

# Соленья и ферментация

- [Кимчи \(черновик\)](#)

# Кимчи (черновик)



Кимчи - это блюдо корейской кухни, представляющее собой остро приправленные квашеные (ферментированные) овощи, в первую очередь, пекинскую капусту.

Мои родители очень любят корейскую кухню, в первую очередь по той причине, что мой папа очень долгое время вёл бизнес с корейцем, который был очень привередлив к еде.

Ниже рецепт, который проверен нашей семьей годами, кимчи по этому рецепту я могу есть просто тарелками.

Ингредиенты (до чистки):

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Пекинская капуста       | 1 кг   |
| Соль                    | 70 гр  |
| Чеснок                  | 150 гр |
| Перец кочукару хлопьями | 30 гр  |

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Перец чили молотый острый | 10 гр |
| Перец паприка             | 10 гр |
| Сахар                     | 10 гр |

## Резка и промывка кочанов.

Надрезать кочан со стороны кочерыжки на 1/3 длины и разорвать руками. Надрезать каждую половину кочана со стороны кочерыжки на 1/3 длины и разорвать руками. Итого из 1 кочана получаются 4 части.

Промыть (намочить) в проточной воде каждую часть, немного раздвигая листы, и положить на мойку срезом вниз, чтобы стек избыток воды. Намочен должен каждый листик.

## Просаливание частей кочана.

На поднос положить часть кочана разрезом вверх, просолить каждый лист, начиная с большого до центра, больше соли ближе к кочерыжке.

Можно разделить соль на количество частей кочанов, чтобы понять, какое количество требуется на каждую часть.

Всё складывать в ведро, закрутив каждую часть вокруг кочерыжки рулетом.

Поставить под гнёт на 8-12 часов.

Через 4-6 часов можно перевернуть (вниз верхние, нижние наверх)

## Приготовление заправки.

Предварительно замочить весь перец в холодной воде до пастообразного состояния. Если замочить в кипятке, то уйдет часть остроты.

Лук и чеснок перемолоть в кашу, можно через мясорубку, можно палкой миксера/ в блендере. Начинать с лука, т.к. дает больше жидкости, потом туда чеснок, чтобы палка не забивалась.

Смешать кашу чеснок/лук, пасту из перцев, сахар.

В заправку по разным рецептам можно добавлять имбирь, порезанный зеленый лук, морковь, рыбный соус, заваренную рисовую муку и прочее. Мы сначала делали так, но в конечном итоге базовые ингредиенты дают основной вкус и режим квашения.

## Промывка кочанов после засолки.

Части кочанов превращаются в тряпочки, надо убрать остатки соли.

Вода сливается, заливается холодной водой ведро и опять промывается и сливается соленая вода. Можно пару раз.

Каждую часть кочана опять промыть в холодной проточной воде, выжать руками как тряпку и сложить на поднос.

## Промазка заправкой.

**Обязательно в перчатках, совсем тонкие перец может пробить**

Промазка один в один как просолка пункта 2, каждый лист промазать. Расход приблизительно 80 гр на четвертушку, но может больше-меньше.

Если немного останется, можно закинуть в ведро.

## Закваска.

Под гнётом (обычно 2 литровая банка с водой и крышкой) на 4 дня в комнатную температуру.

2 раза в день протыкать в нескольких местах с шагом 10 см, и немного расширять прокол, чтобы выходил углекислый газ и избыток сока заливался обратно в прокол. Идеально - сок от кочанов под гнётом должен быть 1-5 см.

## Резка по банкам.

Кочерыжки выбросить или куда использовать. Можно заморозить и варить в бульоне для супа.

Кимчи сложить в банки и поставить в холодильник.