



ЮЖНО-КОРЕЙСКОЕ

КИМЧИ

ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ
(«Пэчу-кимчи»)



Ингредиенты для приготовления южно-корейской версии кимчи:



3 кг пекинской капусты



450 г нейодированной соли (гималайская/морская)
фильтрованная вода



2,5 ст. л. муки из бурого риса



2 ст. л. кокосового сахара



150-200 г рыбного соуса



150-300 г сухого перца кочукару среднего помола



150 г чеснока



400 г репчатого лука



15 г свежего корня имбиря



2 пучка зеленого лука



4 средних дайкона/редьки



4 средних моркови



200 г обжаренного кунжута



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИМЧИ:

1 этап. Подготовка пекинской капусты.

Пекинскую капусту следует перебрать, удалить поврежденные листочки и подозрительные места, срезать плодоножку. Хорошо промыть капусту в прохладной фильтрованной воде и разрезать на «полукочанчики» как показано в видео.

2 этап. Засол капусты.

Отмерьте 15% соли (от веса капусты): $3000 \text{ г} * 0,15 = 450 \text{ г}$ соли.

Я рекомендую взять половину от высчитанного количества (225 г) соли мелкого помола и половину (225 г) соли среднего помола.

В объемном контейнере для замачивания аккуратно разместите кочанчики и присыпьте каждый солью среднего помола как показано в видео: пройдите по всем листочкам и уделите особое внимание плотным листьям у основания кочана. Не втирайте соль, а просто распределяйте ее по листьям, всыпая в «капустные карманы».

В некотором количестве фильтрованной воды растворите вторую часть соли мелкого помола. Добавьте этот рассол к капусте в контейнер для замачивания и долейте фильтрованной воды до полного покрытия всех листочков.

Обратите внимание, что пекинская капуста сезона весна-лето (тонкие молодые листочки) отличается от зимних сортов (плотные упругие водянистые листья). Зимние сорта капусты требуют более долгого вымачивания (7-8 часов), нежели чем молодые весенние кочаны (4-6 часов).

3 этап. Готовим рисовую кашку.

Добавьте 550 мл воды и 2,5 столовых ложки муки из бурого риса в сотейник и, постоянно помешивая венчиком, доведите будущую кашку до кипения на среднем огне. Добавьте 2 ст. л. кокосового сахара, убавьте огонь и тщательно размешайте до полного растворения и загустения кашки.

Остудите кашку, оставив сотейник на плите на пару часов.

4 этап. Нарезаем капусту.

Спустя 4-8 часов промойте вымоченную в рассоле капусту под струей фильтрованной воды. Нарежьте капусту на аппетитные квадратики, сложите в промытый контейнер и прикройте крышкой.

5 этап. Готовим основу для кимчи-пасты.

Взбейте в блендере до однородной массы 150 г рыбного соуса (если блендер плохо справляется, то можно добавить 200 грамм рыбного соуса), 150 г чеснока, 400 г репчатого лука, 15 г свежего корня имбиря. Смешайте в отдельной чаше остывшую рисовую кашку, ароматную массу из блендера и 150-300 г (ориентируйтесь на свой вкус) сухого перца кочукару.

6 этап. Нарезаем овощи для кимчи-пасты.

Натрите на «корейской терке» 4 средних дайкона (в «несезон» используйте зелёную редьку), 4 средних моркови, и нарежьте зелёный лук перышками длиной около 5 см.

7 этап. Создаем кимчи-пасту.

Соедините в чаше острую ароматную основу с подготовленными овощами, добавьте к ней обжаренный кунжут. Хорошенько смешайте все составляющие кимчи-пасты в перчатках.

8 этап. Массаж капусты!

Массируйте нарезанную пекинскую капусту с кимчи-пастой в течение 10 минут. Плотно уложите готовое кимчи в стеклянную ёмкость для ферментации (оставьте в банке пару свободных сантиметров до края), погружая под рассол каждый листик нашего драгоценного кимчи.

ФЕРМЕНТАЦИЯ КИМЧИ

Оставьте банку с готовым кимчи на сутки при комнатной температуре (около 25 градусов по Цельсию) для ферментации. Затем уберите готовое кимчи в холодильник для дальнейшего хранения.

Признаки ферментации кимчи:

Спустя сутки вы сможете наблюдать некоторое количество «воздушных карманов» по бокам банки: это углекислота, которая выделяется в процессе ферментации и может слегка вытолкнуть вверх капустку из емкости.

НЕСКОЛЬКО ФАКТОВ О ПРИГОТОВЛЕННОМ КИМЧИ:

В первые дни после засола кимчи еще свежее, но со временем продукт наберет кислинку во вкусе и станет более ферментированным и необычным по вкусу.

Если вы любите кимчи в «свежем виде» – уберите банку в холодильник сразу после приготовления, тогда процессы ферментации пройдут плавнее и вы сможете насладиться разными стадиями ферментации постепенно.

Правильно приготовленный «фермент» не имеет срока годности.

Кимчи – идеальное дополнение к любому обеду.

Когда кимчи достигло «зрелой» стадии ферментации и стало более кислым – тушите его вместе с мясом и делайте сытные согревающие душу супчики.

Happy ferment!