

Острый путеводитель по самым вкусным достопримечательностям Южной Кореи



📍 Чонджу

Пибимпаб

Чонджу можно назвать столицей пибимпаба — традиционного блюда корейской кухни. Здесь его готовят по рецепту «10 вкусов Чонджу»: молодая редька с гор Кирин, хванпхомук из округа Кёдон, молодой кабачок из деревни Синпунни, хурма из долины Сонанголь, табак из Сомён, редька из Самне, краб из района Хане; лжепескарь с ручья Намчхон, омежник лежачий из района Сонномо, пророщенная соя из округа Кёдон.

Не пытайтесь запомнить, лучше приезжайте попробовать!



📍 Сеул

Стритфуд на станции Мёндон и рынке Кванчжан

В корейской столице можно насладиться и высокой кухней в мишленовских ресторанах, но для полного погружения в атмосферу советуем попробовать местный стритфуд. Самый большой выбор уличной еды найдёшь на станции «Мёндон» и рынке Кванчжан — от блинчиков, сладостей и холодных закусок до десятков видов морепродуктов.



📍 Пусан

Твечжи кукпаб и рыбный рынок Чагальчи

В Пусане свои фирменные блюда — суп из свинины «твечжи кукпаб» и лапша в остром соусе «мильмён». Их можно попробовать на традиционном рынке Чхорян, а за свежими морепродуктами и деликатесами вроде снежного краба отправиться на рыбный рынок Чагальчи.



📍 Чеджу

Чёрная свинина и рыба-сабля

Кухня острова Чеджу славится свежими морепродуктами, особенно рыбой-саблей с плотным и сочным белым мясом. В качестве перекуса на пляже попробуй морские огурцы или морские ушки, а для ужина подойдёт уникальная чёрная свинина, которую обычно готовят на гриле.



📍 Андон

Ччимтак

Тушеная курица по-андонски – курица тушится в соевом соусе с добавлением крахмальной лапши, картофеля, моркови, красного перца и других овощей. Это фирменное блюдо Андона довольно острое, но очень вкусное.