



Ženšen

Pasty

Tradice

Oleje

Nudle

Rýže

Omáčky

Čaje a nápoje

Dochucovadla

Mořské řasy

Krása korejského jídla – 100 nejoblíbenějších receptů

Institut tradičního korejského jídla

Krása korejského jídla

100 nejoblíbenějších receptů

Institut tradičního korejského jídla

První korejská kuchařka



Moje prosperita je prosperitou mé firmy,
prosperita firmy je prosperitou mé rodiny
a ta je prosperitou mého národa.



Na Balkáně 34
130 00 Praha 3
Tel./fax: 284 862 010
web: www.feme.cz
e-mail: feme@feme.cz





Sookja Yoon, ředitelka výzkumu
Institut tradičního korejského jídla

Jako ředitelka institutu a vedoucí projektu Výzkum a rozvoj standardizace korejské kuchyně je vůdčí osobností popularizace a globalizace korejského jídla. Má na starosti nejrůznější oblasti výzkumu a rozvoje, přednáší, píše knihy a současně propaguje korejskou kuchyni na mezinárodních výstavách. Během summitu APEC Korea 2005 uspořádala Speciální výstavu korejské královské kuchyně. V roce 2007 organizovala na půdě OSN 4. korejský festival potravin, za který získala vysoké ocenění od velvyslanců OSN a zahraničních časopisů.

Nejvýznamnější díla: Korejské potraviny, Tradiční korejské jídlo
Skladování a fermentování korejského jídla, Korejské tradiční rýžové koláčky, Zákusky a nápoje, Dobré ráno, kimči, Krása svatebního jídla aj. Celkově napsala třicet knih.

Baewha Women's univerzita, profesorka oddělení tradiční kuchyně

Předsedkyně Národní kulinářské asociace profesorů

Členka poroty pro zkoušky národního kulinářství

Členka Kontrolního výboru pro kulinářského mistra Koreje

Členka Kontrolního výboru pro mistra tradičního korejského jídla

Ředitelka Institutu tradičního korejského jídla

Ředitelka Kulinářského muzea

1988 Členka výboru pro servírování jídla na olympiádě 1988 v Soulu

1999 Členka poradního výboru jídla pro 3. ASEM

2002 Obdržela cenu prezidenta za pěstování vysoce kvalitní rýže a její prodej

2003 Poradkyně pro korejské jídlo v letadlech KAL

2005 Pro summit APEC 2005 Korea připravila Speciální výstavu

korejské královské kuchyně

2006 Obdržela cenu Žena-vynálezce

2007 Mediální vyslankyně pro propagaci zemědělských produktů a potravin

2007 Organizovala 4. korejský festival potravin na půdě OSN v New Yorku



Slovo na závěr

Každý národ má své specifické a jedinečné tradice a zvyky. Jídlo je jedním ze základních dědictví všech zemí a jejich obyvatel. Po úspěchu korejské Letní olympiády v roce 1988 a Mistrovství světa ve fotbale v roce 2002 se lidé na celém světě začali více zajímat o korejskou kuchyni, která má stejně dlouhou tradici, jako je historie Koreje.

V březnu roku 2006 americký magazín Health prohlásil korejské kimči za jedno z pěti nejzdravějších světových jídel. Korejská kuchyně se však neproslavila jen díky kimči - za velmi zdravý je totiž považován celkový způsob stravování Korejců. V únoru 2007 korejská vláda oficiálně vyhlásila projekt na propagaci korejského jídla po celém světě. Tento projekt má název Kultura korejské kuchyně.

Česká a Slovenská republika se začaly seznamovat s korejským jídlem nejprve prostřednictvím ženšenových produktů a mořských řas, které posilují imunitní systém a doplňují minerální látky v těle. Růst zájmu o potraviny z Koreje podnítila výroba TV obrazovek Samsung a výstavba automobilky KIA na Slovensku a posléze Hyundai v Česku. Bohužel, na trhu chyběla kulinářská příručka. Vzhledem k tomu, že korejská kuchyně používá specifické ingredience a postupy, připravili jsme pro vás první korejskou kuchařku na českém a slovenském trhu. Věříme, že prostřednictvím jedinečného zdravého jídla vám také pomůže pochopit jedinečný charakter Korejců.

Rád bych poděkoval týmu překladatelů a spolupracovníků, kteří se podíleli na vydání této publikace.

Anton Uhnák, vydavatel