

Soju- cea mai populara bautura din Coreea de Sud



Soju

este acea bautura traditionala prin intermediul careia coreenii prefera sa isi innee amarul si este asociat de cele mai multe ori cu intalnirile de grup. Cele mai multe branduri de Soju sunt fabricate in Coreea de Sud. Desi la baza prepararii acestei bauturi sta orezul, alte marci prefera sa-l inlocuiasca sau sa completeze cu alte produse care contin amidon, cum ar fi: cartofii, graul, orzul, cartofii dulci sau tapioca (dangmil). Gustul sau se poate compara cu cel de vodca, desi este mai aromatizat avand un gust usor dulce datorita continutului de zaharuri adaugate in timpul procesului de fabricatie. El se bea in combinatie cu diverse feluri de mancare, este limpede si variaza in continutul de alcool de la aprox. 20% la aprox. 35% . Soju reprezinta prima bautura distilata care a aparut in jurul anului 1300 in timpul ocupatiei mongole din Coreea si cateodata se confunda cu vinul de orez sau cu binecunoscuta bautura japoneza, sake. Coreenii servesc soju in paharele mici, il amesteca cu suc de lamaie sau il folosesc si la prepararea altor combinatii de bauturi gen cocktail. Atunci cand este consumat, in mod traditional, coreenii folosesc anumite tehnici proprii de servire (de preferat sa se foloseasca ambele maini). Una din regulile importante este aceea ca niciodata sa iti torni singur in paharul din care bei si niciodata sa il umpli pana cand acesta nu ramane gol. Soju de obicei se bea dintr-o singura inghititura. Pot spune ca e nelipsit in productiile coreene putand remarca felul in care este consumat.