

KOREAN NATIONAL DISHES КОРЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Kimchi, or kimchi, is made from cabbage: it is fermented, seasoned with onion juice, pepper (necessarily spicy and red, which is called "kochu karu"), ginger and garlic.

Кимчи, или кимчхи — готовится из капусты: ее квасят, заправляют луковым соком, перцем (обязательно острым и красным, который называется «кочу кару»), имбирем и чесноком.

Hwe is a Korean pickled fish or meat in its raw form. On the territory of the CIS, a variant with boiled chicken has been developed.

Хве — это корейская маринованная рыба или мясо в сыром виде. На территории СНГ развит вариант с вареной курицей.



KOREAN NATIONAL DISHES КОРЕЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Kimbap rolls wrapped in dried pressed sheets of "seaweed" filled with steamed rice, with the addition of a filling, sliced or lined with strips, usually pickled vegetables, fish, seafood, ham and omelette. Kimbap is served to the table in sliced circles, which are eaten by taking chopsticks and dipping in soy sauce with sesame seeds.

Кимба́п — роллы, завернутые в сухие прессованные листы «морской капусты», наполненные приготовленным на пару рисом, с добавлением начинки, нарезанной или выложенной полосками, обычно квашеных овощей, рыбы, морепродуктов, ветчины и омлета. К столу кимбап подают нарезанным кружочками, которые едят, взяв палочками и обмакнув в соевый соус с семенами кунжута.

