



СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	7
Дамплинги из дорамы «Истинная красота»	8
Намультпаб из дорамы «Истинная красота»	11
Токпокки из дорамы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	12
Рамён с сосисками из дорамы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	15
Пибимпаб с сосисками из дорамы «Работай позже, веселись сейчас»	16
Чачжанмён из дорамы «Работай позже, веселись сейчас»	19
Ттокальби из дорамы «Судья из ада»	20
Самгёпсаль из дорамы «Мерцающий арбуз»	23
Розе токпокки из дорамы «Игра в кальмара»	24
Жареная скумбрия из дорамы «Игра в кальмара»	27
Баранья отбивная из дорамы «Игра в кальмара»	28
Жареная курица из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	31
Пулькоги из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	32
Рыбные котлеты из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	35
Карри из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	36
Рапокки из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	39
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	41
Рамён с морепродуктами из дорамы «Истинная красота»	43
Ои-нэнгук из дорамы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	44
Керанкук из дорамы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	47
Хэнджагук из дорамы «Работай позже, веселись сейчас»	48
Керанчук из дорамы «Работай позже, веселись сейчас»	51
Юккедян из дорамы «Судья из ада»	52
Нэнмён из дорамы «Игра в кальмара»	55
Кукси из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	56
Самгётан из дорамы «Фея тяжелой атлетики»	59
ЗАКУСКИ	61
Кимпаб-сэндвич из дорамы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	62
Чокпаль из дорамы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	65
Такпаль, или острые куриные лапки из дорамы «Работай позже, веселись сейчас»	66
Кимпаб с тунцом из дорамы «Работай позже, веселись сейчас»	69



Камчаджон из драмы «Работай позже, веселись сейчас»	70
Яче чон из драмы «Судья из ада»	73
Омук из драмы «Мерцающий арбуз»	74
Корейский хот-дог из драмы «Мерцающий арбуз»	77
Танмуджи из драмы «Игра в кальмара»	78

ВЫПЕЧКА 81

Хотток из драмы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	83
Печенье из драмы «Истинная красота»	84
Сонпхён из драмы «Судья из ада»	87
Ходу-гваджа из драмы «Судья из ада»	88
Пончики из драмы «Судья из ада»	91
Квабеги из драмы «Мерцающий арбуз»	92
Соборо пан из драмы «Игра в кальмара»	95
Пуннопан из драмы «Игра в кальмара»	96
Булочки с бобовой пастой из драмы «Игра в кальмара»	99
Кекс из драмы «Фея тяжелой атлетики»	100

ДЕСЕРТЫ 103

Торт со сливочной начинкой из драмы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	105
Клубничный торт из драмы «Однажды разрушение постучалось в мою дверь»	106
Тирамису из драмы «Истинная красота»	109
Морковный торт из драмы «Истинная красота»	110
Сирутток из драмы «Судья из ада»	113
Арбузное мороженое из драмы «Мерцающий арбуз»	114
Сахарное печенье из драмы «Игра в кальмара»	117
Тасик из драмы «Цветок, что распускается по ночам»	118
Ёт из драмы «Цветок, что распускается по ночам»	121
Маэджаква из драмы «Цветок, что распускается по ночам»	122
Инджолми из драмы «Цветок, что распускается по ночам»	125
Сушеная хурма из драмы «Цветок, что распускается по ночам»	126
Якква из драмы «Цветок, что распускается по ночам»	129

НАПИТКИ 131

Айс-американо из драмы «Истинная красота»	132
Клубничное молоко из драмы «Работай позже, веселись сейчас»	135
Домашняя кола из драмы «Судья из ада»	136
Горячий шоколад из драмы «Мерцающий арбуз»	139
Лимонад из драмы «Мерцающий арбуз»	140
Имбирный чай из драмы «Фея тяжелой атлетики»	143





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ДАМПЛИНГИ ИЗ ДОРАМЫ «ИСТИННАЯ КРАСОТА»

Лин Чжу Гён — девочка, которая не отличается ни красотой, ни умом. Над ней шутят сверстники, родители и брат с сестрой ни во что не ставят и называют ее некрасивой. Отдушину и поддержку она нашла в хоррор-комиксах. Она ассоциирует себя с героиней манги «Проклятая маска»! В школе за ней закрепилось прозвище Пельмешка, потому что ее заставляют бегать в столовую за корейскими пельменями. Однажды Чжу Гён решила себя защитить и не быть на побегушках у крутых одноклассниц, но... не смогла и сказала: «Два с мясом, один с кимчи?»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ❖ 2 стакана пшеничной муки
- ❖ 1 стакан теплой воды
- ❖ 1 ч. л. соли

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ 200 г рубленой свинины
- ❖ 150 г пекинской капусты
- ❖ 50 г зеленого лука
- ❖ 1 зубчик измельченного чеснока
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ч. л. кунжутного масла
- ❖ ½ ч. л. черного молотого перца
- ❖ ½ ч. л. тертого имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Для теста в миске смешиваем муку и соль. Постепенно вливаем теплую воду, замешиваем эластичное тесто. Формируем шар, накрываем полотенцем и оставляем «отдохнуть» на 30 минут.
- ♦ Для начинки в большой миске смешиваем рубленую свинину, мелко нарезанную пекинскую капусту и зеленый лук. Добавляем соевый соус, кунжутное масло, перец, имбирь и чеснок. Тщательно перемешиваем.
- ♦ Раскатываем тесто в тонкий пласт и вырезаем круги диаметром около 7–8 см. На каждый круг выкладываем 1 ст. л. начинки. Складываем пополам, формируя полумесяц, и защипываем края, чтобы начинка не вытекала.
- ♦ На сковороде разогреваем растительное масло. Выкладываем дамплинги и обжариваем на среднем огне до золотистой корочки с одной стороны. Затем добавляем немного воды (около ¼ стакана), накрываем крышкой и тушим, пока вода не испарится и дамплинги не станут мягкими и пропаренными.
- ♦ Для соуса смешиваем соевый соус, рисовый уксус, кунжутное масло и кунжут.
- ♦ Выкладываем готовые дамплинги на тарелку. Поливаем маслом чили, украшаем нарезанным зеленым луком и кунжутом. Подаем с соусом. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

4





РАМЁН С МОРЕПРОДУКТАМИ ИЗ ДОРАМЫ «ИСТИННАЯ КРАСОТА»

После ситуации с печеньем (см. рецепт на стр. 84) жизнь Чжу Гён поменялась: она решила изменить образ, и переезд в другой район сыграл ей на руку, ведь в новой школе можно найти друзей!

Но для этого, конечно же, нужно научиться искусству макияжа.

План девушки сработал, но ей не по себе — все называют ее истинной красоткой, богиней, но она боится разоблачения: вдруг ее увидят настоящую, без макияжа! Опасения Чжу Гён подтвердились: Су Хо, один из самых красивых парней в школе, случайно встретил ее без макияжа в ее любимом магазине комиксов!

Чтобы сохранить секрет, Чжу Гён идет на отчаянный шаг — она предлагает подписать Су Хо обет конфиденциальности в обмен на первый выпуск легендарного хоррор-комикса «Проклятая маска» с автографом автора! После подписания обета герои решили поесть рамён и вместе почитать комиксы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 100 г креветок
- ❖ 50 г кальмаров
- ❖ 2–3 стакана воды
- ❖ 1 упаковка лапши рамён
- ❖ 1 ст. л. растительного масла
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ ½ ч. л. чеснока
- ❖ ½ ч. л. имбиря
- ❖ ½ ч. л. пасты кочудян
- ❖ ½ ч. л. сахара
- ❖ Зеленый лук (для подачи)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ В кастрюлю наливаем воду и доводим до кипения.
- ♦ На сковороде разогреваем растительное масло, обжариваем измельченный чеснок и имбирь несколько секунд, пока не появится аромат. Выкладываем креветки и кальмары на сковороду и обжариваем до изменения цвета (буквально 2–3 минуты).
- ♦ Вливаем в сковороду соевый соус, добавляем пасту кочудян, сахар и перемешиваем.
- ♦ Отправляем содержимое сковороды в кипящую воду, добавляем лапшу рамён. Добавляем сухие приправы, которые обычно идут в комплекте с лапшой.
- ♦ Варим лапшу по времени, указанному на упаковке, помешивая.
- ♦ Выкладываем рамён в глубокую миску, украшаем нарезанным зеленым луком. Приятного аппетита!





КИМПАБ С ТУНЦОМ ИЗ ДОРАМЫ «РАБОТАЙ ПОЗЖЕ, ВЕСЕЛИСЬ СЕЙЧАС»

Ан Со Хи — сценарист телепрограммы «Как вам викторина?», которую продюсирует Кан Бук Гу. Это очень специфичный человек, с ним никто не может сработаться. И не удивительно! Чтобы сократить затраты на производство программы, он предложил страшную вещь — отказаться от кимпаба, которым обедает съемочная группа! Со Хи оспорила это предложение, и они сошлись на овощной версии, которая дешевле на 500 вон, чем очень разочаровала коллег. Но после веселого вечера с Джи Ён и Джи Гу она случайно нашла место, где готовят кимпаб с тунцом на 1000 вон дешевле — так у Со Хи получилось сэкономить на производстве программы, не отказываясь от любимого обеда всей съемочной команды!

ПОРЦИИ:
2–3

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 300 г круглозерного риса
- ❖ 200 мл воды
- ❖ 180 г консервированного тунца
- ❖ 4 листа нори
- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 огурец
- ❖ 1 пучок шпината
- ❖ 2 ст. л. рисового уксуса
- ❖ 2 ст. л. майонеза
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 1 ч. л. сахара
- ❖ ½ ч. л. соли
- ❖ Щепотка кунжута (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Тщательно промытый рис варим до кипения, затем убавляем огонь до минимума и варим под крышкой около 15 минут. Снимаем с огня и оставляем еще на 10 минут.
- ❖ В небольшой миске смешиваем рисовый уксус, сахар и соль. Вливаем заправку в теплый рис и аккуратно перемешиваем.
- ❖ Морковь и огурец нарезаем соломкой. Шпинат бланшируем в течение 1–2 минут, затем отжимаем лишнюю воду и нарезаем. Откидываем тунца на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, затем разминаем вилкой и смешиваем с майонезом.
- ❖ На бамбуковую циновку кладем лист нори. Равномерно распределяем рис по листу нори, оставляя немного места у верхнего края.
- ❖ В центр выкладываем тунец, морковь, огурец, шпинат и плотно скручиваем ролл с помощью циновки. Готовый ролл смазываем кунжутным маслом и посыпаем кунжутом.
- ❖ Нарезаем ролл острым ножом на порционные кусочки и подаем к столу. Приятного аппетита!





КОРЕЙСКИЙ ХОТ-ДОГ ИЗ ДОРАМЫ «МЕРЦАЮЩИЙ АРБУЗ»

Ын Гель в бешенстве: его отец И Чан, кажется, начал встречаться с Сэ Гён! Если эти отношения зайдут слишком далеко, то будущее рискует измениться и они с братом могут не родиться! Но И Чан настолько счастлив, что все больше и больше влюбляется в девушку! Теперь герой постоянно спорит с Сэ Гён и делает все, чтобы отец меньше с ней виделся. Так, И Чан вместе с Сэ Гён и друзьями пошли в парк аттракционов, и между девушкой и Ын Гёлем возникла перепалка — она вылила на него кетчуп, когда тот наслаждался хот-догом. Герой уверен, что она сделала это специально, — не понятно, что у нее на уме!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г панировочных сухарей
- ❖ 160 г пшеничной муки
- ❖ 160 г кукурузной муки
- ❖ 150 мл молока
- ❖ 4 сосиски
- ❖ 1 яйцо
- ❖ 1 ч. л. сахара
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ 1 ч. л. разрыхлителя
- ❖ Растительное масло для жарки
- ❖ Кетчуп для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Нанизываем сосиски на деревянные шпажки.
- ◆ В отдельной миске смешиваем пшеничную и кукурузную муку, сахар, соль и разрыхлитель. В другой миске взбиваем молоко с яйцом. Добавляем жидкие ингредиенты к сухим и хорошо перемешиваем, чтобы получилось однородное тесто.
- ◆ Высыпаем панировочные сухари в плоскую тарелку.
- ◆ Разогреваем растительное масло в глубокой сковороде или фритюрнице.
- ◆ Окунаем каждую сосиску в тесто, затем обваливаем в панировочных сухарях.
- ◆ Аккуратно выкладываем хот-доги в горячее масло и жарим до золотистой корочки со всех сторон (около 3–5 минут).
- ◆ Достаем хот-доги шумовкой и выкладываем на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.
- ◆ Подаем горячие корейские хот-доги, полив кетчупом. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

4



ЯККВА ИЗ ДОРАМЫ «ЦВЕТОК, ЧТО РАСПУСКАЕТСЯ ПО НОЧАМ»

Ё Хва продолжает совмещать ночную геройскую жизнь с дневной ролью вдовы, и вот уже 15 лет ее мучает вопрос: жив ли ее единственный брат Чо Сон Ху? Только этот вопрос вынуждает ее терпеть тяготы статуса вдовы, ведь именно в дом левого советника Сока брат должен вернуться. У Пак Су Хо также есть тайна — он единственный выживший в ночь мятежа во дворце, и его тоже интересует вопрос, кто же убил всю его семью. Оказывается, что судьбы героев переплетены, и они уже вышли на след главного зачинщика переворота во дворце, но между ними зародилась любовь! Ё Хва намекнула, что о тайных встречах можно сообщать не через камешек во двор, а через сломанную черепицу в воротах дома. Правда, она думала, что Су Хо будет передавать сообщения о расследовании, но он стал угощать ее сладостями.

Так, в один из дней он передал ей якву — знаменитый корейский десерт.

ПОРЦИИ:
15–20

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 г муки
- ❖ 60 мл воды
- ❖ 30 мл растительного масла
- ❖ 15 г имбиря свежего
- ❖ 5 г корицы молотой
- ❖ 2 ст. л. меда
- ❖ ¼ ч. л. соли
- ❖ Растительное масло для жарки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СИРОПА:

- ❖ 100 мл воды
- ❖ 100 г меда
- ❖ 1 ст. л. рисового сиропа



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ В большой миске смешиваем муку, соль и корицу. Натираем имбирь на мелкой терке и добавляем в муку. Вливаем воду, растительное масло и мед.
- ❖ Замешиваем тесто до однородности. Оно должно быть мягким и эластичным.
- ❖ Заворачиваем тесто в пищевую пленку и оставляем в холодильнике на 30 минут.
- ❖ Раскатываем тесто на присыпанной мукой поверхности до толщины примерно 5 мм. Вырезаем печенье в форме цветков или других желаемых форм. Если нет формочек, скатываем тесто в шарики, а затем слегка приплюснем.
- ❖ Наливаем растительное масло в глубокую сковороду или кастрюлю. Разогреваем масло на среднем огне до 160–170 °С. Обжариваем печенье до золотистого цвета (примерно 3–5 минут с обеих сторон). Выкладываем готовое печенье на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки масла.
- ❖ В небольшой кастрюле смешиваем воду, мед и рисовый сироп. Доводим до кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Уменьшаем огонь и варим сироп 5–7 минут, пока он немного не загустеет.
- ❖ Окунаем горячее печенье в горячий сироп и даем пропитаться в течение 30 минут. Выкладываем печенье на решетку, чтобы стекли излишки сиропа.
- ❖ Даем печенье полностью остыть и подаем к чаю или кофе. Приятного чаепития!