

Recipe: *Sujeonggwa* (*Korean Persimmon Punch*)

Sujeonggwa (Korean Persimmon Punch)

Serves 4

8 cups water

1/2 cup peeled and thinly sliced fresh ginger

8 cinnamon sticks, rinsed

1 cup sugar

4 dried persimmons, stems removed*

Pine nuts for garnish



Place water, ginger, and cinnamon sticks in a large pot and bring to a boil. Cover pot, lower heat, and simmer for 1 hour. Discard ginger and cinnamon sticks.

Add sugar, stir to dissolve, and simmer for 10 minutes.

Strain liquid into a pitcher or bowl and add the persimmons. Cool to room temperature and then refrigerate for at least two hours and up to a couple of days.

To serve, pour into cups or bowls and garnish with pine nuts. The softened persimmons may also be added whole or sliced.

*** Persimmonen schmecken Ähnlich wie getrocknete Aprikosen, jedoch dicker und fleischiger Fruchtfleisch natürlich) Geschmacklich finde ich die getrockneten Persimmonen wie einen mix aus Aprikosen, Feigen und Mangos.**

Persimmonen, manchmal auch Kakis oder Scharonfrüchte genannt, gibt es zweierlei Sorten hier in Korea. Heute möchte ich eine davon vorstellen. Die eine flach und rund mit dünner Schale wie Tomaten. Lässt sich übrigens gut abziehen. Wie bei den Tomaten die man mit kochendem Wasser übergossen und eingeritzt hat. Auch die Farbe ist dunkelorange fast rot, sodass sie an Tomaten erinnern. Das Innere ist sehr weich und kernlos. Leicht faserig und sehr süß. Die "Krone" lässt sich leicht abzupfen. Die Konsistenz ist fast wie bei Marmelade. Kann man also mit dem Löffel essen. Sogar die Schale kann man mitessen. Wem's schmeckt.

Unreife Früchte sollte man nicht essen, da diese sog. Tannine enthalten, die auf der Zunge bzw. im Mund ein pelziges Gefühl verursachen.

Die heilende Wirkung von diesen Früchten beruht auf ihrem Vitamin A und B Gehalt sowie dem Kalium und Phosphor. Wegen ihres geringen Jod-Gehalts werden sie auch bei Schilddrüsenerkrankungen angewandt. Lecker sind sie allemal.

Tiger und Persimonen

Nicht besonders Fotogen, aber dafür äußerst lecker. Die getrockneten Persimonen. Einer koreanischen Kindergeschichte nach haben Tiger Angst vor dieser entwässerten Frucht.

Die Legende geht ungefähr so:

Eines Tages versuchte eine Mutter ihr Kind zu beruhigen. Doch das Kind weinte und weinte und konnte einfach nicht aufhören. Frustriert erhob die Mutter ihre Stimme: "Wenn du nicht aufhörst zu weinen, dann wird dich der Tiger holen". Erschrocken und verängstigt fing das arme Kind noch mehr an zu weinen. Die Mutter war verzweifelt. "Was kann ich nur tun um mein Kind zu beruhigen". Es tat ihr leid das Kind so erschrocken zu haben. Sie machte ein Friedensangebot: "Wenn du aufhörst zu weinen, dann bringe ich dir eine getrocknete Persimone". Bei dem Gedanken an diese süße weiche Frucht hörte das Kind sofort auf zu weinen.

Ein Tiger, der unterm Fenster lauschte konnte seinen Ohren nicht trauen. "Was sind diese Persimonen?" wunderte er sich. "Die Muss ja fürchterlicher als ein Tiger sein". Erschrocken von diesem Gedanken rannte der Tiger sofort weg bevor er die Mutter mit der Frucht wiederkommen sah.

Ein Dieb, der auf einem Baum lauerte war so erschrocken von dem Tiger der auf ihn zukam, dass er von dem Ast, auf dem er saß, viel und auf dem Rücken des Tigers landete. Der Tiger traute sich nicht zurück zu schauen und dachte: "Oh, nein die Persimone hat mich eingeholt" Drum rannte er so weit er konnte und beide waren danach nimmer gesehen.

Frei Nacherzählt aus dem Buch: "Tiger und Persimone" (kor. 호랑이와 귓감) Horangi Woa Gotgam