

## Cutiu?a cu surprize: Gujeolpan (II)



Scriitoarea american? **Pearl Sydenstricker Buck** (1892-1973), cunoscut? ?i sub numele ei chinez de **Sai Zhenzhu**, laureat? a Premiului Nobel, autoare a c?r?ii **The Good Earth** , a fost fascinat? de frumuse?ea ?i aspectul colorat al gujeolpan. În timpul unei vizite în Coreea, doamna Buck, a fost invitat? la mas?. Pe mas? se afla o caset? de lemn frumos împodobit? cu un motiv floral, care îi atr?gea privirea, aproape hipnotizant.



Foarte curioasă, doamna Buck a întrebat: "Ce este aceasta?" iar gazda i-a răspuns, râzând: "De ce nu o deschideți?" Când doamna Buck a ridicat capacul împodobit cu motive florale, a găsit un sortiment de mâncare împărțit în nouă secțiuni care conțineau diferite tipuri de carne și legume aranjate în funcție de culori: verde, alb, roșu, negru, galben. De asemenea se aflau și un teanc de cirotite mici, subțiri, în secțiunea rotundă din centrul cutiei. Gazda i-a explicat doamnei Buck: "Trebuie să înfăptuiți câte un pic din fiecare sortiment în cirotite." Foarte încântată că a fost servită cu o asemenea delicată, doamna Buck a replicat că nu ar putea distruge o asemenea frumoasă doar pentru simplu fapt de a o mânca.



Dacă tot am vorbit de aromă, savoare și culoare, acum să vedem și cum ar arăta una dintre rețetele gujeolpan. Așa cum am mai spus există o multitudine de variante pentru această rețetă, depinde doar de imaginația celui care pregătește această rețetă și ca să fim sinceri nici noi nu ducem lipsă de aceasta, nu-i așa? -lol- **Ingrediente:** 100g carne de vită, 26g sos de soia, 13g zahăr, 10g ceapă verde tocată, 5g usturoi tocat, ulei de susan, piper, 200g castravete, 100g morcov, 200g creveți, sare, 25g ciuperci Pyogo, 10g ciuperci Seogi, 4 ouă. Pentru cirotite: 100g făină, 1 cană apă, sare Sos de muștar: 33g muștar, oțet, zahăr, sare, 15ml supă de vită (care poate fi înlocuită cu apă), 45g lapte condensat



**Mod de preparare:** Carnea de vit? se taie în felii de 0.2cm (l??ime), 5-6cm (lungime), 0.2cm (grosime) ?i se las? la marinat în sos de soia. Carnea de vit? marinat? se pr?je?te în ulei. Castravetele ?i morcovi se taie în fâ?ii de 5 cm lungime, se s?reaz? ?i se las? câteva minute pentru a p?trunde sarea iar apoi se îndep?rteaz? excesul de ap? prin stoarcere între palme. Se pr?jesc în ulei. Creve?ii se op?resc în ap? s?rat? iar apoi se las? la marinat în sos de soia ad?ugându-se ?i pu?in? sare .Ciupercile Pyogo cur??ate ?i sp?late se taie în fâ?ii sub?iri ?i se marineaz? în acela?i sos unde a fost marinat? carnea de vit? dup? care se pr?jesc în ulei. Ciupercile Seogi se taie în fâ?ii sub?iri se s?reaz? ?i se pr?jesc în ulei de susan. Se separ? albu?urile de g?lbenu?uri, se bat spum?, dup? care se pr?jesc în ulei (având form? de omlet? , una alb? ?i una galben?). Dup? r?cire se taie în fâ?ii de 5 cm lungime. Se prepar? ci?tite din f?in? de grâu ?i ap? cu diametru de 6 cm care se pr?jesc în ulei, acestea vor fi aranjate în centrul gujeolpan. Celelate ingrediente vor fi aranjate în a?a fel încât s? fie pl?cute privirii îmbiindu-te prin culoarea ?i aroma lor. Toate acestea se vor inmuia în sosul de mu?tar.



Ceea era odată destinat doar nobilimii coreene, azi poate fi servit de către oricine în restaurantele specializate în bucătăria regală coreeană, cele mai multe găsindu-se în zona Samcheong-dong din centrul orașului Seul, gujeolpan fiind uneori preparat pentru banchetul de nuntă. Surse : [clickkorea.org](http://clickkorea.org), [hansik.org](http://hansik.org), [english.chosun.com](http://english.chosun.com), [Wikipedia](http://Wikipedia), [english.visitkorea.or.kr](http://english.visitkorea.or.kr)