



삼색경단



<https://recipe.io.kr>

삼색경단

재료 (6인분 기준)

- 찹쌀 5컵, 대추 20개, 석이버섯 30g, 밤 20개, 팥 3컵, 설탕 1.5컵, 소금 1큰술

조리방법

1. 찹쌀은 충분히 불린 후 소쿠리에 건져 물기를 빼고 소금을 조금 넣고 뽕아체에 내린 다음 끓는 물로 익반죽한다.
 2. 팥은 폭 삶아서 껍질을 벗겨내고 무명자루에 팥물을 붓고 꼭 짜서 앙금을 준비한 뒤 설탕을 넣고 조려 소를 만든다.
 3. 대추, 밤, 석이버섯 모두 곱게 채썰어 준비한다.
 4. ①의 찹쌀반죽에 조린 팥소를 조금씩 넣고 완자를 만들어 끓는 물에 삶은 다음 찬물에 헹구어 물기를 뺀다.
 5. 찹쌀완자에 준비한 석이버섯채, 밤채, 대추채를 고루 묻혀 다시 손으로 둥글게 모양을 만든 다음 그릇에 담는다.
-

Samsaek Gyeongdan (Three-Color Rice Ball Cakes)

Ingredients (6 servings)

- 5 cups Glutinous rice, 20 Jujubes, 30g Rock tripe (seogi mushroom), 20 Chestnuts, 3 cups Red beans, 1.5 cups Sugar, 1 tbsp Salt

Instructions

1. Soak the glutinous rice thoroughly, drain in a colander, grind with a little salt, sift through a sieve, and knead with boiling water to make a hot water dough.
2. Boil the red beans thoroughly, remove the skins, pour the bean mixture into a cotton bag and squeeze tightly to prepare the paste, then simmer with sugar to make the filling.
3. Finely julienne the jujubes, chestnuts, and rock tripe.
4. Take a small piece of the glutinous rice dough from step 1, wrap a small amount of the red bean filling inside to make balls, boil them in boiling water,

rinse in cold water, and drain.

5. Coat the rice balls evenly with the prepared julienned rock tripe, chestnuts, and jujubes, shape them round again by hand, and place them on a plate.

三色团子 (Samsaek Gyeongdan)

材料 (6人份)

- 糯米 5杯, 红枣 20个, 石耳 30g, 板栗 20个, 红豆 3杯, 白糖 1.5杯, 盐 1大勺

烹调步骤

1. 糯米充分浸泡后沥干水分, 加入少许盐磨成粉并过筛, 然后用沸水和面。
2. 红豆煮烂去皮, 将红豆水倒入棉布袋中用力挤出豆沙, 加入白糖熬煮制成馅料。
3. 将红枣、板栗、石耳均切成细丝备用。
4. 取适量步骤①的糯米面团包入煮好的豆沙馅搓成丸子, 放入沸水中煮熟, 然后过冷水沥干水分。
5. 将糯米丸子均匀裹上准备好的石耳丝、板栗丝、红枣丝, 再次用手搓圆后装盘。

三色糰子 (Samsaek Gyeongdan)

材料 (6人份)

- 糯米 5杯, 紅棗 20個, 石耳 30g, 板栗 20個, 紅豆 3杯, 白糖 1.5杯, 鹽 1大匙

烹調步驟

- 糯米充分浸泡後瀝乾水分，加入少許鹽磨成粉並過篩，然後用沸水和麵。
- 紅豆煮爛去皮，將紅豆水倒入棉布袋中用力擠出豆沙，加入白糖熬煮製成餡料。
- 將紅棗、板栗、石耳均切成細絲備用。
- 取適量步驟①的糯米麵團包入煮好的紅豆沙餡搓成丸子，放入沸水中煮熟，然後過冷水瀝乾水分。
- 將糯米丸子均勻裹上準備好的石耳絲、板栗絲、紅棗絲，再次用手搓圓後裝盤。

サムセク・キョندان (三色キョندان)

材料 (6人分)

- もち米 5カップ, なつめ 20個, イシクラゲ(石茸) 30g, 栗 20個, 小豆 3カップ, 砂糖 1.5カップ, 塩 大さじ1

作り方

- もち米を十分に浸水させた後、ざるにあげて水気を切り、塩を少し入れて挽いてからふるいにかけて、熱湯で固めにこねる。
- 小豆を柔らかく茹でて皮を取り除き、布袋に入れて汁をしっかりと絞ってあんこを準備し、砂糖を入れて煮詰めて餡を作る。
- なつめ、栗、石茸をすべて細切りにして準備する。
- ①のもち米の生地に煮詰めた餡を少しずつ包んで団子を作り、沸騰したお湯

で茹でた後、冷水ですすいで水気を切る。

5. もち米の団子に準備した石茸の細切り、栗の細切り、なつめの細切りをまんべんなくまぶし、再び手で丸く形を整えてから皿に盛る。

Samsaek Gyeongdan (Boulettes de riz glutineux tricolores)

Ingrédients (6 portions)

- 5 tasses de riz glutineux, 20 jujubes, 30g de tripe de roche (champignon seogi), 20 châtaignes, 3 tasses de haricots rouges, 1,5 tasse de sucre, 1 c. à s. de sel

Instructions

1. Faites tremper soigneusement le riz glutineux, égouttez-le dans une passoire, broyez-le avec un peu de sel, tamisez-le et pétrissez-le avec de l'eau bouillante pour obtenir une pâte.
2. Faites bouillir soigneusement les haricots rouges, retirez la peau, versez le mélange dans un sac en coton et pressez fermement pour préparer la pâte, puis faites mijoter avec du sucre pour faire la farce.
3. Coupez finement en julienne les jujubes, les châtaignes et la tripe de roche.
4. Prenez un morceau de pâte de riz glutineux de l'étape 1, enveloppez une petite quantité de farce de haricots rouges pour faire des boulettes, faites-les bouillir dans de l'eau bouillante, rincez à l'eau froide et égouttez.
5. Enrobez uniformément les boulettes de riz avec la tripe de roche, les châtaignes et les jujubes en julienne préparés, modelez-les à nouveau en rond à la main et placez-les sur une assiette.

Samsaek Gyeongdan (Bolitas de arroz glutinoso tricolores)

Ingredientes (6 porciones)

- 5 tazas de arroz glutinoso, 20 jujubes, 30g de tripa de roca (hongo seogi), 20 castañas, 3 tazas de frijoles rojos, 1.5 tazas de azúcar, 1 cda. de sal

Instrucciones

1. Remoje bien el arroz glutinoso, escúrralo en un colador, muélalo con un poco de sal, tamícelo y amase con agua caliente para hacer una masa.
 2. Hierva bien los frijoles rojos, retire la piel, vierta la mezcla en una bolsa de algodón y exprima firmemente para preparar la pasta, luego hierva a fuego lento con azúcar para hacer el relleno.
 3. Corte finamente en juliana los jujubes, las castañas y la tripa de roca.
 4. Tome un poco de masa de arroz glutinoso del paso 1, envuelva una pequeña cantidad de relleno de frijol rojo para hacer bolitas, hiérvalas en agua hirviendo, enjuague con agua fría y escurra.
 5. Cubra las bolitas de arroz uniformemente con la tripa de roca, las castañas y los jujubes en juliana preparados, deles forma redonda nuevamente con las manos y colóquelas en un plato.
-

Samsaek Gyeongdan (Dreifarbige Klebreisbällchen)

Zutaten (6 Portionen)

- 5 Tassen Klebreis, 20 Jujuben, 30g Felsentang (Seogi-Pilz), 20 Kastanien, 3 Tassen Rote Bohnen, 1,5 Tassen Zucker, 1 EL Salz

Zubereitung

1. Den Klebreis gründlich einweichen, in einem Sieb abtropfen lassen, mit etwas Salz mahlen, durch ein Sieb sieben und mit kochendem Wasser zu einem Teig kneten.
2. Die roten Bohnen gründlich weichkochen, die Schalen entfernen, die Bohnenmasse in einen Baumwollbeutel geben und fest auspressen, um eine Paste zu erhalten, diese dann mit Zucker einkochen, um die Füllung herzustellen.
3. Jujuben, Kastanien und Felsentang fein in Streifen (Julienne) schneiden.
4. Ein Stück des Klebreisteigs aus Schritt 1 nehmen, etwas rote Bohnenfüllung hineingeben, Bällchen formen, in kochendem Wasser kochen, in kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
5. Die Reißbällchen gleichmäßig mit dem vorbereiteten Felsentang, den Kastanien und den Jujuben umhüllen, nochmals mit den Händen rund formen und auf einem Teller anrichten.

Samsaek Gyeongdan (Bolinhos de arroz glutinoso tricolores)

Ingredientes (6 porções)

- 5 xícaras de arroz glutinoso, 20 jujubas, 30g de tripa de rocha (cogumelo seogi), 20 castanhas, 3 xícaras de feijão vermelho, 1,5 xícara de açúcar, 1 colher de sopa de sal

Instruções

1. Deixe o arroz glutinoso de molho adequadamente, escorra em uma peneira, moa com um pouco de sal, passe pela peneira e sose com água fervente para fazer uma massa.
2. Cozinhe bem o feijão vermelho, remova as cascas, coloque a mistura em um saco de algodão e espreme firmemente para preparar a pasta, depois cozinhe com açúcar para fazer o recheio.
3. Corte finamente em juliana as jujubas, as castanhas e a tripa de rocha.
4. Pegue um pouco da massa de arroz glutinoso do passo 1, envolva uma pequena quantidade de recheio de feijão vermelho para fazer bolinhos, cozinhe em água fervente, enxágue em água fria e escorra.
5. Cubra os bolinhos de arroz uniformemente com a tripa de rocha, as castanhas e as jujubas em juliana preparadas, molde-os redondos novamente com as mãos e coloque-os em um prato.

Самсек Кёндан (Трехцветные рисовые шарики)

Ингредиенты (на 6 порций)

- Клейкий рис 5 чашек, Ююба 20 шт., Каменный гриб (соги) 30 г, Каштаны 20 шт., Красная фасоль 3 чашки, Сахар 1.5 чашки, Соль 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Хорошо замочите клейкий рис, слейте воду через дуршлаг, измельчите с небольшим количеством соли, просейте через сито и замесите тесто на кипятке.

2. Тщательно отварите красную фасоль, снимите кожицу, переложите фаселевую массу в хлопчатобумажный мешочек и крепко отожмите, затем уварите с сахаром для получения начинки.
 3. Тонко нарежьте соломкой юйбу, каштаны и каменный гриб.
 4. Возьмите кусочек теста из клейкого риса (шаг 1), положите внутрь немного фаселевой начинки, скатайте шарики, сварите их в кипящей воде, ополосните в холодной воде и дайте стечь воде.
 5. Равномерно обваляйте рисовые шарики в подготовленной соломке из каменного гриба, каштанов и юйбы, снова придайте им круглую форму руками и выложите на тарелку.
-

Samsaek Gyeongdan (Bola-bola Ketan Tiga Warna)

Bahan-bahan (Porsi untuk 6 orang)

- 5 cangkir Beras ketan, 20 buah Kurma jujube, 30g Jamur batu (seogi), 20 buah Kastanye, 3 cangkir Kacang merah, 1,5 cangkir Gula, 1 sdm Garam

Cara Memasak

1. Rendam beras ketan dengan baik, tiriskan di saringan, giling dengan sedikit garam, ayak, lalu uleni dengan air mendidih untuk membuat adonan panas.
 2. Rebus kacang merah hingga empuk, buang kulitnya, masukkan adonan kacang ke dalam kantong kain katun dan peras kuat-kuat untuk menyiapkan pasta, lalu masak dengan gula untuk membuat isian.
 3. Iris tipis memanjang (julienne) kurma jujube, kastanye, dan jamur batu.
 4. Ambil sedikit adonan ketan dari langkah 1, isi dengan sedikit isian kacang merah untuk membuat bola-bola, rebus dalam air mendidih, bilas dengan air dingin, lalu tiriskan.
 5. Balur bola-bola ketan secara merata dengan irisan jamur batu, kastanye, dan jujube yang sudah disiapkan, bentuk bulat kembali dengan tangan, lalu sajikan di piring.
-

Samsaek Gyeongdan (Bánh trôi nếp ba màu)

Nguyên liệu (Khẩu phần 6 người)

- 5 bát Gạo nếp, 20 quả Táo tàu (jujube), 30g Nấm đá (seogi), 20 hạt Hạt dẻ, 3 bát Đậu đỏ, 1.5 bát Đường, 1 thìa canh Muối

Cách chế biến

- Ngâm gạo nếp thật kỹ, vớt ra rửa để ráo nước, xay nhuyễn với một ít muối, rây qua rây rồi nhồi với nước sôi để làm bột.
- Đun đậu đỏ thật nhừ, bóc vỏ, cho phần đậu vào túi vải cotton vắt chặt để làm nhân nhuyễn, sau đó sên với đường để làm nhân bánh.
- Táo tàu, hạt dẻ và nấm đá đều thái sợi mỏng để chuẩn bị.
- Lấy một ít bột nếp ở bước 1, cho nhân đậu đỏ đã sên vào từng phần nhỏ, vo thành viên tròn rồi thả vào nước sôi luộc chín, sau đó vớt ra xả nước lạnh cho ráo.
- Lăn các viên bánh trôi nếp đều qua phần nấm đá, hạt dẻ và táo tàu đã thái sợi, dùng tay nặn tròn lại rồi bày lên đĩa.

সামসেক গিয়োংদান (তিন রঙের আঠালো চালের বল)

উপকরণ (৬ জনের জন্য)

- ৫ কাপ আঠালো চাল, ২০টি জুজুব (খুরমা), ৩০ গ্রাম রক ট্রাইপ (সেওগি মাশরুম), ২০টি চেস্টনাট, ৩ কাপ লাল ডাল, ১.৫ কাপ চিনি, ১ টেবিল চামচ লবণ

প্রস্তুত প্রণালী ১. আঠালো চাল ভালো করে ভিজিয়ে জল ঝরিয়ে নিন, সামান্য লবণ দিয়ে গুঁড়ো করে চালনীতে চেলে নিন এবং ফুটন্ত জল দিয়ে ময়দা মাখুন। ২. লাল ডাল ভালো করে সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে তুলোর ব্যাগে ঢেলে শক্ত করে নিংড়ে পেস্ট তৈরি করুন এবং চিনি দিয়ে ফুটিয়ে পুট তৈরি করুন। ৩. জুজুব, চেস্টনাট এবং রক ট্রাইপ মিহি করে জুলিয়ান আকারে কেটে নিন। ৪. ১ নং ধাপের আঠালো চালের ময়দা থেকে সামান্য অংশ নিয়ে ভেতরে লাল ডালের পুট ভরে বল তৈরি করুন, ফুটন্ত জলে সিদ্ধ করে ঠান্ডা জলে ধুয়ে জল ঝরিয়ে নিন। ৫. চালের বলগুলোতে প্রস্তুত করা রক ট্রাইপ, চেস্টনাট এবং জুজুবের কুঁচি সমানভাবে মাখিয়ে হাতে গোল আকার দিয়ে প্লেটে সাজিয়ে রাখুন।

Samsaek Gyeongdan (Trikoloraj Glutinizaj Rizaj Pilkoj)

Ingrediencoj (Por 6 porcioj)

- 5 tasoj da glutiniza rizo, 20 jujuboj, 30g da petrotrufo (seogi-fungo), 20 kaŝtanoj, 3 tasoj da ruĝaj fazeoloj, 1,5 tasoj da sukero, 1 kulero da salo

Instrukcioj

1. Ensoakigu la glutinizan rizon bone, drenu ĝin en kribrilo, muelu ĝin kun iom da salo, kribru tra kribrilo, kaj knedu ĝin per bolanta akvo por fari varmakvan paston.
2. Boligu la ruĝajn fazeolojn plene, forigu la ŝelojn, verŝu la fazeolan miksaĵon en kotonan sakon kaj elpremu firme por prepari la paston, poste boligu ĝin kun sukero por fari la plenigaĵon.
3. Fajn-tranĉu la jujuboj, kaŝtanoj kaj petrotrufo en striojn.
4. Prenu malgrandan pecon de la glutiniza riza pasto de la paŝo 1, involvu malgrandan kvanton da ruĝa fazeola plenigaĵo por fari pilkojn, boligu ilin en bolanta akvo, lavu en malvarma akvo kaj drenu.
5. Kovru la rizpilkojn egale per la pretigitaj striigitaj petrotrufo, kaŝtanoj kaj jujuboj, formu ilin rondon denove mane, kaj metu ilin sur teleron.

