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.