

{ ТСУКЕМОНО ШИОДЗУКЕ }

Японская классика, сочетающая два вида ферментации -
уксусно-кислую и экспресс-лактоферментацию в
ароматном маринаде.





Ингредиенты

- 500 грамм свежих домашних огурцов короткоплодных или китайских, но крепких и максимально свежих, хрустящих
- 40 грамм сиропа кленового сиропа/ сиропа топинамбура/агавы (мед в этом рецепте не используем!)
- 35 грамм лука зеленого
- 20 грамм чеснока
- 20 грамм обжаренных кунжутных семян
- 10 грамм соевого соуса
- 10 грамм нейодированной соли
- 10 грамм водорослей (арамэ/нори/кусочек комбу)
- 10 грамм живого уксуса непастеризованного (!)
- 5 грамм корня имбиря
- перец чили/кочукару/васаби (опционально по вкусу)

Оборудование

Банка стеклянная (объем - 500 мл).

От качества огурцов зависит (!) хрустящая консистенция закуски, отдавайте предпочтение свежайшим огурчикам (короткоплодным, огородным, их я часто нахожу поблизости на авито или собираю у себя или друзей на огороде).

Экспериментируйте в приготовлении с различными сортами огурчиков, чтобы выбрать наиболее подходящие локальные сорта.



Вымойте огурцы, лук и имбирь в холодной воде.

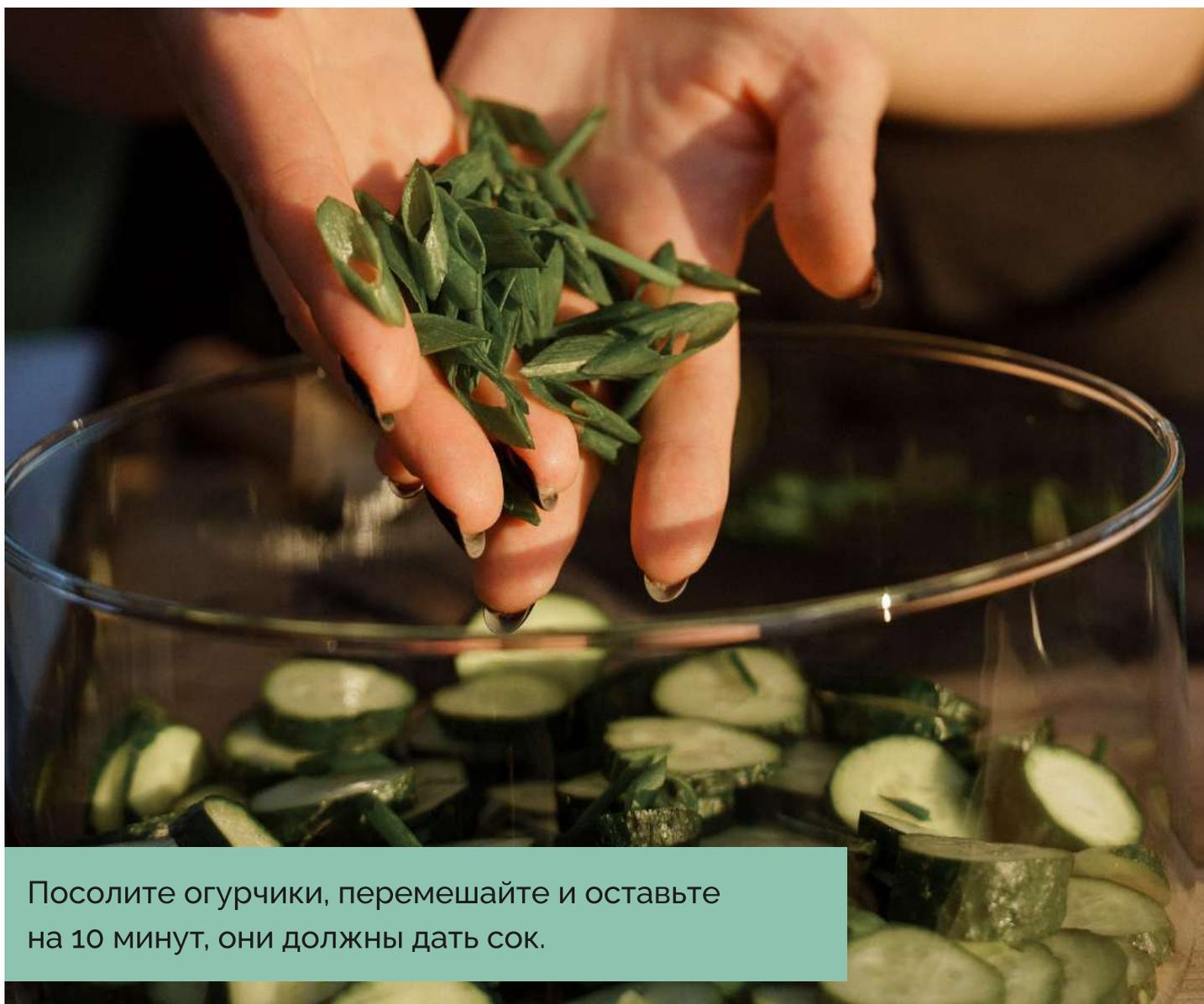




Нарежьте огурчики
кружочками, толщиной 5 мм



Нашинкуйте зеленый лук и
сложите в глубокую емкость



Посолите огурчики, перемешайте и оставьте
на 10 минут, они должны дать сок.

Приготовление



Добавьте к огурчикам натертый имбирь и чеснок, а также компоненты «**маринада**» для ферментации:

соевый соус, кленовый сироп,
непастеризованный живой яблочный уксус





Добавьте к огурчиками также острый перчик (можно сухой).



И обжаренный кунжут.



Перемешайте.

Приготовление



В чистую стеклянную банку на дно сложите компактно водоросли, затем наш «салатик», плотно утрамбуйте закуску, погружая под «маринад» все компоненты. Оставьте 1-2 см свободного места в банке, но не больше! Организуйте грузик. Плотно закройте банку крышкой.





Ферментация

Оставьте закуску в плотно закрытой крышкой банке для ферментации при комнатной температуре вдали от прямых солнечных лучей на некоторое время.

Во время экспресс-ферментации признаки ферментации могут быть не ярко выражены и на первых взгляд даже отсутствовать, это нормально. Но вкус будет трансформироваться.

Для разных температурных режимов используйте различное время ферментации.

Таблица ферментации { Тсукемоно }

Температура на кухне 23-25 градусов

10 часов при комнатной температуре
+ сутки в холодильнике

Температура на кухне выше 25 градусов

7-8 часов + сутки в холодильнике

Температура на кухне выше 25 градусов
+ ферментация с медом

5 часов при комнатной температуре
+ сутки в холодильнике



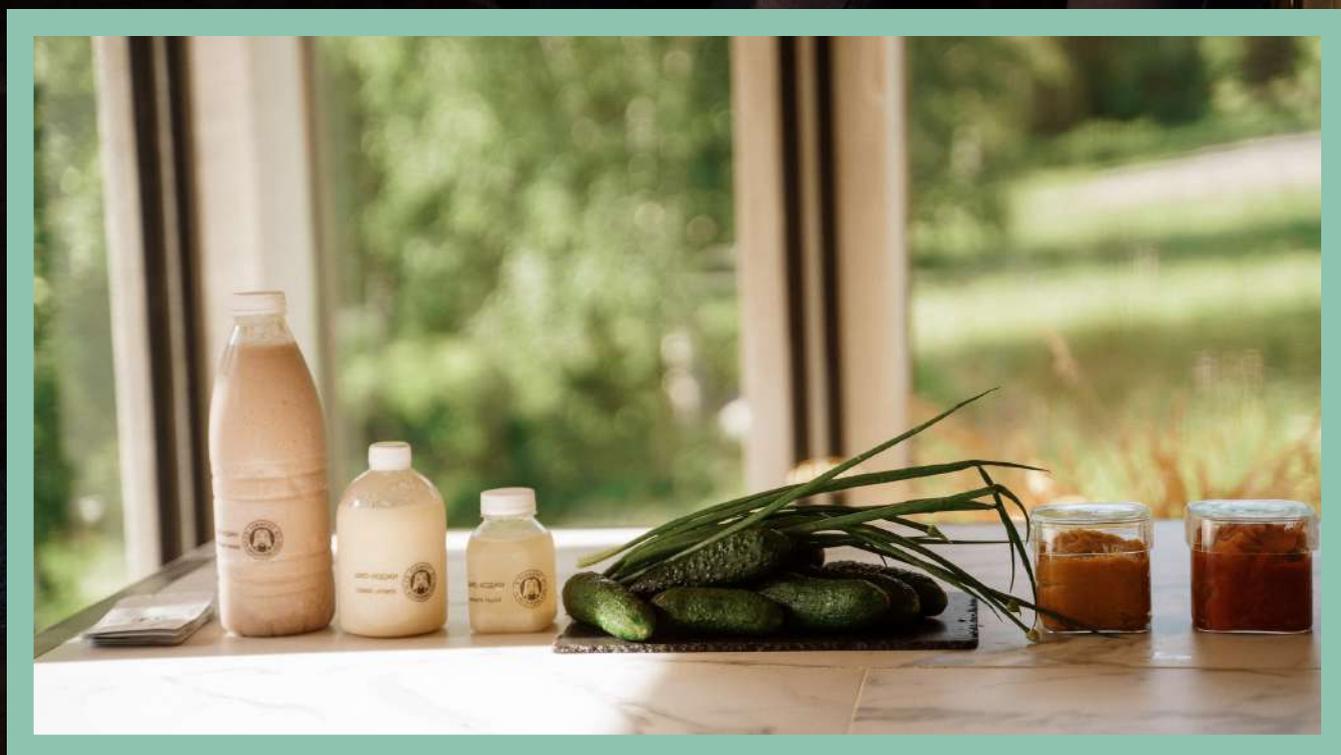
В холодильнике процессы ферментация замедляются, но продолжают происходить, закуска станет более насыщенного вкуса уже через несколько дней! Пробуйте закуску на разных стадиях ферментации.

Хранение

Храните закуску в холодильнике до тех пор, пока вас устраивает вкус и консистенция продукта.

Подавайте огурчики с ароматным кунжутным маслом и тарелочкой горячего рассыпчатого риса.

**{ ПАМЯТКА
ФЕРМЕНТАТОРА }**





Мёд вместо кленового сиропа

Мёд, разумеется, намного полезнее кленового сиропа, но для этого рецепта я не рекомендую его использовать по нескольким причинам.

Мягкие алкогольные огурчики

Если вы используете магазинные огурчики (например, луховицкие) - мёд негативно влияет на консистенцию огурцов.

Мёд часто содержит непредсказуемое количество живых бактерий и огромное количество дрожжей и негативно влияет на консистенцию огурцов, а также вкус и развитие этанола (алкоголя) в закуске.

Если все же вы решили использовать мёд в этом рецепте - ферментируйте при комнатной температуре экспресс-закуску не более 5 часов, затем сразу уберите в холодильник для хранения и съешьте ее в течение нескольких дней.

Мёд перебивает вкус

Использование живого непастеризованного мёда яркого вкуса (например, гречишного) негативно влияет на общий вкусовой профиль закуска, перебивая все остальные вкусы «маринада для ферментации».

Используйте светлые сорта мёда с нейтральным вкусом.

Лайфхак

Если во время хранения огурчики стали мягкими - с помощью погружного блендера можно измельчить их и сделать релиш-намазку.

Это идеальный топпинг для домашних бургеров и хот-догов!!)