



بیش از دو هزار کره‌ای در حرکتی خیرخواهانه در شهر سئول گردهم آمدند و داوطلبانه برای افراد نیازمند ۱۴۰ تن "کیمچی"، یکی از غذاهای سنتی این کشور را تهیه کردند. برای پخت این غذا بیش از ۶۱ هزار گل کلم مصرف شد. به گزارش دوپچه وله، کیمچی یکی از غذاهای سنتی و سرشار از ویتامین در کره به شمار می‌رود که در اصل از تخمیر سبزیجات به ویژه نوعی کلم چینی درست می‌شود. این غذا نزد کره‌ای‌ها بسیار محبوب است و مردم این کشور به طور معمول در هر وعده غذایی خود کیمچی مصرف می‌کنند.

بهترین فصل سال برای تهیه کیمچی پاییز است. از همین رو نیز شرکت سرشناس کره‌ای Yakult طبق سنتی سالانه مردم را برای پختن این غذا برای افراد فقیر و نیازمند در یکی از مراکز اصلی شهر سئول در روز ۱۵ نوامبر (۲۵ آبان) فرا خواند.

بیش از ۲۲۰۰ کره‌ای با استقبال از این فراخوان گرد هم آمدند و با بر سر گذاشتن کلاه و پوشیدن دستکش‌های یکبار مصرف نزدیک به ۱۴۰ تن کیمچی تهیه کردند. در تهیه این میزان غذا بیش از ۶۱ هزار و ۵۰۰ گل کلم به کار رفت.

کیمچی مقادیر قابل توجهی ویتامین آ، ب، ث، پروتئین، مواد معدنی و اسید آمینه دارد و به عنوان یکی از سالم‌ترین غذاهای جهان شناخته می‌شود. طبق تحقیقات انجام شده کیمچی کلسترول خون را کاهش می‌دهد، به هضم بهتر غذا کمک و حتی از ابتلا به سرطان نیز جلوگیری می‌کند.

به گفته پرفسور یونگ هی پارک، از کالج بوسان، فاکتور سلامتی برای مردم کره از اهمیت بالایی برخوردار است و آنان بر این باورند که انسان از طریق تغذیه سالم می‌تواند به روش طبیعی بسیاری از بیماری‌ها را درمان کند.

برگزارکنندگان این مراسم خیریه امیدوارند که افراد نیازمند با مصرف این غذا در روزهای سرد پاییز و زمستان احساس "گرما و شادی" کنند. قرار است کیمچی تهیه‌شده در میان ۲۵ هزار خانوار کره‌ای توزیع شود.