

СОДЕРЖАНИЕ



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА..... 5

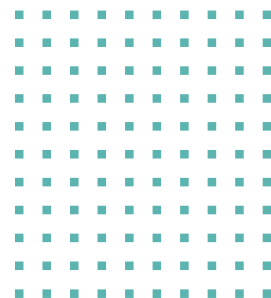
Удон с курицей терьяки из «Падающей звезды»	7
Кимчи поккымпаб из «Истории девятихвостого лиса»	8
Шин рамён с сосисками из «Хватай Сон Джэ и беги!»	11
Кальби из «Хватай Сон Джэ и беги!»	12
Кимчи-ччигэ из «Силачки До Бон Сун»	15
Самгёпсаль из «Пока ты спишь»	16
Чапчхе из «Пока ты спишь»	19
Крок-месье из «Что случилось с секретарем Ким?»	20
Чимэк из «Что случилось с секретарем Ким?»	23
Пибимпаб из «Она была красоткой»	24

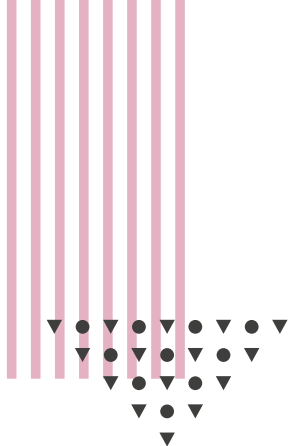
ПЕРВЫЕ БЛЮДА..... 26

Самгётан из «Хватай Сон Джэ и беги!»	29
Миёккук из «Хватай Сон Джэ и беги!»	30
Рамён с говядиной из «Падающей звезды»	33
Дакчук из «Истории девятихвостого лиса»	34
Бугеогук из «Истории девятихвостого лиса»	37
Кукси из «Истории девятихвостого лиса: 1938»	38
Шабу-шабу из «Истории девятихвостого лиса: 1938»	41
Нэнмён из «Истории девятихвостого лиса: 1938»	42
Коннамунль хэджангук из «Силачки До Бон Сун»	45
Кимчи рамён из «Что случилось с секретарем Ким?»	46
Соллонтхан из «Гоблина»	49
Токкук из «Падающей звезды»	50

ЗАКУСКИ..... 52

Токпокки из «Истории девятихвостого лиса»	55
Сырные токпокки из «Падающей звезды»	56
Хве из печени из «Падающей звезды»	59
Омук из «Силачки До Бон Сун»	60
Керан мари из «Силачки До Бон Сун»	63





Сундэ из «Силачки До Бон Сун»	64
Кимчи из «Что случилось с секретарем Ким?»	67
Мемильмук из «Гоблина»	68
Гун гогума из «Гоблина»	71
Кимпаб из «Хватай Сон Дже и беги!»	72
Дамплинги из «Хватай Сон Джэ и беги!»	75
Кимпаб-сэндвич из «Необычного адвоката У Ён У»	76
Гамджа-дог из «Необычного адвоката У Ён У»	79
Хобак чон из «Она была красоткой»	80

ДЕСЕРТЫ 82

Карамельные конфеты из «Хватай Сон Джэ и беги!»	85
Мягкое мороженое с шоколадной крошкой из «Истории девятихвостого лиса»	86
Брауни с мороженым из «Истории девятихвостого лиса»	89
Клубничный бенто-торт из «Истории девятихвостого лиса»	90
Орешки с вареной сгущенкой и орехами из «Силачки До Бон Сун»	93
Сирутог из «Пока ты спишь»	94
Яичный тарт из «Пока ты спишь»	97
Блинный торт с матчей из «Гоблина»	98

ВЫПЕЧКА 100

Шоколадные кексы из «Хватай Сон Джэ и беги!»	103
Чесочно-сливочные булочки из «Истории девятихвостого лиса»	104
Кастелла из «Истории девятихвостого лиса: 1938»	107
Ореховый пирог из «Силачки До Бон Сун»	108
Пигоди из «Гоблина»	111
Круассан из «Необычного адвоката У Ён У»	112
Пуноппан из «Она была красоткой»	115

НАПИТКИ 116

Молочный коктейль из «Истории девятихвостого лиса»	118
Арбузный пунш из «Что случилось с секретарем Ким?»	121
Грейпфрутовый сок с медом из «Гоблина»	122
Айс-американо из «Падающей звезды»	125
Лимонный чай из «Падающей звезды»	126





РАМЁН С ГОВЯДИЦОЙ ИЗ «ПАДАЮЩЕЙ ЗВЕЗДЫ»

После возвращения в Корею Кон Тэ Сона завалили предложениями о съемках. На совещании с директором Чжи Хуном и менеджером Ю Соном Тэ Сон снова поссорился с О Хан Бёль и отказался от участия в самом лучшем проекте — «Мир звезд».

Из-за отказа героя среди актеров Кореи началась самая настоящая битва за главную роль! Но спустя время Тэ Сон все-таки взялся за эту роль: кто бы мог подумать, вкусный рамён в компании с менеджером, а по совместительству и другом, Ю Соном может поменять принципиальное мнение актера!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 400 мл куриного бульона
- ❖ 200 г говяжьей вырезки
- ❖ 200 г яичной лапши
- ❖ 2 вареных яйца
- ❖ 3 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ч. л. соли
- ❖ Перо зеленого лука (для украшения)
- ❖ Шпинат (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезаем говядину ломтиками, обжариваем на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. После говядины обжариваем в течение 1 минуты шпинат.
- Отвариваем яичную лапшу согласно инструкции на упаковке. Откидываем готовую лапшу на дуршлаг, чтобы дать стечь лишней влаге.
- Нагреваем куриный бульон (см. рецепт нэнмёна на стр. 42), добавляем соевый соус, варим 5 минут на среднем огне.
- Сервируем рамён следующим образом: вливаем в глубокую тарелку бульон, выкладываем лапшу, говядину, шпинат и яйцо, украшаем нарезанным зеленым луком.



ПОРЦИИ:

2

КУКСИ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА: 1938»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✦ 1 л воды
- ✦ 200 г яичной лапши
- ✦ 300 г говядины
- ✦ 50 г маринованного папоротника
- ✦ 4 яйца
- ✦ 4 зубчика чеснока
- ✦ 3 огурца
- ✦ 2 пера зеленого лука
- ✦ 1 помидор
- ✦ 7 ст. л. соевого соуса
- ✦ ½ ст. л. красного перца
- ✦ 1 ч. л. кунжутного масла
- ✦ 1 ч. л. черного перца
- ✦ 1 ч. л. соли
- ✦ 1 ч. л. сахара
- ✦ ½ ч. л. уксуса

Второй сезон драмы начинается с происшествия — незнакомец украл камень Хранителя, и теперь в мир живых бесконтрольно приходят злые духи. Лиса ожидают новые приключения — он перемещается в 1938 год, в период японской колонизации Кореи. Ли Ён неожиданно встретил брата — спустя несколько драк, отравление и воскрешение они помирились и решили выполнить задание лиса вместе. После сорвавшейся женитьбы и драки с богиней дикой природы, Рю Хон Чжу, братья отправились в лапшичную, где подкрепились кукси.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В кастрюле соединяем воду с 3 ст. л. соевого соуса, уксусом, солью, сахаром и нарезанным помидором.
 - Нарезаем зеленый лук, измельчаем чеснок. Огурцы нарезаем мелкой соломкой, соединяем их в глубокой миске с солью и даем настояться в течение 20–30 минут. После сливаем лишнюю влагу, добавляем 2 ст. л. соевого соуса, сахар и измельченный чеснок.
 - Нарезанное тонкими полосками мясо соединяем с 2 ст. л. соевого соуса и кунжутным маслом, оставляем мариноваться на 20–30 минут. Обжариваем говядину на среднем огне 3 минуты, добавляем измельченный чеснок и красный перец. Готовим еще 2–3 минуты, снимаем мясо с огня.
 - Отвариваем лапшу согласно инструкции на упаковке, после приготовления откидываем ее на дуршлаг.
 - В глубокой миске взбиваем яйца. Вливаем часть яичной смеси на разогретую сковороду и обжариваем с обеих сторон до румяности. Готовые яичные блины сворачиваем в рулет и тонко нарезаем.
 - Сервируем кукси: в глубокую тарелку выкладываем лапшу, зеленый лук, мясо, огурцы, яичные блины, маринованный папоротник и вливаем бульон с помидорами.
- Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

4



КИМПАБ-СЭНДВИЧ ИЗ «НЕОБЫЧНОГО АДВОКАТА У ЁН У»



У Ён У впервые в жизни поссорилась с отцом, поэтому решила на необычный для себя шаг — переночевать у подруги Ра Ми. Обычно героиня ест на завтрак кимпаб, который ей готовит отец (см. рецепт на стр. 72), но подруга предпочитает кимпаб-сэндвич. Это блюдо помогло Ён У открыться новому — теперь ей нравится и эта вариация кимпаба!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промытый рис варим по инструкции на упаковке.
- Авокадо, сваренный батат и тофу нарезаем ломтиками. Тофу обжариваем до золотистой корочки.
- Выкладываем на бамбуковую циновку лист нори. Делим лист на 4 равные части: на нижнюю правую выкладываем тофу, на нижнюю левую — рис, на верхнюю левую — батат, на верхнюю правую — авокадо.
- Делаем надрез в нижней части листа и приступаем к сборке сэндвича: нижнюю левую часть соединяем с верхней, затем складываем ее с верхней правой частью, а в конце соединяем с нижней правой. Оборачиваем сэндвич в пленку и охлаждаем в течение 15 минут. Повторяем процедуру с остальными листами нори.
- Готовый кимпаб-сэндвич разрезаем пополам. Украшаем кунжутом, подаем с соевым соусом. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✦ 150 г тофу
- ✦ 150 г сваренного батата
- ✦ 4 листа нори
- ✦ 2 стакана воды
- ✦ 1 стакан риса для суши
- ✦ 1 авокадо
- ✦ 3 ст. л. кунжутного масла

ПОРЦИИ:

2





БЛИННЫЙ ТОРТ С МАТЧЕЙ ИЗ «ГОБЛИНА»

ПОРЦИИ:

1
ТОРТ



Именно на этом торте задула свечи Ын Так в свой 19-й день рождения. Загаданное желание привело девушку к первой встрече с Гоблином: «Пожалуйста, помоги мне найти подработку и сделай что-нибудь с тетей и ее семьей! Помоги найти парня! Помоги выбраться из этой жалкой жизни!» Герой, сам того не подозревая, исполнил часть желания, подарив букет цветов. «Что значит гречиха на языке цветов?» — спросила Ын Так. «Возлюбленный», — ответил Гоблин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА:

- Взбиваем сливки с 25 г сахарной пудры до устойчивой пены. Добавляем матчу и снова взбиваем.
- Взбиваем маскарпоне и 65 г сахарной пудры. Добавляем зеленые взбитые сливки, перемешиваем и убираем в холодильник на 1 час.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- Смешиваем молоко, яйца, растительное масло. Добавляем сахарную пудру, муку и матчу. Перемешиваем до образования густого теста.
- Разогреваем на среднем огне сковороду, добавляем немного растительного масла. Вливаем половник теста, обжариваем с обеих сторон. Повторяем процедуру, пока не закончится тесто. Готовым блинчикам даем остыть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТА:

- Выкладываем на сервировочное блюдо первый блин, покрываем его 1–2 ст. л. крема. Повторяем с остальными блинами.
- Отправляем торт пропитываться на ночь. На следующий день украшаем торт сахарной пудрой или матчей.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ◇ 375 мл молока
- ◇ 150 г муки
- ◇ 30 г сахарной пудры
- ◇ 10 г порошка матча
- ◇ 3 яйца
- ◇ 2 ст. л. растительного масла

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

- ◇ 250 г маскарпоне
- ◇ 190 мл сливок
- ◇ 90 г сахарной пудры
- ◇ 8 г порошка матча





ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНЫЕ БУЛОЧКИ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»



Джи А уплетала эти булочки, когда делилась с коллегами секретом своей уверенности перед гендиректором телеканала TVC — Хэ Рёном: «Главное — ничего не бояться, вот и всё!» Попробуем приготовить знаменитые корейские булочки, которые Джи А описала таким образом: «Когда жизнь мотает тебя в разные стороны, сладкое с соленым помогает лучше всего!»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- Разводим молоко с водой и дрожжами. Добавляем сахар и соль. Всыпаем половину муки, смешиваем. Оставшуюся муку вводим постепенно. Вмешиваем мягкое сливочное масло. Спустя 5 минут получится мягкое однородное тесто. Отправляем его на 40 минут «отдыхать» в теплом месте.
- Тесто обминаем и делим на 8 равных кусочков. Выкладываем их на противень и даем подняться в течение 15 минут. Смазываем шарики молоком и выпекаем 15–20 минут при 180 °С.
- Смешиваем сливочный сыр и сахар до однородности. Перекладываем смесь в кондитерский мешок. В готовых булочках делаем три надреза и заполняем сливочной начинкой.
- Смешиваем яйцо, растопленное сливочное масло, молоко, измельченный чеснок, сметану и укроп.
- Готовые булочки пропитываем соусом. Середину каждой булочки украшаем шапкой из сливочной начинки. Выпекаем булочки 15 минут при 180 °С.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- ✦ 350 г муки
- ✦ 110 мл теплой воды
- ✦ 110 мл теплого молока
- ✦ 30 г сахара
- ✦ 30 г сливочного масла
- ✦ 6 г дрожжей
- ✦ ½ ч. л. соли

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКИ И ЧЕСНОЧНОГО СОУСА:

- ✦ 400 г сливочного сыра
- ✦ 110 г сливочного масла
- ✦ 50 г сахара
- ✦ 30 мл молока
- ✦ 30 г сметаны
- ✦ 5 зубчиков чеснока
- ✦ 1 яйцо
- ✦ 1 ветка укропа

ПОРЦИИ:

8

