

В Корее одним из любимых блюд считается манту. Это и есть пельмени на корейский манер. Чтобы понять, что значит манту для корейцев, нужно обратиться к истории. Появление манту относят к древности, еще во времена императоров из династии Хань. Первоначально манту были только блюдом китайцев.

Данное блюдо впервые появилось при правлении династии императоров Хань. Они правили с двести шестого года до нашей эры по двести двадцатый год нашей эры. А у корейцев манту стали появляться при правлении Корё. Во времена правления появляются первые записи о манту. Это было время, когда на троне был король Чхунхе. В тысяча триста сорок третьем году один из придворных слуг совершил кражу манту с кухни короля. А само название блюда "манту" ввели в инструкции, которая касалась различных этикетов и дворцовых приемов». Там содержатся сведения о том, что манту впервые приготовили для того, чтобы угостить посланников из Китая.

После этого манту стали постоянным блюдом на различных королевских застольях. А затем уже появились различные [рецепты пельменей и вареников](#) . Манту из Кореи имеют разные составляющие, форму, метод готовки и т.п. По своим составляющим выпускаются манту из пшеницы, гречки, рыбные, тыквенные, из рубца и т.п. Рубец представляет собой желудок.

Манту отличаются и по форме изготовления. Их делают в форме квадрата, очень маленького размера (наперстковыми), в форме граната, манту больших размеров и без какой-либо оболочки. В последнем случае начинка приготавливается путем обвалки в муке из пшеницы. Корейцы очень широко используют вместо тестовой оболочки овощную, мясную и рыбную.

К примеру, рыбные манту оправдывают свое название на все сто. У них оболочкой является рыба. Манту из селедки или фазана не имеют оболочки совсем. В процессе приготовления мясо рубится на мелкие кусочки, из них делают шарики, обваливаются крахмалом и далее следует варка.

На королевских праздниках раньше бывали манту из мозгов, устриц, фазанов, морского ушка. Вот еще [рецепты салатов](#) , которые вам обязательно понравятся. В период с 1623-го по 1649-ый год в Корее правил король из династии Ли Инчжо. В хрониках его правления говорится, что он предпочитал манту из морского ушка. Когда у него был день рождения, то королева и ее сын приготовили манту. Затем они подали его королю и узнали о его здоровье.

В зимний период в Корее деликатес - фазановое манту. Фазан здесь еще называется дикая курица. Фазаны питаются орешками, всевозможными насекомыми и растениями. Мясо данной птицы весьма нежное и считается деликатесом. Манту с фазановой начинкой является очень востребованным. Причем в них рубится, как мясо фазана, так и кости.