег рыбу, а просто не смог контролировать температуру! Ладно-ладно, мантай победил меня!» Попробуем приручить рыбу и приготовить вкусный бугеогук?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 г редиса дайкон
- ❖ 150 г тофу
- ❖ 60 г сушеного мантай
- ❖ 1½ л воды
- ❖ 2 куриных яйца
- ❖ 2 стебля зеленого лука
- ❖ 4 зубчика чеснока
- ❖ 1 ст. л. рыбного соуса
- ❖ 2 ч. л. кунжутного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Нарезаем мантай тонкими ломтиками (около 6 см). Очищаем и нарезаем редьку ломтиками, тофу — кубиками, зеленый лук — по диагонали. Чеснок измельчаем, яйца взбиваем.
- ♦ В разогретую на среднем огне кастрюлю добавляем кунжутное масло и мантай. Помешиваем рыбу 2–3 минуты до образования золотистого цвета.
- ♦ Вливаем в кастрюлю воду, добавляем редьку и чеснок. Накрываем кастрюлю крышкой, варим содержимое 15 минут на среднем огне.
- ♦ Добавляем рыбный соус, тофу, зеленый лук и взбитые яйца. Накрываем кастрюлю крышкой и готовим в течение 3–5 минут.
- ♦ Разливаем готовый бугеогук по тарелкам. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

2



СИРЯГИ ТЯМУРИ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Син Чжу решил удивить свою возлюбленную Ю Ри, кумихо из России, вкусным супом: «Это борщ! Я подумал, что ты скучаешь по родине, поэтому решил тебя порадовать». «Это очень знакомое блюдо! Напоминает дом!» — ответила Ю Ри. Этим супом Син Чжун хотел показать, что хочет стать другом и семьей для Ю Ри и что он готов поменять свои вкусы ради нее и есть русскую еду. Приготовим корейскую версию борща — сиряги тямური!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 500 г свиных ребер
- ❖ 500 г тофу
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 500 г пекинской капусты
- ❖ 3 перца чили
- ❖ 50 г паста кочудян
- ❖ 1½ л воды
- ❖ ½ ч. л. молотого черного перца
- ❖ ½ ч. л. паприки
- ❖ ½ ч. л. молотого кориандра
- ❖ Зеленый лук (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Выкладываем мясо в кастрюлю и заливаем водой. Доводим до кипения на среднем огне, периодически снимая накипь.
- ♦ В другой кастрюле доводим воду до кипения, на минуту отправляем в нее кочан пекинской капусты. У бланшированной капусты срезаем кочерыжку. Нарезаем кочан крупными ломтиками.
- ♦ Нарезаем лук полукольцами, перец чили — кольцами, тофу — небольшими брусочками.
- ♦ В мясной бульон добавляем пасту кочудян и перемешиваем. Накрываем кастрюлю крышкой, уменьшаем огонь до слабого и варим около 20 минут.
- ♦ Отправляем в бульон лук, пекинскую капусту, кориандр, молотый перец и паприку. Продолжаем варить суп еще 20 минут.
- ♦ Добавляем перец чили и тофу и варим суп еще 7 минут.
- ♦ Готовый суп можно украсить зеленым луком, по желанию — подать с рисом в отдельном блюде. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:
5





НЭНМЁН ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Нэнмёном угостил Ли Ён своего брата, хотя оплатил это угощение Ли Ран, но по-братски поделился яйцом! Уплетая это блюдо, Ли Ён позвал Ли Рана с собой на реку Сандзу, чтобы вместе одолеть Имуги. Обычно корейцы сдабривают холодную лапшу горчицей и уксусом, но Ли Ран предпочитает двойную порцию горчицы.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 100 г гречневой лапши
- ❖ 1 огурец
- ❖ 1 вареное куриное яйцо
- ❖ 1 зубчик чеснока
- ❖ 1 ст. л. кунжута
- ❖ 50 г грибов шиитаке
- ❖ 1 лист комбу
- ❖ Соевый соус (по вкусу)
- ❖ Горчица (по вкусу)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КУРИНОГО БУЛЬОНА:

- ❖ 700 мл воды
- ❖ 300 г куриной грудки
- ❖ ½ моркови
- ❖ ½ репчатого лука
- ❖ 1 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

- ♦ Очищаем морковь и лук. Курицу тщательно промываем.
- ♦ Заливаем курицу холодной водой, доводим до кипения. Сливаем воду, а мясо промываем.
- ♦ Заливаем мясо свежей водой, добавляем овощи и лавровый лист, солим. Варим бульон на слабом огне в течение 20 минут. Спустя время добавляем лист комбу и сушеные грибы шиитаке, продолжаем варить еще 20 минут. Готовый бульон процеживаем, вынимаем мясо и даем ему остыть.
- ♦ В остывший бульон вливаем соевый соус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЭНМЁНА:

- ♦ Подготавливаем ингредиенты: лапшу отвариваем, огурец нарезаем соломкой, чеснок и зеленый лук мелко нарезаем, заранее сваренное яйцо разрезаем пополам.
- ♦ Сервируем нэнмён: выкладываем в глубокую тарелку холодную лапшу, заливаем ее холодным бульоном, в центр кладем нарезанную курицу, яйцо, огурец и чеснок. Украшаем суп кунжутом.

ПОРЦИИ:

1

КОННАМУЛЬ ХЭДЖАНГУК ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

Бон Сун сильно выпила прошлым вечером и много чего натворила — наговорила гадостей боссу Мин Хёку, расплакалась и случайно продемонстрировала свою силу в ночном клубе! На следующий день ей было очень стыдно показываться на глаза боссу, но в качестве примирения он позвал поесть коннамуюль хэджангук.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 120 г говядины
- ❖ 1 лук-порей
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 дайкон
- ❖ 150 г ростков сои
- ❖ 1 стручок красного перца
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 2 л воды

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- ❖ 2 ч. л. рыбного соуса
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 1 ст. л. хлопьев перца чили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Говядину нарезаем небольшими кусочками, лук — полукольцами, дайкон — брусочками, лук-порей и стручок чили — соломкой.
- ♦ В небольшой миске смешиваем рыбный и соевый соусы, измельченный чеснок и хлопья чили.
- ♦ В воке разогреваем кунжутное масло, выкладываем мясо. Спустя 2–3 минуты добавляем лук, дайкон и заправку, тщательно перемешиваем. Готовим еще 2–3 минуты.
- ♦ Вливаем 2 л воды, варим на среднем огне в течение 20 минут. Добавляем ростки сои, продолжаем варить еще 25 минут.
- ♦ Сервируем по тарелкам, по желанию украшаем зеленым луком. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

2







ШАБУ-ШАБУ ИЗ «ПОКА ТЫ СПИШЬ»

«Вы всегда так плотно завтракаете?» — удивился Сын У, когда увидел шабу-шабу на званом завтраке у Хан Джу. Уплетая это блюдо, герои обсуждали предстоящую учебную поездку Со Ён, но беседа плавно перетекла в забавное обсуждение: кто же из них засорил туалет? Оказалось, что это была мать Со Ён!

«Давно я так вкусно не завтракал», — восхитился Сын У! Мать Хан Джу в ответ на восхищение соседа решила приносить ему с Дже Чханом готовый завтрак, чтобы они всегда были сыты!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 800 г говядины
- ❖ 200 г тофу
- ❖ 1 кочан китайской капусты
- ❖ 1 лист комбу
- ❖ 1 редиска дайкон
- ❖ 1 пучок петрушки
- ❖ 1 лук-порей
- ❖ 1 небольшая морковь
- ❖ 10 перьев зеленого лука
- ❖ 12 грибов шиитакэ
- ❖ 150 г грибов шимеджи
- ❖ 400 г пшеничной лапши

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Говядину кладем на 25 минут в морозильную камеру — так гораздо легче нарезать мясо тонкими ломтиками. Редиску дайкон и капусту нарезаем средними ломтиками. Лук-порей нарезаем брусочками, петрушку — на три части, морковь — ломтиками. На шляпках шиитакэ делаем красивые надрезы. Тофу нарезаем кубиками.
- ♦ Лапшу отправляем на 5 минут замачиваться в холодной воде, затем отбрасываем на сито.
- ♦ Сервируем подготовленные ингредиенты на большом блюде — вскоре они отправятся в суп!
- ♦ В кастрюлю с 2 ½ л воды добавляем лист комбу и варим в течение 30 минут на среднем огне. Спустя время лист необходимо убрать. Бульон готов!
- ♦ Шабу-шабу едят в большой компании — кастрюлю с бульоном нужно поместить в центр стола, а для поддержания температуры воспользоваться газовой горелкой.
- ♦ Выкладываем все подготовленные ингредиенты в кастрюлю, мясо необходимо добавлять каждому человеку отдельно — достаточно подержать его в бурлящем бульоне в течение 5 минут.
- ♦ Как только от шабу-шабу останется только бульон, добавляем в него подготовленную лапшу! Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

6

КИМЧИ-РАМЁН ИЗ «ЧТО СЛУЧИЛОСЬ С СЕКРЕТАРЁМ КИМ?»

После неудачного семейного ужина, закончившегося дракой братьев, директор приезжает к секретарю Ким Ми Со. Она приглашает его к себе домой, чтобы обработать его разбитую губу. Но вот незадача — она не прибралась перед приходом гостя, и ей пришлось на скорую руку спрятать свое нижнее белье под большую плюшевую игрушку по кличке Трудяга. Чтобы разрядить неловкую ситуацию, Ми Со предложила директору поесть вместе с ней рамён: «Если вам грустно, съешьте немного лапши. Это вас точно взбодрит, обещаю!» Когда директор Ли захотел поправить Трудягу, она случайно повалила его на кровать — именно в этот момент директор признался ей в любви!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 мл куриного бульона
- ❖ 150 г курицы
- ❖ 100 г кимчи
- ❖ 50 г пшеничной лапши
- ❖ 50 г тофу
- ❖ 1 яичный желток
- ❖ 1 ст. л. сока кимчи
- ❖ ½ листа нори
- ❖ ½ стручка перца чили
- ❖ ½ пера зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Заранее варим куриный бульон по рецепту нэнмёна со стр. 47.
- ♦ Курицу нарезаем небольшими кусочками, жарим на среднем огне до золотистой корочки. После курицы отправляем жариться тофу, предварительно нарезав его кубиками, до золотистой корочки.
- ♦ Варим лапшу до состояния альденте. Выкладываем ее в бурлящий куриный бульон, затем добавляем кимчи с соком, курицу, тофу. Даем рамёну повариться в течение минуты.
- ♦ Готовый кимчи-рамён украшаем яичным желтком, перцем чили, нори и зеленым луком.



ПОРЦИИ:
1





МИЁККУК ИЗ «ГОБЛИНА»

У Ын Так очень тяжелая судьба — в девять лет она потеряла маму. Девочку приютила тетьа, которая превратила ее жизнь в мучение. На свой день рождения Ын Так приготовила для домочадцев суп миёккук, но не получила от них одобрения. А очень зря — это традиционный суп для этого праздника! Давайте приготовим миёккук и поздравим Ын Так?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г говядины
- ❖ 20 г водорослей вакаме
- ❖ 1 зубчик чеснока
- ❖ 1½ л воды
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ ½ ч. л. соли

ПОРЦИИ:

4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Говядину нарезаем тонкими ломтиками, отправляем мариноваться с 1 ст. л. соевого соуса и измельченным чесноком.
- ♦ Водоросли вакаме заливаем холодной водой и даем набухнуть в течение 30 минут. После промываем водоросли от песка.
- ♦ Отправляем в кастрюлю мясо и обжариваем на кунжутном масле 2–3 минуты на среднем огне. Добавляем промытые водоросли вакаме, продолжаем обжаривать 2–3 минуты.
- ♦ Вливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения. Уменьшаем огонь до слабого, варим 20–25 минут. Добавляем соль, снимаем кастрюлю с огня. Миёккук готов!



СОЛЛОНТХАН ИЗ «ГОБЛИНА»

Именно этот суп помог Гоблину вспомнить прошлую ночь — герой признался Ын Так, что ей, как его невесте, предназначено вынуть нож из его груди. Несмотря на то, что раскрыл свой главный секрет, он был настолько счастлив рядом с Ын Так, что осенью расцвела вишня!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 кг говяжьих костей
- ❖ 1 кг говядины
- ❖ ½ упаковки пшеничной лапши
- ❖ 6 л воды
- ❖ 6 зубчиков чеснока
- ❖ 2 пучка лука-порея
- ❖ 4 лавровых листа
- ❖ Несколько горошин черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Замачиваем кости на ночь. Наутро меняем воду, отправляем вариться на сильном огне 20 минут. Сливаем первый бульон, кости тщательно промываем. Заливаем кости 6 л чистой воды. Варим на сильном огне до закипания, затем уменьшаем до слабого и варим 10 часов.
- ❖ Говядину вымачиваем в чистой воде в течение 2 часов, грязную воду сливаем. На восьмой час варки добавляем в бульон говядину, очищенные зубчики чеснока, крупно нарезанный лук-порей, черный перец и лавровый лист. Варим суп еще 2 часа.
- ❖ Готовый суп процеживаем, сваренное мясо нарезаем тонкими ломтиками.
- ❖ Варим пшеничную лапшу согласно инструкции. После приготовления обязательно промываем лапшу под холодной проточной водой.
- ❖ Разливаем по тарелкам бульон, добавляем порцию лапши. Украшаем ломтиками говядины и луком-пореем.



ПОРЦИИ:
4–6





ТОККУК ИЗ «ГОБЛИНА»

«Какое хорошее начало года», — сказал Гоблин. Ын Так решила приготовить токкук на Новый год. Она купила на свою зарплату хорошую говядину, но совсем забыла про лук-порей! «Без лука суп будет совсем не тот!» — воскликнули Гоблин и Жнец Смерти. Когда герои возвращались с луком-пореем, их чуть не сбил мотоциклист, но в честь праздника Жнец решил не забирать его душу: «Спасибо за поздравление, поэтому пока не трону тебя!»



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА:

- ❖ 250 г говядины
- ❖ 2 шампиньона
- ❖ ½ моркови
- ❖ ½ репчатого лука
- ❖ 6 зубчиков чеснока
- ❖ 3 пера зеленого лука
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ Молотый перец (по желанию)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КАРЕТТОКА:

- ❖ 2 стакана клейкой рисовой муки
- ❖ ¾ стакана горячей воды
- ❖ 2 ч. л. кунжутного масла
- ❖ ½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРЕТТОКА:

- ♦ В глубокой миске смешиваем муку, горячую воду и соль. Отправляем смесь в микроволновую печь на 2 минуты. Вымешиваем готовое клейкое тесто и повторяем процедуру еще раз.
- ♦ Рабочую поверхность смазываем ½ ч. л. масла. Выкладываем горячее тесто и вымешиваем до эластичного состояния. Разделяем тесто на 8 частей и скатываем в колбаски. Даем готовому кареттоку остыть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

- ♦ Варим в кастрюле мясо, нарезанный репчатый лук, чеснок и два пера зеленого лука. Доводим бульон до кипения, затем уменьшаем огонь и варим час. Вынимаем из бульона мясо, даем ему остыть. Процеживаем бульон, добавляем соевый соус и перец.
- ♦ Нарезаем мелкой соломкой мясо, шампиньоны, морковь и оставшийся зеленый лук.
- ♦ Выливаем бульон в кастрюлю, добавляем две колбаски каретток, предварительно нарезанные тонкими ломтиками, и варим 8 минут.
- ♦ Готовый суп разливаем по тарелкам, украшаем мясом, грибами, морковью и зеленым луком.



КРАБОВАЯ КАША ИЗ «НЕОБЫЧНОГО АДВОКАТА У ЁН У»

Успешное завершение дела «Свадебное платье, которое соскользнуло» команда адвокатов решила отпраздновать в ресторане. Ён У заказала свой любимый кимпаб (см. рецепт на стр. 81), а Су Ён — крабовую кашу. Подобные каши — полезный и вкусный вариант для восстановления после болезни!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 мл овощного бульона
- ❖ 300 г крабового мяса
- ❖ 150 г риса
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 1 перо зеленого лука
- ❖ 1 веточка петрушки
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ч. л. кунжутного масла
- ❖ Соль (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Варим предварительно промытый рис.
- ◆ Готовим овощной суп по рецепту синсолло на стр. 39.
- ◆ Мелко нарезаем зеленый лук и измельчаем чеснок.
- ◆ Отправляем крупно нарезанное крабовое мясо в сотейник с овощным бульоном, готовим 2 минуты на среднем огне. Спустя указанное время добавляем кунжутное масло, нарезанный зеленый лук, измельченный чеснок и соевый соус. Спустя 2 минуты добавляем готовый рис и тщательно перемешиваем.
- ◆ Готовую кашу украшаем петрушкой. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

1







КРАБОВЫЙ СУП ИЗ «АВАРИЙНОЙ ПОСАДКИ ЛЮБВИ»

Сэ Ри предложила друзьям отпраздновать свой отъезд в Южную Корею на пикнике. Но он превратился в настоящий пир — военные приготовили суп из свежельовленных крабов! Это блюдо стало символом дружбы между главной героиней и военными: Чи Су — военный, которому сначала Сэ Ри показалась подозрительной, сочинил для нее стихотворение, а Сэ Ри спела для своих новых друзей прощальную песню.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 400 г крабов или крабового мяса
- ❖ 200 г дайкона
- ❖ 200 г кабачка
- ❖ 100 г зеленого лука
- ❖ 100 г тофу
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 стручок красного перца
- ❖ 4 зубчика чеснока
- ❖ 2 ст. л. молотого красного перца
- ❖ 2 ст. л. пасты кочудян
- ❖ 4 ст. л. рыбного соуса
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 2 ст. л. кулинарного вина
- ❖ 1 лист ламинарии

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Нарезаем репчатый лук, кабачок и дайкон полукольцами, пучок зеленого лука разрезаем на три части, стручок красного перца режем крупными кольцами. Тофу нарезаем кубиками. Чеснок измельчаем любым удобным способом.
- ♦ В миске смешиваем измельченный чеснок и добавляем по 2 ст. л. молотого красного перца, рыбного и соевого соуса, пасты кочудян и кулинарного вина. Вино в процессе приготовления выпарится, главная его задача — нейтрализовать рыбный запах.
- ♦ Выкладываем в кастрюлю подготовленные овощи и ламинарию, заливаем 1½ л воды. Варим на сильном огне до закипания, затем добавляем 2 ст. л. рыбного соуса. Спустя 5 минут убираем ламинарию, а когда она немного остынет, нарезаем ее полосками.
- ♦ В готовый бульон добавляем крабов (или крабовое мясо) и тофу, варим 8–10 минут, периодически снимая накипь. На третьей минуте варки добавляем готовый соус и хорошо перемешиваем. Добавляем нарезанную ламинарию.
- ♦ Украшаем готовый суп зеленым луком и красным перцем.



ПОРЦИИ:

2

ЗАКУСКИ





ТОКПОККИ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

ПОРЦИИ:

4

«Я буду есть токпокки даже если наступит конец света», — сказала Сэ своим друзьям во время их совместного обеда. Джи А попросила Сэ Рэм и Дже Хвана держаться от нее подальше, потому что переживает за их безопасность после последней встречи с Имуги: он использовал Сэ Рэм и Дже Хвана для шантажа Джи А. Сэ Рэм вспомнила, как Джи А навестила ее маму после операции на спине вместо нее, потому что не смогла уйти с работы. «Мы обычные бессильные люди, но, если это спасет вас, я хочу приложить все усилия!» — поддержал подругу Дже Хван.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 4 куриных яйца
- ❖ 6 зубчиков чеснока
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 2 ст. л. сахара
- ❖ 50 г зеленого лука
- ❖ ½ ч. л. соли
- ❖ 1 ст. л. перца чили
- ❖ 200 г рисовой муки
- ❖ 150 мл кипятка
- ❖ 200 г сосисок
- ❖ 1 ч. л. пасты кочудян
- ❖ 2 ч. л. кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ В миску насыпаем рисовую муку, добавляем соль и 150 мл кипятка. Сначала перемешиваем ингредиенты лопаткой до однородного песочного теста, а затем разминаем руками. Смазываем рабочую поверхность маслом и вымешиваем тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам.
- ❖ Разделяем тесто на четыре части, каждую раскатываем в колбаску толщиной 1,5–2 см. Нарезаем каждую колбаску кусочками длиной 5–6 см и отправляем на тарелку, смазанную кунжутным маслом.
- ❖ Заливаем в кастрюлю 3 л воды, доводим до кипения. Выкладываем в воду рисовые палочки. Убавляем огонь и варим 15 минут. Отбрасываем готовые карэттоки на дуршлаг и промываем холодной водой.
- ❖ Нарезаем зеленый лук, измельчаем чеснок.
- ❖ Отдельно варим яйца в течение 7 минут, затем остужаем в холодной воде.
- ❖ В крупную сковороду вливаем 500 мл воды, добавляем 2 ст. л. сахара. Добавляем карэттоки, пасту кочудян, перец чили, соевый соус и чеснок. Готовим на среднем огне, не давая прилипнуть карэттокам ко дну.
- ❖ Когда соус загустеет, выкладываем сосиски и очищенные яйца, готовим еще минуту.
- ❖ Подаем токпокки к столу, украсив зеленым луком и кунжутом.







ОМУК ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

Именно омук ела Бон Сун со своей семьей, когда они обсуждали нового босса Ан Мин Хёка. Мама Бон Сун настойчиво просила дочь приударить за боссом, потому что тот богат и неплох собой. Но Бон Сун, влюбленная в полицейского Гуг Ту, решила прервать разговор, соврав, что босс не хочет романтических отношений.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОМУКА:

- ❖ 200 г филе белой рыбы (минтай, треска)
- ❖ 70 г креветок
- ❖ 80 г кальмара
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 60 г кукурузного крахмала
- ❖ 60 г муки
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ ¼ ч. л. черного перца
- ❖ 1 ч. л. сахара
- ❖ 1 куриное яйцо
- ❖ 1 ст. л. масла

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛЬОНА:

- ❖ 6 стаканов воды
- ❖ 10 г водорослей комбу
- ❖ 30 г сушеных анчоусов
- ❖ 100 г редиса дайкон
- ❖ 30 г зеленого лука
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ст. л. рисового вина
- ❖ 1 ч. л. измельченного чеснока
- ❖ Щепотка черного перца
- ❖ Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМУКА:

- ♦ Нарезаем рыбу, креветки, кальмары и репчатый лук. Перекладываем подготовленные ингредиенты в чашу блендера, добавляем к рыбному фаршу крахмал и муку, соль и сахар, белок и растительное масло. Измельчаем до однородной консистенции.
- ♦ Готовый фарш выкладываем на противень, смазанный маслом. Размазываем фарш влажной лопаткой.
- ♦ Отправляем запекаться на 15–20 минут при температуре 200 °С. Разделяем омук пополам, складываем каждый кусочек пополам и затем гармошкой. Протыкаем каждую гармошку палочкой для суши или шпажкой.
- ♦ Готовый омук можно хранить в холодильной камере в течение недели, а в морозильной — до 3 месяцев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

- ♦ Залить в кастрюлю воду, водоросли комбу и анчоусы (связать их в марле или в сито для чая). Отвариваем в течение 10 минут на среднем огне.
- ♦ Удаляем водоросли, добавляем редис дайкон, варим бульон еще 10 минут.
- ♦ Убираем редьку и анчоусы. Процеживаем бульон.
- ♦ Возвращаем в бульон редьку, соевый соус, рисовое вино и чеснок, доводим до кипения. Уменьшаем огонь до минимума, добавляем омук. Варим 3–5 минут, пока рыбный блинчик не впитает аромат бульона.



ПОРЦИИ:

1

КЕРАН МАРИ ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

Бон Сун рада применять свою силу в мирном ключе, да еще и за хорошую зарплату — она стала телохранительницей своего босса Мин Хёка. Но босс не предупредил героиню о том, что иногда для него нужно готовить завтрак. Попробовав приготовленный Бон Сун керан мари, Мин Хёк впервые за долгое время вспомнил свое детство, когда аналогичное блюдо готовила на завтрак мама.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 4 куриных яйца
- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 пучок зеленого лука
- ❖ 3 ст. л. молока
- ❖ 1 ст. л. масла
- ❖ ¼ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Мелко нарезаем лук и морковь.
- ❖ В миске взбиваем яйца с молоком и солью. Добавляем нарезанные овощи и перемешиваем.
- ❖ На разогретую сковороду выливаем 1 ст. л. масла и выливаем треть яичной смеси.
- ❖ Как только смесь схватится, заворачиваем ее в рулет и подливаем вторую треть смеси. Повторяем процедуру, пока смесь не закончится. Готовый омлет обжариваем с обеих сторон до золотистой корочки.
- ❖ Нарезаем керан мари ломтиками, подаем к столу с любимым соусом.

ПОРЦИИ:

2







СУНДЭ ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»



После парка аттракционов Бон Сун отвела своего босса Мин Хёна в кафе, где, не глядя в меню, заказала сундэ — корейскую кровяную колбасу. Оказалось, это ее любимое кафе и любимое блюдо! Когда мама злилась на нее и выгоняла из дома, Бон Сун приходила в это кафе и заказывала сундэ. Секрет закуски кроется в остром соусе чачжан — макните в него колбаску, и она превратится в шедевр!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 700 г свинины
- ❖ 250 г свиного сердца
- ❖ 250 г куриных желудков
- ❖ 500 мл свиной крови
- ❖ 500 г свиного жира
- ❖ 350 г кимчи
- ❖ 250 г риса
- ❖ 1–2 м свиной кишки
- ❖ 1 головка чеснока
- ❖ ½ ч. л. перца
- ❖ 2 ч. л. соли
- ❖ 1 ч. л. кориандра
- ❖ Паста чачжан (по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Заранее промытый рис замачиваем в холодной воде. Мелко нарезаем кимчи.
- ♦ Убираем у свиного сердца, куриных желудков и свинины все прожилки, нарезаем небольшими кусочками.
- ♦ Пропускаем мясо, свиной жир и чеснок через мясорубку.
- ♦ В полученный фарш добавляем рис, кимчи, свиную кровь, соль, перец и кориандр.
- ♦ Промываем свиную кишку, предварительно нарезанную по ½ м, один край плотно завязываем. Устанавливаем свободный край на горлышко от бутылки и начинаем кишку фаршем. Готовую колбасу завязываем, а затем соединяем оба конца ниткой.
- ♦ Выкладываем колбасу в кастрюлю с водой, после закипания протыкаем ее в нескольких местах — так кишка не лопнет. Варим колбасу примерно 35–40 минут.
- ♦ Сундэ готов! Подаем к столу с соевым соусом или пастой чачжан.

ПОРЦИИ:

2

КИМЧИ ИЗ «ЧТО СЛУЧИЛОСЬ С СЕКРЕТАРЕМ КИМ?»

Ми Со ждала звонка от директора Ли, но, к ее удивлению, спустя секунду раздался звонок в дверь — директор пришел к ней домой! Во время неловкого разговора их прервал доставщик еды. «Что это у тебя?» — спросил директор. «Это кимчи! Я его обожаю», — ответила Ми Со.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 кг пекинской капусты
- ❖ 400 г молотого красного перца
- ❖ 100 мл рыбного соуса
- ❖ 3 пучка зеленого лука
- ❖ 2 головки чеснока
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 морковь
- ❖ ½ редиса дайкон
- ❖ ½ имбиря
- ❖ 3 ст. л. сахара
- ❖ 2 ст. л. рисовой муки

ПОРЦИИ:

1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Предварительно очищенную капусту разрезаем пополам, делаем надрез на кочерыжке. Тщательно промываем половинки, уделяя внимание каждому листу. Перекладываем капусту в глубокий контейнер, даем стечь лишней влаге.
- ◆ Приступаем к засолке капусты — тщательно обрабатываем каждый лист солью. Оставляем капусту на 2 часа, по часу на каждую сторону. Спустя время промываем капусту от лишней соли под проточной водой.
- ◆ Добавляем перцовую пасту к нарезанным овощам, тщательно перемешиваем. Разламываем каждую половинку капусты пополам — всего должно получиться 4 ломтика.
- ◆ Ставим кастрюлю на средний огонь, вливаем 450 мл воды, всыпаем рисовую муку, тщательно перемешиваем. После закипания воды добавляем сахар и снова перемешиваем. Как только смесь загустеет, убавляем огонь и томим еще минуту. Готовую смесь снимаем с огня и даем ей остыть.
- ◆ Нарезаем морковь и дайкон соломкой. Крупно нарезаем зеленый лук. Чеснок измельчаем. Лук и имбирь натираем на мелкой терке.
- ◆ В остывшую рисовую смесь добавляем имбирь, чеснок, лук, рыбный соус, красный перец. Тщательно перемешиваем смесь до однородной консистенции.
- ◆ Надеваем поварские перчатки и начинаем фаршировать каждый лист капусты подготовленной начинкой. Готовую капусту отправляем в глубокий контейнер, слегка надавливаем на капусту, чтобы вышел лишний воздух.
- ◆ Отправляем кимчи мариноваться на 1–2 дня при комнатной температуре. Спустя время кимчи можно подавать к столу. Приятного аппетита!







МЕМИЛЬМУК ИЗ «ГОБЛИНА»

Этот панчан приготовила Ын Так к токкуку (см. рецепт на стр. 59). Героиня и Гоблин были в отличном настроении — в новогоднюю ночь они впервые поцеловались. А вот у Жнеца Смерти праздник не задался — он расстался с Санни и за праздничным обедом признался в этом друзьям.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 г сырой гречневой муки
- ❖ 1 л воды
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ ½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ В глубокой миске смешиваем гречневую муку с водой до образования однородной консистенции без комочков. Процеживаем смесь через сито.
- ◆ Полученную массу переливаем в кастрюлю, нагреваем на сильном огне, постоянно помешивая. Когда смесь начнет густеть, уменьшаем огонь до слабого, добавляем соль.
- ◆ Готовим до образования густой массы, затем добавляем кунжутное масло и варим еще 3 минуты. Снимаем кастрюлю с огня, накрываем крышкой и оставляем томиться 10 минут.
- ◆ Выкладываем готовое тесто в контейнер, даем остыть при комнатной температуре. Отправляем тесто застывать на 20 минут в холодильную камеру.
- ◆ Готовый мемилькук нарезаем ломтиками, сервируем с соевым соусом.



ПОРЦИИ:

4

ГУН ГОГУМА ИЗ «ГОБЛИНА»

Ын Так и Гоблин решили помирить Жнеца Смерти с Санни и подстроили случайную встречу возле ларька с печеным бататом. «О! Печеная сладкая картошка! Я никогда ее не пробовал!» — воскликнул Гоблин. Чтобы заполнить неловкую тишину и подтолкнуть Санни и Жнеца к примирению, Гоблин сказал: «Вы двое похожи на желток и белок! Вы как яичница!» Хоть план и провалился, Гоблин получил батат в качестве награды.

ПОРЦИИ:

2

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 клубня сладкого картофеля
- ❖ ½ ч. л. соли
- ❖ Любимый соус (по желанию)
- ❖ Кунжут (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Промытый батат протыкаем вилкой в нескольких местах.
- ❖ Выкладываем батат на подготовленный противень и отправляем запекаться на 50 минут при температуре 190 °С.
- ❖ Готовый батат гун гогума разрезаем пополам, по желанию можно посолить, украсить кунжутом. Подаем с любимым соусом.







КИМПАБ

ИЗ «НЕОБЫЧНОГО АДВОКАТА У ЁН У»

Это самое любимое и почти единственное блюдо, которое ест адвокат У Ён У. Впервые кимпаб появился в начале первой серии, когда героиня спускается в заведение своего отца, где он готовит фирменный «Кимпаб У Ён У». Отец поинтересовался, помнит ли она дорогу до своей работы, и просит не упоминать при людях о китах — это ее любимые животные. Попробуем приготовить одно из любимых блюд корейцев? Чтобы кимпаб понравился У Ён У, выложите роллы ровно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 г ветчины
- ❖ 300 г маринованного дайкона
- ❖ 300 г моркови по-корейски
- ❖ 6 листов нори
- ❖ 3 куриных яйца
- ❖ 2 пера зеленого лука
- ❖ 2 стакана воды
- ❖ 1 стакан риса для суши
- ❖ 3 ст. л. рисового уксуса
- ❖ 1 ч. л. сахара
- ❖ Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ В небольшой миске смешиваем рисовый уксус с сахаром и солью до однородной консистенции.
- ♦ Варим рис по инструкции на упаковке. Готовый рис смешиваем с заправкой. Даем рису полностью остыть.
- ♦ В миске слегка взбиваем яйца с щепоткой соли. Вливаем яичную смесь в разогретую сковороду. Жарим омлет с обеих сторон до золотистой корочки. После жарки даем яичному блину остыть, а затем нарезаем соломкой.
- ♦ Нарезаем соломкой дайкон и ветчину, соразмерно нарезаем зеленый лук.
- ♦ На бамбуковую циновку для суши выкладываем лист нори. Осторожно размазываем подготовленный рис, оставляя треть листа свободной. Выкладываем ветчину, яичный блин, дайкон, морковь и лук на нижнюю часть листа, которая покрыта рисом.
- ♦ С помощью циновки аккуратно сворачиваем ролл. Заворачиваем кимпаб в пищевую пленку, отправляем в холодильник на 15 минут. Нарезаем кимпаб ломтиками, постоянно смачивая нож водой.
- ♦ Подаем кимпаб с соевым соусом, по желанию украсив кунжутом.



ПОРЦИИ:
3–6

КИМПАБ–СЭНДВИЧ ИЗ «НЕОБЫЧНОГО АДВОКАТА У ЁН У»

У Ён У впервые в жизни поссорилась с отцом, поэтому решила на необычный для себя шаг — переночевать у своей подруги Ра Ми. Обычно героиня ест на завтрак «Кимпаб У Ён У» (см. рецепт на стр. 81), но подруга предпочитает кимпаб-сэндвич. Это блюдо помогло Ён У открыться новому — теперь ей нравится и эта вариация кимпаба!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 150 г красной рыбы
- ❖ 4 листа нори
- ❖ 4 салатных листа
- ❖ 4 куриных яйца
- ❖ 2 стакана воды
- ❖ 1 стакан риса для суши
- ❖ 1 авокадо
- ❖ 3 ст. л. кунжутного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Предварительно промытый рис варим по инструкции на упаковке.
- ◆ Взбиваем яйца, вливаем $\frac{1}{4}$ смеси в разогретую сковороду. Когда блин схватится, переворачиваем на другую сторону. Готовому яичному блину даем остыть. Складываем блинчик дважды. Повторить процедуру с оставшейся смесью — должно получиться 4 блинчика.
- ◆ Авокадо и рыбу нарезаем ломтиками, каждый салатный лист рвем на три части.
- ◆ Выкладываем на бамбуковую циновку лист нори. Мысленно делим лист на 4 равные части: на нижнюю правую часть выкладываем яичный блин, на нижнюю левую — рис, на верхнюю левую — салатный лист и рыбу, на верхнюю правую — авокадо.
- ◆ Делаем надрез в нижней части листа и приступаем к сборке сэндвича: нижнюю левую часть соединяем с верхней, затем ее складываем с верхней правой частью, а в конце ее соединяем с нижней правой. Оборачиваем сэндвич в пищевую пленку и охлаждаем в течение 15 минут. Повторяем процедуру с остальными листьями нори.
- ◆ Готовый кимпаб-сэндвич разрезаем пополам. Украшаем кунжутом, подаем с соевым соусом. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

4





ГАМДЖА-ДОГ ИЗ «НЕОБЫЧНОГО АДВОКАТА У ЁН У»

Адвокат У Ён У и помощник Джун Хо пошли в район академии, чтобы расследовать дело о похищении детей подсудимым Пан Гу Боном. Герои допросили ученицу академии Ким Джи — выяснилось, что в академии строгий график обучения, студенты не успевали даже поесть. Закусочная рядом с академией стала спасением для детей — именно там они могли плотно пообедать. Гамджа-дог одно из любимых блюд учеников! Попробуем приготовить?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 6 сосисок
- ❖ 1 упаковка замороженного картофеля фри
- ❖ 3 стакана муки
- ❖ 1½ стакана молока
- ❖ ½ стакана сахара
- ❖ ¼ стакана кукурузной муки
- ❖ 1 ст. л. разрыхлителя
- ❖ 1 ст. л. соли
- ❖ 2 куриных яйца
- ❖ Растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Насаживаем сосиски на деревянную шпажку на три четверти. Размораживаем картофель фри и нарезаем его небольшими кубиками. Выкладываем картофель фри в миску.
- ◆ В большой кастрюле нагреваем большое количество масла до 175 °С.
- ◆ В глубокой миске смешиваем два вида муки, сахар, разрыхлитель и 1 ст. л. соли. В другой миске — молоко с яйцами. Вливаем жидкость в мучную смесь и замешиваем однородное тесто.
- ◆ Насыпаем немного муки в другую тарелку, чтобы обваливать сосиски.
- ◆ Обваливаем сосиску в муке, затем окунаем ее в тесто. Достаем сосиску аккуратно. Обваливаем сосиску в картофеле фри.
- ◆ Опускаем готовую сосиску в горячее масло и жарим с обеих сторон по 4 минуты. Готовые сосиски перекладываем на бумажные полотенца, чтобы убрать излишки масла.
- ◆ Подаем гамджа-дог с кетчупом и горчицей. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

3

СЫРНЫЕ ШАРИКИ ИЗ «АВАРИЙНОЙ ПОСАДКИ ЛЮБВИ»

Сырные шарики были в сцене, когда Сэ Ри и Чи Су играли в слова — героиня выиграла со словом «пердимонкль». Сырные шарики — излюбленное блюдо корейцев, которое идеально сочетается, например, с курицей со стр. 23.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 г твердого сыра
- ❖ 600 мл растительного масла
- ❖ 3 куриных яйца
- ❖ 4 ст. л. муки
- ❖ 2 ст. л. панировочных сухарей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ В глубокой миске взбиваем яйца, добавляем крупно натертый твердый сыр и муку.
- ❖ Из готового сырного теста лепим небольшие шарики. Обваливаем каждый шарик в панировочных сухарях.
- ❖ В высокую сковороду вливаем растительное масло, чтобы оно покрывало сырные шарики наполовину. Разогреваем масло на среднем огне. Определяем нужную температуру с помощью панировочных сухарей — когда масло вокруг сухарей будет пениться, оно готово!
- ❖ Отправляем жариться сырные шарики до образования золотистой корочки с обеих сторон.
- ❖ Готовые шарики отправляем сушиться на бумажное полотенце, чтобы излишки масла успели стечь, а затем подаем к столу!



ПОРЦИИ:
20
ШАРИКОВ





КИММАРИ ИЗ «ЗО, НО 17»

У Со Ри был неудачный день: она провалила прослушивание на работу в Академии скрипки, на втором собеседовании ей отказали из-за возраста. Но настроение ей поднял Ю Ча, предложив поесть киммари — «самое вкусное блюдо на земле»!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 4 листа нори
- ❖ 100 г фунчозы
- ❖ ½ моркови
- ❖ 1 перо зеленого лука
- ❖ 2 шампиньона
- ❖ ¼ стручка перца чили
- ❖ 2–3 ст. л. соевого соуса
- ❖ ½ ч. л. сахара
- ❖ 1 ч. л. кунжутного масла

ДЛЯ КЛЯРА:

- ❖ 2 ст. л. пшеничной муки
- ❖ 1 ст. л. рисовой муки
- ❖ 3–4 ст. л. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ В глубокой миске смешиваем пшеничную и рисовую муку, вливаем воду. Готовый кляр отправляем охлаждаться в течение 10 минут.
- ♦ Замачиваем фунчозу в горячей воде до мягкости, отжимаем. Разрезаем лапшу на 4 части. Мелко нарезаем морковь, шампиньоны, зеленый лук и перец чили. Смешиваем фунчозу с овощами, добавляем соевый соус, кунжутное масло и сахар.
- ♦ Лист нори разрезаем пополам. Выкладываем начинку по длинной стороне нори и осторожно сворачиваем.
- ♦ В воке разогреваем растительное масло. Обмакиваем киммари в кляр и опускаем во фритюр, чтобы обжарить до золотистой корочки.
- ♦ Готовые киммари отправляем на бумажные полотенца, чтобы дать стечь излишкам масла. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

2



РИСОВЫЕ ШАРИКИ ИЗ «Я НЕ РОБОТ»

У Джи А был сложный день: она поругалась с Мин Кюном из-за того, что он считает глупостью влюбиться в робота. Когда герои приезжают домой, она уходит на подзарядку к команде «Санта Мария» в слезах. Но от грустных мыслей ее отвлекает сообщение от невестки Хон Джу с просьбой отвезти племянницу Дон Хон к врачу. После приема у врача Джи А решает приготовить для героинь эти рисовые шарики. «Выглядит вкусно!» — восклицает племянница.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г риса
- ❖ 150 г крабовых палочек
- ❖ 1 ст. л. черного кунжута
- ❖ 1 лист нори
- ❖ 30 г майонеза
- ❖ Соль (по желанию)
- ❖ Кунжутное масло (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Предварительно варим рис согласно инструкции, а после приготовления даем ему остыть.
- ◆ Мелко нарезаем крабовые палочки и нори.
- ◆ В глубокой миске смешиваем рис с крабовыми палочками, кунжутом, нори и майонезом.
- ◆ Формируем смоченными в воде руками шарики. Заворачиваем каждый шарик в пищевую пленку и отправляем охлаждаться до подачи на стол.
- ◆ Готовые рисовые шарики подаем с соевым соусом.

ПОРЦИИ:

2







ХОБАК ЧОН ИЗ «ОНА БЫЛА КРАСОТКОЙ»

Чтобы не расстраивать сотрудников, Сон Джун умолчал о возможном закрытии их подразделения журнала «The Most». К сожалению, тайное стало явным, и весь коллектив в знак протеста ушел с работы. Сон Джун решил исправить ситуацию, лично извинившись перед каждым сотрудником, потратив на это всю ночь. Это сработало! Хе Джин и Син Хёк пришли на следующий день в людный офис, где каждый сотрудник работал в поте лица на благо журнала. Хе Джин заметила, что Сон Джун не пошел на обед с коллегами, поэтому приготовила для него контейнеры с домашней едой, но он решил пригласить ее на пикник. Больше всего ему понравились хобак чон – тыквенные блинчики. Попробуем приготовить?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 г тыквы
- ❖ 150 г блинной муки
- ❖ 125 мл воды
- ❖ 1 ст. л. растительного масла
- ❖ ½ ст. л. сушеного чеснока
- ❖ 1/3 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Очищаем тыкву, удаляем семена. Шинкуем тыкву на терке для моркови по-корейски.
- ❖ В глубокой миске смешиваем подготовленную тыкву с чесноком, солью и мукой. Вливаем в смесь воду и тщательно перемешиваем. Оставляем смесь «отдыхать» в течение 10 минут.
- ❖ В сковородке на среднем огне разогреваем растительное масло. Столовой ложкой выкладываем тыквенное тесто, формируя ровные края. Жарим тесто с каждой стороны по 3 минуты.
- ❖ Готовый хобак чон сервируем по тарелкам, по желанию можно обмакивать в любимый соус.



ПОРЦИИ:
10
БЛИНЧИКОВ

НУРУНДЖИ ИЗ «АВАРИЙНОЙ ПОСАДКИ ЛЮБВИ»

После неудавшейся попытки переправы в Южную Корею Сэ Ри поделилась тревожными мыслями со своими друзьями-военными. Ее испугало, что Северная Корея меняет ее: раньше она была очень привередлива даже к мишленовской еде. Все повара мечтали, чтобы Сэ Ри доела их блюда, но она все отвергала — даже трех кусочков было достаточно, чтобы понять вкус еды. Но нурунджи — простая закуска из риса и сахара — удалось переплюнуть все самые лучшие и дорогие блюда! Сэ Ри, которую повара прозвали капризной принцессой, съела пять кусочков этой закуски и никак не могла остановиться!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1 ½ стакана вареного риса
- ❖ 2 ст. л. воды
- ❖ 1 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ В сковороду выливаем воду, нагреваем ее на среднем огне. Выкладываем равномерным слоем предварительно сваренный рис.
- ◆ Уменьшаем огонь до слабого и готовим нурунджи с обеих сторон, периодически переворачивая. Общее время приготовления составляет 35–40 минут.
- ◆ Нурунджи готово! По желанию можно обмакивать рисовую лепешку в сахар.

ПОРЦИИ:
1
ЛЕПЕШКА





ДЕСЕРТЫ







ТТОК ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

В тело королевы Чхорин вселился Бон Хван — шеф-повар Голубого дома из XXI века. Ему предстоит долгий путь возвращения в свой мир, но пока нужно играть роль королевы и избегать брачной ночи с королем. Именно про этот десерт королева Чхорин сказала: «Это слишком красиво, чтобы есть. Эта пища для глаз, а не для рта». Едва королева Чхорин попробовала этот десерт, как к ней пришло воспоминание о короле Чоль Чоне, из которого она поняла, что у них не было брачной ночи!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1 стакан рисовой муки (из клейкого риса Чапсаль)
- ❖ 1 стакан воды
- ❖ 2,5 г соли
- ❖ 35 г сахарной пудры
- ❖ 5 ст. л. тростникового сахара

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ ½ стакана красной фасоли
- ❖ 2 стакана воды
- ❖ 50 г коричневого сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Смешиваем рисовую муку с сахаром и солью и заливаем стаканом воды.
- ◆ Прогреваем получившуюся смесь в микроволновке 3–4 минуты, накрыв крышкой.
- ◆ Вымешиваем в одном направлении эластичную смесь в течение нескольких минут. Можно добавить пищевые красители, чтобы тесто стало цветным.
- ◆ Развариваем красную фасоль в воде. Делаем из нее пюре, постепенно добавляя сахар. Непрерывно помешиваем и увариваем смесь до загустения.
- ◆ Формируем из теста шарики, затем каждый раскатываем в небольшую лепешку. Кладем в центр каждой лепешки начинку из красной фасоли и снова скатываем в шарики.
- ◆ Можно украсить десерт любимым вареньем или сахарной пудрой.

ПОРЦИИ:

2



МЯТНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

«Такая простая вещь, как мороженое, может сделать жизнь намного слаще», — так сказал про свой любимый десерт Ли Ён — девятихвостый лис и главный герой дорамы «История девятихвостого лиса». Он настолько часто заказывает его в кафе «Creamy cream», что ему как постоянному клиенту кладут двойную порцию.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 мл молока
- ❖ 350 мл сливок
- ❖ 4 яичных желтка
- ❖ 160 г сахара
- ❖ 55 г свежей мяты
- ❖ 25 г шоколадной стружки
- ❖ 2 капли зеленого пищевого красителя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Замачиваем листья мяты на 5 минут в холодной воде.
- ❖ Смешиваем в кастрюле молоко, сливки и мяту, отправляем на средний огонь, пока смесь не начнет слегка кипеть.
- ❖ В отдельной миске взбиваем желток и постепенно всыпаем сахар. Взбиваем яичную смесь до бледно-желтой кремовой текстуры.
- ❖ Как только молочная смесь закипит, снимаем ее с огня. Вливаем горячую молочную смесь в яичную, постоянно перемешивая, чтобы у будущего десерта не образовывались пузырьки.
- ❖ Переливаем смесь в кастрюлю, ставим на средний огонь и перемешиваем до загустевания массы. Не допускаем кипения и пригорания! Когда будет достигнута консистенция густой сметаны, снимаем крем с огня.
- ❖ Процеживаем крем через сито, чтобы убрать листья мяты в чистую кастрюлю. На 30–40 минут отправляем кастрюлю на холодную водяную баню, время от времени помешивая крем, чтобы избежать кристаллизации мороженого.
- ❖ Снимаем кастрюлю с бани, добавляем 2 капли красителя и хорошо перемешиваем.
- ❖ Отправляем в холодильник на 4–5 часов для охлаждения. Спустя указанное время перемешиваем массу погружным блендером или фризером для мороженого. Добавляем шоколадную стружку, снова тщательно перемешиваем.
- ❖ Переливаем массу в контейнер и отправляем в морозильную камеру на 3–4 часа до полного застывания, перемешивая мороженое каждые 30 минут.

ПОРЦИИ:

4







БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Этим десертом Ли Ран угостил мальчика за то, что вернул ему «Брови тигра» — волшебные очки, способные показать прошлые жизни человека. Благодаря им Ли Ран увидел, что мальчик оказался человеческой реинкарнацией его любимого щенка Черныша.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 плитки темного шоколада
- ❖ 180 г сливочного масла
- ❖ 150 г сахара
- ❖ 4 куриных яйца
- ❖ 200 г муки
- ❖ 1 ч. л. разрыхлителя
- ❖ 1,5 г ванилина
- ❖ Ванильное мороженое (для украшения)
- ❖ Шоколадный соус (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Растапливаем темный шоколад в горячем сливочном масле. Перемешиваем смесь до однородного состояния. Всыпаем сахар и разрыхлитель, тщательно перемешиваем.
- ♦ Вливаем в полученную смесь взбитые яйца, тщательно перемешиваем. Вмешиваем муку и ванилин, снова аккуратно перемешиваем.
- ♦ Выкладываем подготовленное тесто в форму для выпечки и отправляем выпекаться 30 минут при температуре 160 °С.
- ♦ Готовый брауни раскладываем по сервировочным тарелкам, украшаем мороженым и шоколадным соусом.



ПОРЦИИ:
2

КЛУБНИЧНЫЙ БЕНТО-ТОРТ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

ПОРЦИИ:

1

Се Ром заразилась от своего начальника Тхэ Сока чумой, которую распространил главный злодей дорамы — Имуги. Героиня хотела скрыть дату своего дня рождения, но Дже Хван ее перехитрил — он решил поздравить Се Ром и подарил клубничный бенто-торт. Задувая свечи, девушка загадала желание: «Пусть на следующий день рождения Дже Хван снова подарит мне торт».

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БИСКВИТА:

- ❖ 80 г муки
- ❖ 80 г сахара
- ❖ 20 г сливочного масла
- ❖ 10 г разрыхлителя
- ❖ Щепотка соли
- ❖ 8 г ванильного сахара
- ❖ 25 мл молока
- ❖ 2 куриных яйца

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- ❖ 50 мл молока
- ❖ ½ ч. л. сахара

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНФИТЮРА:

- ❖ 100 г клубники
- ❖ 40 г сахара
- ❖ 1 ч. л. кукурузного крахмала

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

- ❖ 200 г творожного сыра
- ❖ 150 г сливок
- ❖ 70 г сахарной пудры
- ❖ 1–2 капли красного красителя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТА:

- ❖ В глубокой миске взбиваем миксером яйца. Постепенно всыпаем сахар, ванильный сахар и соль. Постепенно просеиваем муку и разрыхлитель.
- ❖ В отдельной миске растапливаем сливочное масло, вливаем в него молоко. Полученную смесь вмешиваем в тесто.
- ❖ Противень застилаем бумагой для выпечки, равномерно распределяем подготовленное тесто. Выпекаем бисквит в течение 15–20 минут при 180 °С.
- ❖ Готовый бисквит нарезаем миской или кондитерским кольцом подходящего для вас размера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОПИТКИ:

- ❖ В сотейнике нагреваем молоко, добавляем сахар и тщательно перемешиваем. Готовый бисквит пропитываем, равномерно распределяя пропитку кисточкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНФИТЮРА:

- ❖ Предварительно нарезанную кубиками клубнику отправляем в сотейник, добавляем сахар и отправляем на средний огонь.
- ❖ Разводим крахмал в небольшом количестве воды, вливаем к клубнике. Готовим, пока масса не загустеет. Отправляем конфитюр охлаждаться, накрыв его пищевой пленкой «в контакт».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА:

- ❖ В глубокой миске взбиваем творожный сыр, сливки и сахарную пудру. В однородную массу добавляем каплю красного пищевого красителя, тщательно перемешиваем до однородного цвета.

СБОРКА БЕНТО-ТОРТА:

- ❖ На первом бисквите формируем кремом бортик. Выкладываем в центр коржа клубничный конфитюр. Закрываем начинку верхним слоем крема. Выкладываем второй бисквит. Оставшимся кремом выравниваем и украшаем торт.
- ❖ Отправляем охлаждаться в течение 2–3 часов. Бенто-торт готов!







ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ И ОРЕХАМИ ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

Именно этим десертом угостил До Чхиль Гу, отец До Бон Сун, Мин Хёна, когда он зашел в кафе «Орешки Табон». В этой сцене состоялся откровенный разговор между героями: отец попросил позаботиться о дочери, потому что она — самый важный человек в его жизни, а Мин Хён признался, что Бон Сун тоже ему очень дорога.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 200 г сливочного масла
- ❖ 3 куриных яйца
- ❖ 180 г сахара
- ❖ 390 г муки
- ❖ 6 г разрыхлителя
- ❖ ¼ ч. л. соли
- ❖ 3 ст. л. сметаны

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ 100 г сливочного масла
- ❖ 1 банка вареной сгущенки
- ❖ 1 стакан измельченных орехов (на выбор)

ПОРЦИИ:
16
ОРЕШКОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ❖ Взбиваем миксером на средней скорости сливочное масло с сахаром, спустя 1–2 минуты увеличиваем скорость и взбиваем в течение 10 минут.
- ❖ Добавляем к маслу яйца и продолжаем взбивать 5 минут.
- ❖ Всыпаем муку и разрыхлитель, взбиваем миксером на слабой скорости. Таким образом получится песочное тесто.
- ❖ Катаем из теста колбаски диаметром 1 см и нарезаем небольшими кусочками. Формируем шарики (примерно 1 см).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ:

- ❖ Размягченное сливочное масло и вареную сгущенку взбиваем миксером на слабой скорости.
- ❖ К полученному крему добавляем измельченные орехи и осторожно перемешиваем лопаткой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОРЕШКОВ:

- ❖ Для выпекания теста понадобится орешница или панель для мультипекаря. Смазываем форму растительным маслом, выкладываем готовые шарики. Выпекаем 1–2 минуты.
- ❖ Готовым скорлупкам даем немного остыть.
- ❖ Начинаем две скорлупки начинкой и осторожно соединяем их.
- ❖ Готовые орешки можно хранить в течение 2 недель.



СИРУТОГ ИЗ «ПОКА ТЫ СПИШЬ»

Именно этот десерт принес на новоселье прокурор Джэ Чхан для Хон Джу и ее мамы, чтобы познакомиться с новыми соседями и проявить гостеприимство. Но Хон Джу отказалась знакомиться и не открыла дверь, потому что ее смутил недавний сон, где они обнимались. Очень жаль, ведь сиритог считается одним из популярных и вкусных десертов, которым традиционно угощают новых соседей!

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ 300 г сушеной красной фасоли
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ 1 ст. л. коричневого сахара
- ❖ 1 ст. л. молотого кунжута

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 300 г муки чабсари
- ❖ 100 г муки мебсари
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ 1 ст. л. сахара
- ❖ 1 ч. л. разрыхлителя
- ❖ 400 мл горячей воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ:

- ❖ Красную фасоль промываем и оставляем набухать на несколько часов. Отправляем вариться на среднем огне в течение часа.
- ❖ Перекладываем готовую фасоль в емкость, всыпаем соль, сахар и кунжут, тщательно перемешиваем. Разминаем фасоль ложкой до образования крупной крошки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ❖ Смешиваем чабсари (рисовая мука с высокой клейковиной), мебсари (обычная рисовая мука), соль, сахар и разрыхлитель в отдельной миске.
- ❖ Постепенно вливая горячую воду (70–80 °С), замешиваем венчиком смесь до образования однородного жидкого теста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРУТОГА:

- ❖ Застилаем форму для выпечки пергаментом, равномерно выкладываем половину фасолевой начинки. Затем выливаем готовое тесто и распределяем ровным слоем. Сверху выкладываем оставшуюся часть начинки.
- ❖ Накрываем форму для выпечки фольгой, чтобы избежать пригорания фасоли.
- ❖ Отправляем выпекаться в течение 40–45 минут при температуре 180 °С. После выпекания оставляем в духовом шкафу еще на 10 минут.
- ❖ Даем сиритогу остыть — и можно подавать к столу!







ЯИЧНЫЙ ТАРТ ИЗ «ПОКА ТЫ СПИШЬ»

Хон Джун видит вещие сны, оказалось, что Джэ Чхан — тоже. После того, как прокурор ее спас от смертельной аварии, она решила открыть свою способность, спланировав весь его путь от дома до автобусной остановки. Именно во сне Хон Джун увидела, что Джэ Чхан засмотрится на яичный тарт в кондитерской — один из популярных десертов Кореи!

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 100 г муки
- ❖ 60 г сливочного теста
- ❖ 45 г сахара
- ❖ 1 яичный желток

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

- ❖ 50 мл молока
- ❖ 100 мл сливок
- ❖ 20 г сахара
- ❖ 2 куриных яйца
- ❖ 1 ч. л. сгущенки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ❖ В миске смешиваем масло с сахаром и желтком. Просеиваем муку, перемешиваем. Затем вымешиваем смесь до образования теста и отправляем его охлаждаться в течение часа.
- ❖ Охлажденное тесто разделяем на шесть шариков. Смазываем форму для кексов растительным маслом, выкладываем в каждую форму тесто и распределяем его по стенкам, формируя корзинки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА:

- ❖ В отдельной миске смешиваем молоко, сливки, сгущенку и сахар. Вливаем в смесь слегка взбитое яйцо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЧНОГО ТАРТА:

- ❖ В подготовленные формы для выпекания вливаем крем.
- ❖ Отправляем выпекаться на 30 минут при температуре 180 °С. Как только начинка подрумянится, тарты готовы!

ПОРЦИИ:
3



БЛИННЫЙ ТОРТ С МАТЧЕЙ ИЗ «ГОБЛИНА»

Именно на этом торте задула свечи Ын Так в свой девятнадцатый день рождения. Загаданное желание привело девушку к первой встрече с Гоблином: «Пожалуйста, помоги мне найти подработку и сделай что-нибудь с тетей и ее семьей! Помоги найти парня! Помоги выбраться из этой жалкой жизни!» Герой, сам того не подозревая, исполнил часть желания, подарив букет цветов. «Что значит гречиха на языке цветов?» — спросила Ын Так. «Возлюбленный», — ответил Гоблин.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 375 мл молока
- ❖ 150 г муки
- ❖ 30 г сахарной пудры
- ❖ 10 г порошка матча
- ❖ 3 куриных яйца
- ❖ 2 ст. л. растительного масла

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

- ❖ 250 г маскарпоне
- ❖ 90 г сахарной пудры
- ❖ 190 г сливок
- ❖ 8 г порошка матча

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА:

- ❖ В миске взбиваем сливки с 25 г сахарной пудры до устойчивой пены. Добавляем матчу, снова взбиваем массу — получатся взбитые сливки зеленого цвета.
- ❖ В глубокой миске взбиваем маскарпоне и 65 г сахарной пудры. Добавляем зеленые взбитые сливки, тщательно перемешиваем. Отправляем крем охлаждаться в течение часа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ❖ В глубокой миске смешиваем молоко, яйца, растительное масло. После добавляем сахарную пудру, муку и матчу. Тщательно перемешиваем до образования густого теста.
- ❖ Разогреваем на среднем огне сковороду, добавляем небольшое количество растительного масла. Вливаем половник теста, обжариваем с обеих сторон. Повторяем процедуру, пока не закончится тесто. Готовым блинчикам даем остыть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТА:

- ❖ Выкладываем на сервировочное блюдо первый блин, покрываем его 1–2 ст. л. крема. Повторяем с остальными блинами.
- ❖ Отправляем готовый торт пропитываться на ночь. На следующий день украшаем торт, посыпав сахарной пудрой или матчей.





ВЫПЕЧКА







ЧЕСНОЧНО–СЛИВОЧНЫЕ БУЛОЧКИ С МЕДОМ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

ПОРЦИИ:

8

Джи А уплетала эти булочки, когда делилась с коллегами секретом своей уверенности перед гендиректором телеканала TVC, Хэ Рёном: «Главное — ничего не бояться, вот и все!» Попробуем приготовить знаменитые корейские булочки, которые Джи А описала таким образом: «Когда жизнь мотает тебя в разные стороны, сладкое с соленым помогает лучше всего!»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 110 мл теплой воды
- ❖ 110 мл теплого молока
- ❖ 6 г дрожжей
- ❖ 30 г сахара
- ❖ ½ ч. л. соли
- ❖ 350 г муки
- ❖ 30 г сливочного масла

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКИ:

- ❖ 400 г сливочного сыра
- ❖ 50 г сахара

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- ❖ 110 г сливочного масла
- ❖ 30 мл молока
- ❖ 75 г меда
- ❖ 30 г сметаны
- ❖ 1 куриное яйцо
- ❖ 5 зубчиков чеснока
- ❖ 1 ветка укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ❖ В большой емкости тщательно размешиваем молоко с водой и дрожжами. После добавляем сахар и соль.
- ❖ Всыпаем в смесь половину муки, тщательно все смешиваем. Оставшуюся муку добавляем постепенно. Затем вмешиваем мягкое сливочное масло.
- ❖ Вымешиваем смесь в течение 5 минут, в конце должно получиться мягкое однородное тесто, которое не прилипает к рукам. Готовое тесто отправляем на 40 минут «отдыхать» в теплом месте.
- ❖ Поднявшееся тесто обминаем и делим на 8 равных кусочков. Формируем из них шарики и оставляем «отдыхать» еще 5 минут.
- ❖ Выкладываем шарики на противень и даем им подняться в течение 15 минут. Смазываем шарики молоком и отправляем выпекаться 15–20 минут при температуре 180 °С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКИ:

- ❖ В отдельной миске смешиваем сливочный сыр и сахар, вымешиваем до однородной массы. Перекладываем смесь в кондитерский мешок.
- ❖ В готовых булочках делаем три надреза и заполняем их сливочной начинкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА:

- ❖ В другой миске смешиваем яйцо, растопленное сливочное масло, молоко, мед, измельченный чеснок, сметану и укроп.
- ❖ Готовые булочки полностью пропитываем в соусе. Середину каждой булочки украшаем шапкой из сливочной начинки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛОЧЕК:

- ❖ Пропитанные булочки выкладываем на противень и отправляем выпекаться 15 минут при 180 °С.



ОРЕХОВЫЙ ТАРТ ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

Этот пирог заказала Бон Сун, когда зашла в кондитерскую своей матери «Орешки табон» вместе с боссом Ан Мин Хёком. Мама и ее подруги подумали, что это парень героини: «Какой красавчик на дорогой машине! Бон Сун молодец!»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1½ стакана муки
- ❖ 280 г сахара
- ❖ ¼ ч. л. корицы
- ❖ ¼ ч. л. мускатного ореха
- ❖ 145 г сливочного масла
- ❖ 2 ч. л. ванильного экстракта
- ❖ ½ стакана воды
- ❖ 160 мл сливок
- ❖ 1 ст. л. меда
- ❖ 245 г грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ◆ Смешиваем муку, 30 г сахара, корицу, мускатный орех. Добавляем к смеси 115 г сливочного масла, вымешиваем до образования крошки. Добавляем 1 ч. л. ванильного экстракта и 3–4 ст. л. холодной воды. Замешиваем тесто и отправляем в холодильник на час.
- ◆ Охлажденное тесто раскатываем в пласт и выкладываем в форму для выпечки, аккуратно формируя бортики. Прокалываем дно вилкой насквозь.
- ◆ Выпекаем тесто в духовке при температуре 190 °С в течение 20 минут.

ПОРЦИИ:

1

ПИРОГ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОРЕХОВОЙ НАЧИНКИ:

- ◆ В сотейник добавляем оставшийся сахар и ¼ стакана воды. Варим до растворения сахара, тщательно перемешивая. После растворения сахара без перемешивания кипятим смесь до образования карамели.
- ◆ Вливаем в образовавшуюся смесь сливки, хорошо перемешиваем. Добавляем мед, оставшееся масло и 1 ч. л. ванильного экстракта, снова перемешиваем.
- ◆ Добавляем предварительно подсушенные грецкие орехи в карамельную начинку, перемешиваем.
- ◆ Выливаем орехово-карамельную начинку в песочную основу, отправляем выпекаться в духовку на 20 минут при температуре 200 °С.
- ◆ Готовый тарт вынимаем из формы только после полного охлаждения.







ПЕЧЕНЬЕ С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ ИЗ «ВОКА ЛЮБВИ»

Сэ Ву — девушка, которая в один миг потеряла все: ее жених не пришел на свадьбу, отца арестовали и увели прямо из-под венца, а ее скакуну Бастеру диагностировали последнюю стадию рака! Но не только у нее жизнь пошла наперекосяк — от Со Пуна ушла жена после медового месяца, да еще и уволили с должности су-шефа отеля «Гигант». Отчаяние привело обоих героев на мост, но от дурных мыслей их спасло печенье с предсказаниями! Сэ Ву попало в напутствие Стивена Хокинга: «Смотри на звезды, а не себе под ноги». Со Пун увидел такое пожелание: «Тот, кто сейчас рядом, твоя настоящая любовь». А какое предсказание попадется вам? Давайте приготовим!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 яичных белка
- ❖ 50 г сахара
- ❖ 80 г муки
- ❖ Ванилин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Заранее подготавливаем записки с предсказаниями — на листе А4 распечатаем понравившийся шаблон пожеланий из интернета.
- ❖ Взбиваем белки миксером до пышной белой пены. Добавляем сахар, муку и ванилин, продолжаем взбивать миксером. Отправляем тесто в холодильник на 15 минут.
- ❖ Застилаем противень бумагой для выпекания и смазываем его сливочным маслом. Выливаем по 1 ч. л. тесто и разравниваем его в круг диаметром 8 см.
- ❖ Отправляем выпекаться при температуре 180 °С в течение 5 минут.
- ❖ Переворачиваем печенье на другую сторону и в середину выкладываем записку с предсказанием. Сворачиваем тесто пополам, соединяем кончики и помещаем на край стакана до полного остывания и придания классической формы печенья.



ПОРЦИИ:

1-2

ПИГОДИ ИЗ «ГОБЛИНА»

Эти булочки появились в забавной сцене — Жнец Смерти придумывает себе имя и репетирует речь перед звонком Санни. Гоблин решил позвонить ей первым, чтобы подтолкнуть Жнеца к разговору. Жнец остановил время, чтобы поговорить со своей возлюбленной без насмешек друзей, но застыл только Док Хва, а не Гоблин. Когда Док Хва очнулся, Гоблин засунул ему в рот пигоди, чтобы тот не задавал неловких вопросов Жнецу Смерти.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 900 г муки
- ❖ 450 мл воды
- ❖ 10 г сухих дрожжей
- ❖ 2 ст. л. сахара
- ❖ 2 ч. л. соли
- ❖ 2 ст. л. растительного масла

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ 500 г свиного фарша
- ❖ 50 г кинзы или петрушки
- ❖ ½ репчатого лука
- ❖ ½ ч. л. соли
- ❖ ½ ч. л. молотого перца
- ❖ 1 зубчик чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ❖ В небольшой миске разводим дрожжи с теплой водой. Добавляем соль, сахар и растительное масло, перемешиваем.
- ❖ В глубокую миску просеиваем муку, вливаем подготовленные дрожжи. Вымешиваем гладкое и эластичное тесто. Отправляем тесто «отдыхать» на 2 часа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ:

- ❖ Смешиваем фарш с нарезанными луком и зеленью, солью, перцем и измельченным чесноком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИГОДИ:

- ❖ Готовое тесто обминаем, чтобы выпустить образовавшийся во время брожения углекислый газ.
- ❖ Делим готовое тесто на двадцать пять равных частей, формируем шарики, которые затем раскатываем. В центр каждого теста выкладываем 1 ст. л. начинки. Формируем пирожок, осторожно запечатав соединительный шов.
- ❖ Для приготовления пигоди понадобится паровка или мультиварка. Отправляем пирожки вариться на пару в течение 40 минут.
- ❖ Готовые пирожки подаем с любимым соусом. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

25

ПИРОЖКОВ





КРУАССАН ИЗ «НЕОБЫЧНОГО АДВОКАТА У ЁН У»

Круассан появляется в сцене, где адвокатам Чхве Су Ён и Ли Джун Хо нужно провести скрытое расследование в отеле «Дехён» и примерить свадебное платье под прикрытием влюбленных, но у девушки не вовремя прихватывает желудок. Она попросила У Ён У привезти ей сменные штаны, но коллега принесла не строгие штаны, а пижамные розовые! Пока Су Ён страдала от несварения, сотрудница отеля громко разговаривала про начальницу, которая попросила купить ей круассаны.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 440 г муки
- ❖ 320 г сливочного масла
- ❖ 140 г молока
- ❖ 80 мл теплой воды
- ❖ 40 г сахара
- ❖ 17 г свежих дрожжей
- ❖ 8 г соли
- ❖ 1 яичный желток

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Разводим дрожжи в теплой воде. Добавляем просеянную муку, соль, сахар, 40 г размягченного сливочного масла и молоко. Вымешиваем гладкое однородное тесто и отправляем его «отдыхать» при комнатной температуре на полтора часа.
- ❖ В глубокую миску выкладываем 280 г сливочного масла, разминаем его силиконовой лопаткой в однородную массу.
- ❖ Готовое тесто раскатываем, формируя прямоугольник. Охлаждаем раскатанное тесто в холодильнике в течение 30 минут. Спустя указанное время раскатываем тесто на прямоугольник 20×40 см.
- ❖ Приступаем к слоению теста: размазываем лопаткой по $\frac{2}{3}$ теста. Складываем чистую треть теста, накрываем ее смазанной третью теста. Отправляем охлаждаться на 30 минут. Повторяем процедуру 3 раза.
- ❖ Готовое слоеное тесто раскатываем до толщины 3 мм. Разрезаем тесто пополам, одну половину отправляем в холодильник. Половину теста разрезаем на 7 треугольников. Основание треугольника скатываем в рулет, подтягивая хвостик. Повторяем процедуру со второй половиной теста.
- ❖ Готовые круассаны выкладываем хвостиком вниз на подготовленный противень. Отправляем круассаны в духовой шкаф при 25 °C на 2 часа, поставив под противень миску с теплой водой. Спустя указанное время смазываем круассаны желтком. Отправляем выпекаться при 180 °C в течение 15 минут.
- ❖ Подаем круассаны с любимым вареньем или сгущенкой. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:
14
КРУАССАНОВ

ПУНОППАН ИЗ «ОНА БЫЛА КРАСОТКОЙ»

Хё Джин увидела рекламу с этими знаменитыми рыбками во время разговора с Сон Джуном, но он сделал вид, что не обратил внимания на ее слова. Чтобы сделать ей сюрприз, он втайне купил рыбок и принес ей домой! Пуноппан — всегда отличный подарок для любимого человека!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1 стакан муки
- ❖ ½ ч. л. соли
- ❖ ½ ч. л. соды
- ❖ 1 ст. л. сахара
- ❖ 1 стакан воды
- ❖ 1 ст. л. растительного масла
- ❖ Вареная сладкая красная фасоль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Смешиваем в миске муку, соль, соду и сахар. Вливаем воду и хорошо перемешиваем.
- ❖ Предварительно отваренную красную фасоль измельчаем в пасту, по вкусу добавляем сахар — классическая корейская начинка готова.
- ❖ Для приготовления пуноппан понадобится специальная вафельница или панель для мультипекаря. Нагреваем панель, смазываем ее растительным маслом.
- ❖ Выливаем тесто на нижнюю панель. Выкладываем в центр рыбки столовую ложку начинки, поверх выливаем тесто.
- ❖ Накрываем крышку мультипекаря, жарим пуноппан в течение 3 минут.
- ❖ Рыбки готовы! Сервируем по тарелкам, подаем к любимому горячему напитку.



ПОРЦИИ:
4
РЫБКИ



НАПИТКИ







ЦВЕТОЧНЫЙ ПУНШ ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

Королева Чхорин попросила дворцового повара приготовить его фирменный напиток для жаркого дня. Повар решил удивить королеву цветочным пуншем, который освежает без единого кусочка льда!

Пунш настолько понравился королеве Чхорин, что она решила угостить им своих слуг, чтобы они быстрее заполнили озеро Чунданджи водой и она смогла поменяться душами с Чан Бон Хваном.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ ½ л воды
- ❖ 1 кг груш (или яблок)
- ❖ ½ стакана сахара
- ❖ 1 ст. л. меда
- ❖ ½ кг апельсинов (или мандарина)
- ❖ 150 г ягод лимонника (или клюквы)
- ❖ Цветы первоцвета (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Выжимаем отдельно сок груши и апельсина с помощью соковыжималки. Переливаем соки в кастрюлю и подогреваем на среднем огне. Вливаем воду, варим до появления пузырьков.
- ❖ Снимаем смесь с плиты, процеживаем.
- ❖ Снова отправляем на плиту, добавляем в сок сахар, мед и ягоды лимонника. Тщательно перемешиваем ингредиенты, накрываем кастрюлю крышкой, убавляем огонь до минимума и варим в течение 5 минут.
- ❖ Даем пуншу остыть, переливаем в графин. По желанию добавляем лед, украшаем цветами.



ПОРЦИИ:

1

ГРАФИН

РАЗНОЦВЕТНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Этот коктейль пил Ли Ён, когда впервые спокойно провел время в кофейне с Ли Раном. Брат очнулся после ранения Ю Ри, которая по приказу Имуги сильно его ранила. Ли Ён поделился своим напитком, и Ли Рану очень понравилось: «И вправду вкусно!» Этот коктейль понравится не только взрослым, но и детям — достаточно украсить его разноцветной посыпкой, маршмеллоу или вафельной трубочкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 500 мл молока
- ❖ 200 г ванильного мороженого
- ❖ 1 ст. л. черники
- ❖ 1 капля синего пищевого красителя
- ❖ 1 банан
- ❖ 1 капля зеленого пищевого красителя
- ❖ 6 ягод клубники
- ❖ Взбитые сливки
- ❖ Маршмеллоу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Заранее разделяем молоко и мороженое на три равные части.
- ❖ В отдельных емкостях измельчаем чернику, банан и клубнику до состояния пюре.
- ❖ В чаше блендера взбиваем первую порцию мороженого и молока, добавляем черничное пюре. По желанию можно добавить синий пищевой краситель, чтобы придать смеси насыщенный оттенок. Повторяем процедуру с бананом (по желанию добавив зеленый краситель) и клубникой.
- ❖ Сервируем коктейль по бокалам, формируя слои из черники, банана и клубники. Украшаем взбитыми сливками, маршмеллоу и посыпкой.



ПОРЦИИ:

2





АЙС-КОФЕ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Это самый любимый напиток Ли Рана и всех корейцев в жаркую погоду. Ему настолько нравится айс-кофе, что он ни за что не поделится с Ли Ёном! «Не умирай больше! Умрешь раньше времени и больше свой кофе не попьешь», — пошутил кумихо.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 100 мл эспрессо
- ❖ 100 мл воды
- ❖ 50 мл молока
- ❖ 1 ч. л. сахара или кленового сиропа
- ❖ Лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Заполним любимую кружку льдом и водой — желательно использовать прозрачную, так напиток будет очень красиво смотреться.
- ♦ В отдельной емкости смешиваем эспрессо с сахаром или сиропом.
- ♦ Вливаем эспрессо в кружку и перемешиваем.
- ♦ Молоко — финальный штрих! Вливаем в напиток и тщательно перемешиваем.

ПОРЦИИ:

1



АРБУЗНЫЙ ПУНШ ИЗ «ЧТО СЛУЧИЛОСЬ С СЕКРЕТАРЁМ КИМ?»

У секретаря Ми Со и ее сестер Маль Хи и Пиль Нам есть семейная традиция — каждый год они посещают любимый курорт их мамы. Там они вспоминают ее добрым словом и делятся воспоминаниями из детства. Ми Со приготовила любимый арбузный пунш, который освежит в жаркий день.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1 арбуз
- ❖ 500 мл любимой газировки
- ❖ Лед
- ❖ Дольки лайма или лимона
- ❖ Веточка мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Разрезаем арбуз пополам, измельчаем мякоть.
- ◆ Выливаем арбузный сок в кувшин и добавляем в него газировку и лед.
- ◆ Разливаем арбузный пунш по бокалам, украшаем лаймом и мятой.



ПОРЦИИ:
1
ГРАФИН





ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК С МЕДОМ ИЗ «ГОБЛИНА»

Этот сок выбрала Ын Так после плотного обеда с Гоблином, но ему пришлось заплатить дважды, потому что этот напиток захотел и Жнец Смерти – он постоянный клиент кафе, в которое случайно пришли герои. Этот сок понравится как людям, так и духам!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✦ 3 грейпфрута
- ✦ 3 ч. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ✦ Выжимаем сок из двух грейпфрутов, процеживаем через пластмассовое сито в графин.
- ✦ Смешиваем сок с медом, тщательно перемешиваем.
- ✦ Оставшийся грейпфрут нарезаем ломтиками для украшения, по желанию можно сервировать напиток со льдом.



МОРКОВНЫЙ СОК ИЗ «30, НО 17»

У Со Ри выходит из комы, в которой пробыла целых 13 лет! Теперь ей не 17, а целых 30 лет! Осознав, что прошло так много времени, она убегает из больницы, чтобы узнать, как дела дома. Оказалось, что ее дом давно продали другой семье. Ее встречает домработница Дженнифер, которая, увидев, в каком состоянии Со Ри, предлагает выпить полезный и охлаждающий морковный сок.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 4 моркови
- ❖ Вода (по желанию)
- ❖ Лед (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Предварительно очищенную морковь нарезаем дольками. Измельчаем в блендере с небольшим количеством воды до однородной массы.
- ◆ Протираем морковное пюре через сито. По желанию можно добавить немного воды.
- ◆ Сервируем сок по бокалам, по желанию можно добавить лед и украсить зеленью или тыквенными семечками.



ПОРЦИИ:
1-2





ДАЛЬГОНА-КОФЕ ИЗ «Я НЕ РОБОТ»

Ученых Хок Таль и Сан Ип поразила красота Сан Хе, которая приехала к Мин Кю в качестве специалиста по отношениям, чтобы помочь ему перед свиданием с Ри Эль. На самом деле Сан Хе ненастоящий специалист, она владеет небольшим кафе. Ученые решили заглянуть к ней и выпить по чашечке кофе. Она предлагает героям латте, но Хок Таль просит приготовить дальгону-кофе. «Мне нравятся мужчины, которые просят дальгону, когда все пьют латте», – воскликнула Сан Хе.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 3 ст. л. растворимого кофе
- ❖ 3 ст. л. сахара
- ❖ 3 ст. л. воды
- ❖ 50 мл молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ В высокой миске смешиваем горячую воду, сахар и кофе.
- ♦ Взбиваем смесь миксером на минимальной скорости в течение 5 минут. В итоге должен получиться плотный кофейный крем. Чтобы получить такую же консистенцию с помощью венчика, понадобится сделать около 400 помешиваний, или 20 минут!
- ♦ Разливаем по бокалам молоко, сверху выкладываем кофейную пену. Дальгона-кофе готов!

ПОРЦИИ:

2



УДК 641.55
ББК 36.997
К40

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

Ким, Мин Ко.

К40 Мациссоё! Рецепты из корейских дорам / Мин Ко Ким. — Москва : Издательство АСТ, 2023. — 144 с. : ил. — (ХЗ: Хлеба и зрелищ).

ISBN 978-5-17-156988-4

Корейские дорамы становятся все популярнее! Особое внимание в них уделяется еде — она является чуть ли не главным героем! Порой персонажи едят настолько аппетитно, что так и хочется попросить кусочек? Книга «Мациссоё! Рецепты из корейских дорам» спешит на помощь! Вы приготовите те самые корейские блюда:

- Кимпаб из «Необычного адвоката У Ён У»
- Пибимпаб из «Она была красоткой»
- Кимчи из «Что случилось с секретарём Ким?»
- Мятно-шоколадное мороженое из «Истории девятихвостого лиса».

УДК 641.55
ББК 36.997

12+

Издание для досуга
Серия «ХЗ: Хлеба и зрелищ»

Мин Ко Ким

Мациссоё! Рецепты из корейских дорам

Руководитель направления *Е. Черкасова*. Ведущий редактор *Е. Кравчик*. Редактор *А. Кулагина*.
Младший редактор *В. Дианова*. Корректурa *А. Семенова*. Технический редактор *Н. Чернышева*.
Компьютерная верстка *Е. Фролова*. Компьютерный дизайн обложки *Д. Агапонов*.

Подписано в печать 26.07.2023. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 15,12.
Печать офсетная. Гарнитура Circle. Бумага мелованная. Тираж 4 000 экз. Заказ №

Общероссийский классификатор продукции
ОК-034-2014 (КПЕС 2008): — 58.11.1 — книги и брошюры печатные

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2023 г.

Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, к. 705, пом. 1, 7 этаж
www.ast.ru, e-mail: ask@ast.ru vk.com/ast_nonfiction

«Баспа Аста» деген ООО 129085, қ. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, уй 21, 1 құрылым, 39 бөлме

Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru. E-mail: astpub@aha.ru.

Интернет-магазин: www.book24.kz. Интернет-дүкен: www.book24.kz.

Импортер в Республику Казахстан. ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию в республике Казахстан:

ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының 129085,
Мәскеу қ., Звездный бульвары, 21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, 1 жай, 7-қабат.

Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92 Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;

E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Өндірген мемлекет: Ресей

© Ким Мин Ко, текст, 2023
© Пинхасова Г. А., иллюстрации, 2023
© ООО «Издательство АСТ», 2023

ISBN 978-5-17-156988-4

КОРЕЙСКИЕ ДОРАМЫ СТАНОВЯТСЯ ВСЕ ПОПУЛЯРНЕЕ!
ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ В НИХ УДЕЛЯЕТСЯ ЕДЕ – ОНА
ЯВЛЯЕТСЯ ЧУТЬ ЛИ НЕ ГЛАВНЫМ ГЕРОЕМ! ПОРОЙ
ПЕРСОНАЖИ ЕДЯТ НАСТОЛЬКО АППЕТИТНО, ЧТО ТАК
И ХОЧЕТСЯ ПОПРОСИТЬ КУСОЧЕК? КНИГА "МАЦЦИССОЁ!
РЕЦЕПТЫ ИЗ КОРЕЙСКИХ ДОРАМ" СПЕШИТ НА ПОМОЩЬ!
ВЫ ПРИГОТОВИТЕ ТЕ САМЫЕ КОРЕЙСКИЕ БЛЮДА:



- КИМПАБ ИЗ "НЕОБЫЧНОГО
АДВОКАТА У ЁН У"

- ПЬИМПАБ ИЗ "ОНА БЫЛА
КРАСОТКОЙ"

- КИМЧИ ИЗ "ЧТО СЛУЧИЛОСЬ
С СЕКРЕТАРЕМ КИМ?"

- МЯТНО-ШОКОЛАДНОЕ
МОРОЖЕНОЕ ИЗ "ИСТОРИИ
ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА"



ДОРАМЫ –
ЭТО ВКУСНО!

МАЦЦИССОЁ!

книги для любого настроения здесь

ISBN 978-5-17-156988-4



ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast

ok.ru/izdatelstvoast



9 785171 569884