



Sodiqova Charos

Kimyo International University in Tashkent

Koreys tili filologiya 4-bosqich talabasi

Annotatsiya: *Har bir xalqning o'z urf-odatlarini, qadriyatlarini, yashash tarsi va xatto taomlari ham o'zgacha. Korea taomlari esa nihoyatda xilma-hilligi bilan ajralib turadi. Maqolamizda Korea milliy taomlari haqida keltirib o'tamiz.*

Kalit so'zlar: *Kimchi, Seollongtang, Nori, pibimpap*

Janubiy Korea butun dunyoga mashhur ayniqsa yoshlar orasida. Ularning oshxonasi alohida madaniyat. Ziravorlarning hilma hilligi, masalliq rang barangligi. Korea xalqi to'g'ri ovqatlanishni yoqtirsada, ularning ratsionida achchiq ovqatlarni ko'plab uchratamiz.

Kimchi yoki kimxchi - koreys xalqining eng mashhur taomi bo'lib, sayyohlardan Janubiy Koreyaga birinchi marta kelishganda ulardan doimo so'rashadi. "Siz kimchini yeb ko'rdingizmi?"



Kimchi karamdan tayyorlanadi: u fermentlanadi, piyoz sharbati, qalampir, zanjabil va sarimsoq bilan ziravorlanadi. Kimchi kores oshxonasining ajralmas qismi deyishimiz ham mumkin. Kimchi milliy kores oshxonasi vakili, uni har yili buvijonlar

o'z retseplari asosida tayyorla oial azolari bilan baham ko'rishadi.

Pibimbap. Bu Koreada ham juda mashhur. Bu, birinchi navbatda, tayyorlashning qulayligi va ajoyib ta'mi bilan bog'liq. Bu asosan tuxum, sabzavot va o'tlar bilan aralashtirilgan guruchdir. Kimchi ham unga qo'shilishi mumkin.

Barchamizga tanish bo'lgan guruch koreslar uchun milliy taomlardan biri hisoblanadi. Ularning har kunlik ratsionlarida guruch va Nori yani dengiz o'tlari tashkil etadi. Koreslar buni go'allik siri va sog'lom teri garovi deb hisoblashadi.

Koreys oshxonasi nafaqat o'zining tamlar muvozanatli, balki sog'lomligi bilan ajralib turadi. Misol uchun, hazm qilish qiyin bo'lgan go'sht ko'pincha tuzlangan sabzavotlar bilan birlashtiriladi. Buning yordamida ovqat hazm qilish tizimining ishi sezilarli darajada soddalashtiriladi va tana yog'li ovqatlarni ancha oson qabul qila oladi.





MODERN PROBLEMS IN EDUCATION AND THEIR SCIENTIFIC SOLUTIONS

Koreys an'anaviy oshxonasi juda mashhur bo'lganligi ajablanarli emas. Bu mamlakatda tayyorlangan taomlar o'zining ko'p qirrali ta'mi va misli ko'rilmagan xushbo'yligi bilan ajralib turadi.

Seollongtang (seollongtang - mol go'shti va suyaklaridan tayyorlangan oq quyuq sho'rva) Bu ajoyib sho'rva ho'kizning suyaklari va go'shtidan tayyorlanadi va uni pishirish juda uzoq vaqtni oladi - taxminan 10 soat. Natijada, bulyon g'ayrioddiy oq rang va juda boy ta'mga ega bo'ladi. Umuman olganda, sho'rva yarim tunda eng yaxshi ta'mga ega, shuning uchun u ko'pincha bu vaqtda restoranlarda tortiladi. Koreyslar bu sho'rvani kollagenga boy bo'lganligi uchun ham sevib istemol qilishadi.

Koreys milliy oshxonasi shu qadar kattaki uni yozib yohud sanab tugatib bo'lmaydi. Korealiklar ovqatga o'zgacha muhabbat qo'yishgan. Ular orasida kores ichimligi sodju mashhur bo'lib, sodjudan so'ng albatta mastlikka qarshi sho'rvalar ichishadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Национальные корейские блюда <https://www.tomsk.ru/news/view/141330-natsionalnyye-koreyskiye-blyuda>
2. 12 лучших блюд корейской кухни, которые стоит попро <https://aviata.kz/media/selection/12-natsionalnykh-bliud-iuzhnoi-korei-kotorye-stoit-poprobovat-kazhdomu-turistu/>
3. <https://korfood.ru/blog/articles/12-koreyskikh-blyud-kotorye-obyazatelno-nuzhno-poprobovat/>

