

عرض خاص لأطعمة الشارع من كوريا إلى الإمارات



أبوظبي: «الخليج»

عقد المركز الثقافي الكوري في الإمارات، الثلاثاء، عرضاً خاصاً عن المطبخ الكوري الجنوبي، وخصوصاً أكل المطاعم المتنقلة، وحظي جميع الحضور بفرصة تذوق «الكيمباب» وهو أكثر طعام الشارع الكوري شهرة، وقدم محاضرة خاصة عن «طعام الشارع الكوري».

وتألف الحدث من عروض تقديمية عن تاريخ مطبخ الشارع الكوري، وعرض حي لطبخ الكيمباب والدوكبوكي، وهما من الأطباق الوطنية الكورية، كما أتاح المركز لجمهوره فرصة تذوق الأطعمة المختلفة والمتنوعة.

الدوكبوكي هي وجبة خفيفة كورية تقليدية وتعتبر «وجبة روحية» يتم طهيها عن طريق الجمع بين الجاريتوك، أو كعكة الأرز البيض، وكعك السمك مع عجينة الفلفل الأحمر والتوابل القائمة على صلصة الصويا. يستهلك الكوريون الدوكبوكي بعدة طرق، بما في ذلك كوجبة في الشارع تُباع في فنجان صغير أو كطبق مدمج مع الجبن أو الزلابية. أشهر الوجبات الخفيفة وأطعمة الشوارع في كوريا هو الكيمباب، الذي يحظى باهتمام كبير بسبب انتشار الدراما الكورية والشهرة الواسعة التي تتمتع بها في الإمارات والعالم العربي. اشتهر طبق الكيمباب مؤخراً بسبب دراما «وو

يونغ وو، المحامية غير الاعتيادية».

وقال المدير العام للمركز الثقافي الكوري نام تشان-وو: «أطباق الشوارع مثل الدوكبوكي الكيمباب تلقى شهرة واسعة لدى الجمهور الإماراتي فنحن نسعد كثيراً حين نسمع كلمات مثل «لذيذ ورائع». لدينا العديد من الأحداث التي تتحدث عن الأكل الكوري ونرى فيها شغف الإماراتيين لتناول الطعام الكوري وحتى تعلم طريقة إعداده في المنزل، لذا خصصنا هذا الحدث لكي نتيح الفرصة للجميع للتعلم والاستمتاع بالطعم الكوري. يمكننا القول أيضاً إن وجبات مثل الكيمباب والدوكبوكي تكون أسعارها رخيصة في متناول الأيدي، لذا فهي تعتبر وجبة أساسية حينما كانت تعاني كوريا أوقاتاً صعبة إبان الحرب العالمية والكورية».

وتابع: «أتذكر تناول الطعام مع الأصدقاء، أو الذهاب في نزهة عندما كنت في المدرسة»، نعتقد أنه سيكون تجمعاً، حيث يمكن للناس من جميع الأعمار التعرف على أسرار المطبخ الكوري والاستمتاع به

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024