

## **Bucataria regala coreeana: Hwajeon si Saengnan**

Dintotdeauna coreenii au apreciat florile, iar invatatul Kang Hui-an, care a trait in perioada regelui Sejong (1418-1450) aprecia in mod special azaleele, pentru capacitatea de a se dezvolta intr-un sol neprielnic.



Coreenii au folosit florile in gastronomie dintotdeauna, azaleele fiind una din cele mai apreciate flori, alaturi de tradafirii, folositi pentru meniurile usoare de vara, si crizantemele folosite in meniurile de

toamna sau iarna.





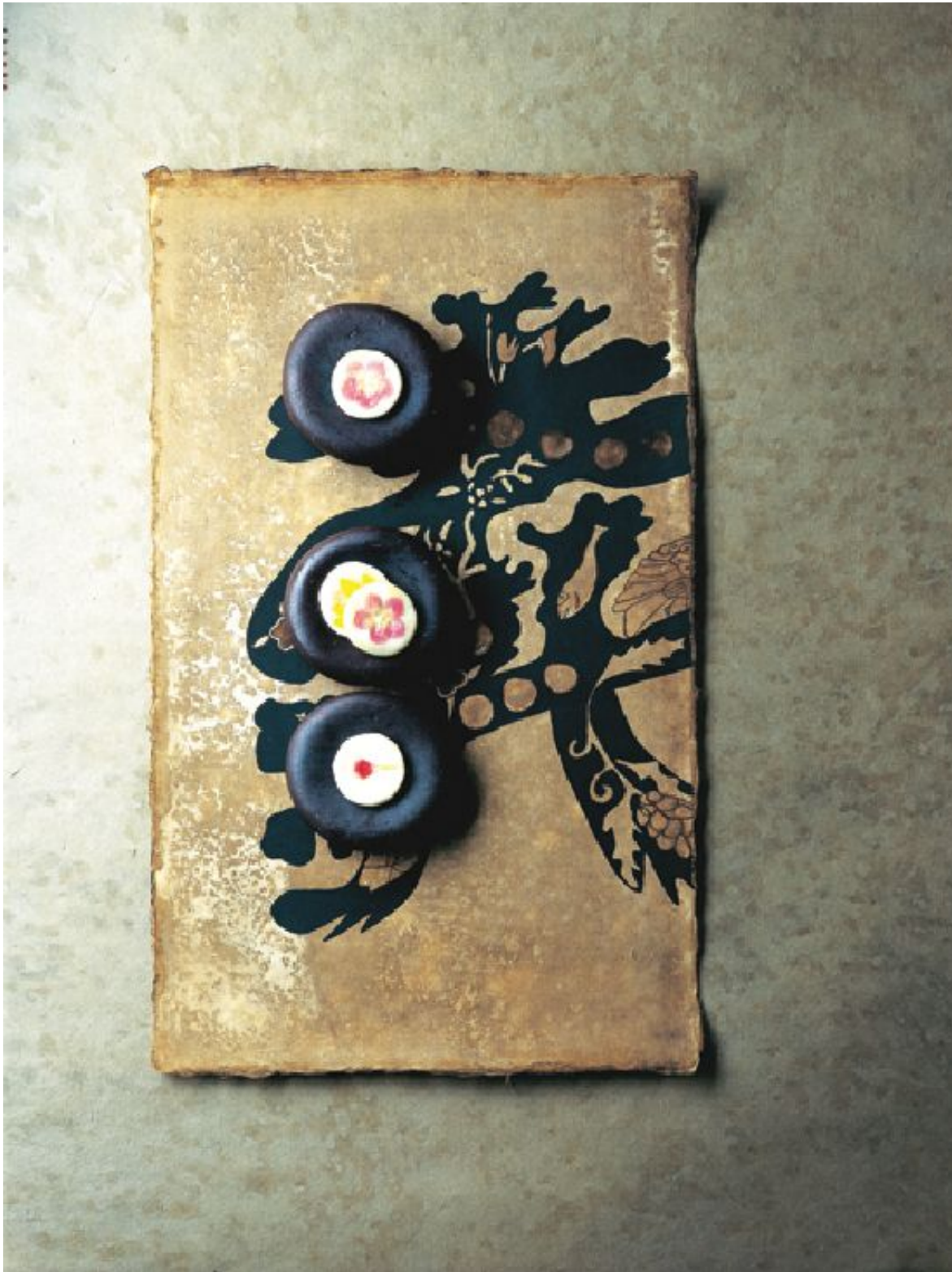
Gustul mâncării era potențat de folosirea fructelor de **omija** ("omi" - cinci arome), care au un gust acrisor și ajută la prevenirea pierderii apei din organism. Aceste fructe erau fierte pentru compot vara - **hwachae** - o băutură răcoritoare pentru zilele toride. Pentru acest compot de omija se foloseau și felii subțiri de pere și azalee, care pluteau deasupra lichidului rozaliu și acrisor.



Cel mai apreciat fel in bucataria regala, pentru pregatirea caruia se foloseau flori, era insa **hwajeon**, turte de orez decorate cu azalee. Acest desert este mentionat in cronicile Choseun-seji, unde sunt descrise ca fiind pregatite din faina de orez amestecata cu petale de azaleea, dupa care se rumeneau intr-o tigaie. In zilele noastre pentru astfel de turte de orez se folosesc in loc de azalee curmale sau muguri de pin.







**Saengnan, un deliciu regal** Pentru cei care au urmarit serialul Daejanggeum (Giuvaerul palatului) isi aduc aminte de scena in care doamna Han ii pregateste regelui o gustare rapida, pe baza de ginger (ghimbir), singurul ingredient care mai ramasese disponibil in bucataria regala in noaptea in care Yun-Saeng, prietena lui Jang-Geum rasturnase din neatenție gustarea de seara a regelui. Aceasta inventie a doamnei Han este chiar saengnan, care, desi a fost facuta foarte repede, l-a uimit pe rege prin gustul ei. Sangnam este facuta din ghimbir, avand o textura gelatinoasa dulceaga si un gust usor intepator datorita ghimbirului, fiind

acoperita cu pudra din muguri de pin.



Denumita si **gangnan**, acest deliciu culinar se prepara din ghimbir tocatr marunt, pus sub un jet de apa pentru a-si pierde din gustul intepator, dupa care este dat printr-o sita fina si stors de suc. Rezulta astfel un suc galbui, si amidon din ghimbir. In vremea respectiva, acest amidon era extrem de pretuit, fiind folosit in nenumarate feluri de mancare, in timp ce in forma sa proaspata era folosit pentru inlaturarea mirosurilor de kimchi, peste, carne de rata sau porc. De asemenea, ghimbirul se folosea impreuna cu zahar caramelizat sau era fiert pentru ceai,





iarna.



Mugurii de

pin erau de asemenea adesea folositi pentru diverse bauturi si gustari, fiind apreciati pentru proprietatile lor de a ajuta circulatia sangvina. De asemenea fiind bogati in fier constituie un bun tratament impotriva anemiei si pentru revigorarea organismului, datorita grasimilor nesaturate din structura lor. (va urma)