

Gâteau à l'armoise

Les Coréens ont l'habitude de prendre au printemps des mets susceptibles d'exciter l'appétit et de rehausser la résistance du corps.

Le gâteau à l'armoise est un des mets nationaux préférés des Coréens depuis l'antiquité.

Etant largement connue comme plante médicinale très efficace pour la digestion et l'excitation de l'appétit et exhalant un arôme particulièrement agréable, l'armoise sert de fortifiant.

Aussi, à prendre du gâteau à l'armoise, on se portera bien toute une année, disait-on, sans attraper aucune maladie.

Riche en éléments nutritifs, en vitamines C, B2, PP et en carotène, l'armoise est bonne pour la prévention du cancer et la santé de l'estomac.

Du reste, le gâteau à l'armoise ne se gâte pas facilement.

Pour son effet vermifuge, il constitue un des mets printaniers typiques que l'on prend de préférence dans toutes les familles.

Pour le préparer, on se sert de différentes sortes de farines de riz, de blé ou de maïs.

Son arôme particulier et sa couleur d'un vert clair qui éveille un sentiment de fraîcheur excitent bien l'appétit.

Conservant à une température adéquate les armoises échaudées de l'année, on peut s'en servir le long des quatre saisons.

D'une couleur douce, d'un goût délicieux et bon pour la santé, le gâteau à l'armoise est un mets préféré des Coréens.

On le prépare non seulement dans les familles mais encore on le sert largement dans les restaurants.

Kim Yong Chan, des NP