

Суп с клецками из тток

Автор: ИоаКим

Суп с клецками из тток это одно из любимых с давних пор блюд корейского народа.



Суп с клецками из тток - это суп, сваренный вместе с тток. Тток из белого рисового порошка замораживают, режут по кускам определенного размера, варят вместе с мясным отваром. Потом к отвару добавляют лук, молотый перец и порфиру. В супе не только тток, но и мясо и другие разные материалы, так что он был очень питательным и холодной зимой согревает тело. Поэтому люди так любят этот суп.

Суп с клецками из тток

Автор: ИоаКим

{comments on}Наши предки считали обязательной едой вместе с другими суп с клецками из тток в зимний сезон, особенно, в новогодний праздник. До наших дней передаются легенды и выражения, доказывающие связь супа с клёцками из тток с праздником нового года по лунному календарю. Например, вопрос "сколько раз ел суп с клецками из тток" означал "сколько тебе лет?". Передается и такая историческая запись, согласно которой суп с клецками из тток иначе называли "чхомсебен". Это означает еду, количество которой умножается с годами.



В новогодний суп с клецками из тток вкладывали обычно фазанину, но часто взамен

Суп с клецками из тток

Автор: ИоаКим

нее курятину. От этого и выражение "курятина вместо фазанины", что употребляют, когда одним заменяют другое.

В праздник нового года по лунному календарю в семьях угощали гостей супом с клецками из тток. Это было своего рода правилом.

И сегодня суп с клецками из тток широко культивируется как характерное национальное блюдо и пища, символизирующие новогодний праздник.