

## Морковь по-корейски. рецепт

Автор: ИоаКим

---

Сейчас эта закуска широко продается не только корейцами на рынках, но и почти в каждом продуктовом магазине. Но не иссякает интерес хозяек к секретным рецептам приготовления корейской морковки.

Здесь дана попытка описать все тонкости её приготовления. Уважаемые читатели, если вы знаете ещё какие-нибудь нюансы приготовления этого блюда, пишите!



### Ингредиенты:

морковь (желательно большая, сочная и сладкая, без светлой сердцевины) - 1 кг;  
чеснок - 1 головка; хлопковое, кукурузное или (при его отсутствии) дезодорированное растительное масло - половина стакана; уксус 6% - 5-6 столовых ложек (более

## Морковь по-корейски. рецепт

Автор: ИоаКим

---

аутентичная морковка получится, если использовать уксусную эссенцию - 1-2 чайных ложки, но для здоровья полезнее натуральный уксус). Возможен вариант без уксуса (см. описание); лук репчатый для ароматизации масла - 2 луковицы (можно не использовать); паприка, т.е. молотый острый красный перец - 1 столовая ложка или по вкусу; молотый кориандр (т.е. семена кинзы) - 1 столовая ложка или по вкусу; другие пряности по вкусу (лавровый лист, гвоздика, черный или душистый перец горошком, соево-перцовый соус кочуджан (???, другие названия на русском: гочуджан, кучуджан, кучудян, кочудян); соевый соус - 1-2 чайных ложки (можно не использовать), сахар - 1 чайная ложка (можно не использовать); соль - 1 - 2 чайных ложки или по вкусу; глутаминат натрия (иногда его неправильно называют глютамат натрия, также это вещество называют аджиномото по названию фирмы-производителя) - 1-2 щепотки (можно не использовать, если беспокоитесь о негативных последствиях его применения); лимон - 1-2 штуки (по желанию, если не используется уксус).

### Как готовить:

"Если морковка суховатая, положите её накануне в сосуд с холодной водой (до очистки). Вымытую и очищенную морковь нарезать соломкой при помощи шинковки на полоски толщиной 2-4 мм. Терку использовать нельзя, т.к. она недостаточно острая и мнёт кусочки моркови, а не режет. Смешать морковь с половиной соли, помять руками, отставить на полчаса - час, чтобы она дала сок.

Некоторые хозяйки затем промывают морковь от избытка соли, после чего дают стечь воде и раскладывают морковь на больших лотках, чтобы дать ей чуть обсохнуть.

В это время можно почистить чеснок от шкурок и порубить его (если будете давить чеснок чеснодавкой, не давите его сейчас, чтобы не выдыхался).

Морковь выложить в тазик или чашу горкой, сделав углубление на вершине. В это углубление положить паприку. Сильно нагрейте растительное масло на сковороде, не доводя до появления дыма.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ РАЗОГРЕВА МАСЛА КАСТРЮЛЬКУ ИЛИ СКОВОРОДКУ С ДЛИННОЙ РУЧКОЙ, ЧТОБЫ НЕ ОБЖЕЧЬСЯ. ПРИ ЧРЕЗМЕРНОМ НАГРЕВЕ МАСЛО МОЖЕТ ВСПЫХНУТЬ, ДАЖЕ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА. Некоторые хозяйки жарят в этом масле репчатый лук, до тех пор, пока он не станет золотисто-коричневым. Вылейте раскаленное масло в паприку, уложенную в углубление на вершине горки моркови (будьте осторожны, не обожгитесь горячим маслом, которое может шипеть и разбрызгиваться). Лук в морковку не класть, он там не нужен. Чтобы лук не попадал в морковь, не режьте его мелко, а то будет неудобно его убирать со сковородки. Не вытаскивайте лук мокрой ложкой, а то масло может разбрызгаться и обжечь вас.

.Положите в морковь чеснок и остальные ингредиенты (уксус и пряности не кладите все, чуть позже добавьте по вкусу) и перемешайте, дайте постоять 10 минут. Попробуйте и можете добавить соль, пряности и уксус по вкусу.

Далее варианты: если уксус не используется, то плотно уложить морковку в кастрюльку, сверху накрыть тарелочкой и придавить небольшим грузом, либо плотно набить в стеклянную банку. Оставить при комнатной температуре на 12 часов для закваски, затем выжать сок одного лимона и убрать в холодильник на 12 часов. Если уксус используется, то сразу убрать в холодильник на 24 часа, груз можно не класть. Уксус можно заменять лимонным соком.

После готовности морковку можно хранить несколько суток.

### Особенности приготовления:

- сахар можно и не класть, его добавляют для улучшения вкуса;
- глутаминат натрия (аджиномото) тоже можно не класть, если опасаетесь негативного влияния этого вещества на здоровье и/или не хотите привыкать к стимулятору вкуса;
- используйте только шинковку, но не терку;
- в некоторых рецептах в морковку кладут свежий репчатый лук (не тот, что обжаривается в масле!), огурцы, зеленый лук, семена кунжута и т.д.;
- можете использовать разные сорта красного перца - кайенский, чили, немножко соуса Табаско;
- готовые смеси пряностей для моркови по-корейски обычно содержат глутаминат натрия, поэтому, если вы не желаете его применять, смесь пряностей нужно готовить самостоятельно;
- в некоторых рецептах в морковку кладут свежий репчатый лук (не тот, что

## Морковь по-корейски. рецепт

Автор: ИоаКим

---

обжаривается в масле!), шинкованные свежие огурцы, зеленый лук, семена кунжута и т.д.;

- морковь по-корейски можно есть в салатах в сочетании с грибами и кальмарами."