

КИМЧХИ

МНОГО НЕ БЫВАЕТ

Корейцы уже тысячи лет заготавливают свежие и сезонные овощи, чей вкус и аромат в полной мере раскрывается в кимчхи. Методы приготовления передаются от матери к дочери, от свекрови к невестке, от семьи к семье. Поздней осенью, когда созревает пекинская капуста, кимчхи готовят всей деревней огромными партиями, чтобы хватило на целую зиму. Есть рецепты быстрого весенне-летнего кимчхи, которое съедают за несколько дней или недель, например огуречное, где много рассола. В этой главе я привожу также рецепт вегетарианского кимчхи.

Вкус, цвет, аромат, текстура и даже хруст кимчхи активируют все чувства. Вот почему оно подходит к любым другим блюдам, и мы подаем его к каждой трапезе. Кимчхи может быть свежим, как салат, или ферментированным в течение нескольких дней, недель и даже месяцев. Обычно кимчхи подают к рису как панчхан, но оно также служит основой многих корейских блюд, например супа-лапши с кимчхи (с. 61) и ччиге с кимчхи (с. 95). Чаще всего кимчхи готовят из пекин-

ской капусты, но можно использовать и другие овощи, такие как листья горчицы, корейская редька, пак-чой и огурцы.

Как только ребенок начинает есть рис, мать сразу дает ему кимчхи. Для детей его промывают от специй и нарезают маленькими кусочками, которые водружают на горку риса на ложке. Мы очень гордимся, наблюдая, с каким аппетитом дети едят кимчхи.

Готовить кимчхи проще простого. Бактерии, обеспечивающие брожение, уже содержатся в овощах и только и ждут, когда попадут в подходящую соленую среду. Бактерии вырабатывают молочную кислоту и углекислый газ, которые сохраняют цвет и текстуру овощей во время ферментации и в то же время препятствуют размножению вредных микроорганизмов.

Вкуснее всего кимчхи на пике ферментации, приятно кислое и хрустящее. Потом кислоты становится больше, и овощи размягчаются. В подходящих условиях и с нужным количеством соли кимчхи остается съедобным не один год, но со временем так или иначе становится кислее и мягче.



Традиционное кимчхи из пекинской капусты (тхонбэчху-кимчхи)	108
Кимчхи из редьки, нарезанной кубиками (ккактуги)	112
Вегетарианское кимчхи (чхэсик кимчхи)	114
Мелко нарезанное кимчхи из пекинской капусты (мак-кимчхи)	116
Кимчхи из листьев горчицы (кат-кимчхи)	118
Кимчхи из острой начиненной специями капусты пак-чой (чхонгёнчхэ-собаги)	120
Жидкое огуречное кимчхи (ои мульт-кимчхи)	122



ОНГИ

КОРЕЙСКАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Традиционные корейские горшки, миски и пиалы из глины используются для соевой пасты и соуса, острой перечной пасты, ферментированной соленой рыбы (чоткаль), алкогольных напитков, кипящих супов и чиге (ттукпэги) и, конечно, кимчи. Посуду делают из необработанной глины, в которой после обжига остаются микроскопические поры. Через них внутрь попадает нужный продукт для ферментации кислород, а образовавшиеся в процессе газы выходят наружу.

Онги называют любую керамику, посуду и приборы, изготовленные определенным способом. Но корейцы под этим чаще всего подразумевают распространенный вид глиняных горшков, и у каждого размера свое название: маленькие – танджи, средние – ханъари, а самые большие – ток, в них даже может поместиться человек. Во время корейской войны родители прятали там дочерей от вражеских солдат.

За пределами Кореи непросто встретить онги. Они тяжелые и хрупкие, поэтому их редко отправляют почтой. За онги надо идти в магазины корейских товаров. Смотрите выше! Горшки не всегда выставляют на полу, иногда они стоят на верхних полках, в коробках. Обратитесь за помощью к продавцам.

Я предпочитаю онги стеклянным банкам и пластиковым контейнерам. Они красивее, в них лучше идет ферментация, а кимчи получается восхитительным. В углу моей нью-йоркской квартиры собрана целая коллекция танджи и ханъари. Это напоминает мне чантоктэ – так называлось место, где хранились горшки во времена, когда все сами готовили пасты, соусы и панчханы. Домашние ферментированные блюда вкуснее, и когда я их готовлю, то ощущаю себя продолжательницей корейских традиций и истории.

КАК ЧИСТИТЬ ОНГИ

Онги не моют с мылом, потому что оно останется в порах, и его вкус будет чувствоваться в блюдах. Если горшок жирный, я оттираю его кофейной гущей: кладу немного на губку или тряпку, чуть смачиваю водой, потом усердно тру и тщательно промываю. После приготовления еды в глиняном горшке я отскребаю со дна остатки металлической губкой.

Онги из-под ферментированных моллюсков (с. 255) я замачиваю в горячей воде на сутки, промываю и повторяю это до исчезновения запаха.

EARTHENWARE POT #1
할아리 1개당
\$179.99
EA

HOUSEWARE
EARTHENWARE POT #3
할아리 3개당
\$109.99
EA

HOUSEWARE
EARTHENWARE POT #4
할아리 4개당
\$79.99
1EA

HOUSEWARE
EARTHENWARE POT #7
할아리 7개당
\$49.99
EA

용기
기
(6.2)

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Hello Home

Традиционное кимчхи из пекинской капусты

ТХОНБЭЧХУ-КИМЧХИ

Примерно 1,8 кг

Это кимчхи называется «из цельных кочанов», потому что капусту не режут перед приготовлением, это можно сделать перед подачей. Плотно уложенные листья капусты очень красиво смотрятся на блюде.

Несколько лет назад я ездила в Корею и ходила в Сеуле на обед вскладчину с подписчиками моего канала на YouTube. Дело было поздней осенью, в сезон сбора пекинской капусты. Я выбрала для кимчхи крупный симпатичный кочан на 3,6 кг – обычный размер в Корее. Но подписчики уже давно просили у меня рецепт для маленького кочана.

Это самый маленький объем тхонбэчху-кимчхи, который есть смысл заквасить. Если вам нужно больше, просто умножьте ингредиенты на два, три или четыре. Если кочан весит немногим больше 1,3 кг, оторвите несколько листьев. Я обычно беру чашку острого перца, но, по словам некоторых читателей, что для меня всего лишь пряное, для них – убийственно острое, поэтому уменьшайте количество на свой вкус.

1 кочан (1,3 кг)
пекинской капусты

6 столовых ложек
крупной соли

2 столовые ложки муки
из клейкого (сладкого)
риса или обычной
пшеничной

1 столовая ложка
сахара

9 зубчиков чеснока,
очистить

1 чайная ложка
очищенного
нарубленного имбиря

¼ средней корейской
груши или ½ груши
«боск», очистить
от кожуры и семян
и нарезать брусочками

½ средней луковицы,
нарезать брусочками

¼ чашки рыбного соуса

1 столовая
ложка соленых
ферментированных
креветок (сэу-чот)

1 чашка острого
корейского перца
в хлопьях (кочху-кару)
или по вкусу

170 г корейской редьки
или дайкона, очистить
и нарезать соломкой

1 маленькая морковь,
нарезать соломкой
(примерно ⅓ чашки)

85 г душистого лука
и 6 перьев зеленого
лука, нарезать
(примерно 1 чашка)

3 пера зеленого лука,
нарезать по диагонали

обжаренные семена
кунжута (для свежего
кимчхи)

1. Прорежьте кочерыжку на 8 см и двумя руками разделите кочан на половины. В кочерыжках сделайте надрезы по 5 см, чтобы листья отошли друг от друга, но половинки не развалились.
2. Сложите капусту в большую миску и залейте водой. Слейте воду, обсушите капусту и положите обратно.
3. Посолите капусту между листьев, на белые черешки кладите побольше. Оставьте на 2 часа, каждые 30 минут переворачивайте для равномерного распределения соли.
4. В маленьком сотейнике смешайте муку и 1 чашку воды и поставьте на средне-сильный огонь. Перемешивайте до закипания, 2–3 минуты. Добавьте сахар и помешивайте до легкой прозрачности и консистенции жидкого картофельного пюре, 2–3 минуты. Снимите с огня и дайте полностью охладиться.
5. Слейте капустный сок, поставьте миску в раковину и налейте холодную воду. Разделите половинки на четвертинки и промойте в проточной холодной воде, тщательно выполаскивая грязь между листьями. Меняйте воду, пока она не будет идеально чистой. Положите вымытую капусту в дуршлаг и дайте воде стечь. Вытрите миску насухо.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

ХРАНЕНИЕ КИМЧХИ

Кимчхи, если в нем достаточно соли, долго хранится при низкой температуре (но не минусовой). Сначала оно хрустящее и свежее, но по мере ферментации вкус становится богаче, а затем появляется кислинка, и капуста размягчается. Едят кимчхи на всех стадиях ферментации. Мне нравится текстура и яркий вкус умами в начале и резкий и кислый на пике ферментации. После этого кимчхи хорошо класть в чиге (с. 95), суп-лапшу с кимчхи (с. 61) и готовить стир-фрай с тунцом для обедов с собой (с. 278). Как только кимчхи подходит к концу, я готовлю следующую партию.

Летом моя бабушка часто делала небольшие порции кимчхи и хранила в маленьком горшке онги, который стоял в корыте рядом с колодцем. Пару раз в день она подливала воду из колодца в корыто, чтобы охладить онги. Зимой она готовила много кимчхи зараз и хранила в горшках, закопанных в землю по самое горлышко, чтобы они не замерзли.

Кое-кто и сейчас использует онги, но в основном все хранят кимчхи в холодильнике, и большинство – в пластиковых или стеклянных контейнерах. Если каждый день откладывать из них немного кимчхи, газы выходят из емкости. Если вы сложили кимчхи в герметичную тару и едите его не каждый день, периодически открывайте крышку и проветривайте, иначе оно взорвется!

Чтобы холодильник не пропах кимчхи, я оборачиваю контейнеры в два пакета. Но недавно я заметила, что, если каждый день ставить в холодильник свежую кофейную гущу, никакого запаха нет. Некоторые мои читатели с той же целью используют пищевую соду и активированный уголь (для аквариумов).

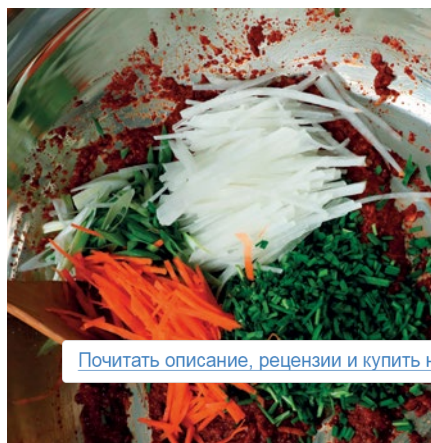
6. Сложите в блендер чеснок, имбирь, грушу и лук и измельчите в пюре. Выложите в миску.

7. Добавьте к пюре охлажденную мучную смесь, рыбный соус, ферментированные креветки и молотый острый перец. Хорошо перемешайте деревянной ложкой. Добавьте редьку, морковь, душистый и зеленый лук и снова перемешайте.

8. Срежьте кочерыжки, максимально сохранив форму четвертинок. Если в капусте много воды, отожмите ее.

9. Руками смажьте каждый лист чесночной пастой из миски (можно надеть одноразовые перчатки) и сложите четвертинки в стеклянные банки или герметичные контейнеры. Плотно спрессуйте кимчхи, выдавливая весь воздух, и закройте емкость крышкой.

10. Можно подавать кимчхи сразу, посыпав жареным кунжутом (ферментированное с ним не едят). В холодильнике кимчхи ферментируется примерно 2 недели, а при комнатной температуре – 1-2 дня, готовность проверяют по запаху и кислому вкусу. Перед подачей нарежьте кимчхи на разделочной доске кусочками на один укус и выложите на тарелку или в мелкую миску. Храните в холодильнике, пока не закончится: кимчхи вкусное на любой стадии ферментации. Доставая кимчхи из банки, прижимайте остатки ложкой, чтобы внутрь не попадал воздух.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Кимчи из редьки, порезанной кубиками

ККАКТУГИ

Примерно 2,2 кг

Кимчи из крупной корейской редьки – второе самое популярное после традиционного из пекинской капусты (с. 108). Оно превосходно и только что приготовленным, и в ферментированном виде, так что им можно сразу перекусить. Ферментированное ккактуги непременно подают с рисом, также оно замечательно сочетается с любым супом, особенно из пророщенной сои (с. 83) и из говяжьих хвостов (с. 93), и с ччиге.

2,2 кг корейской редьки или дайкона, очистить и нарезать кубиками 18 мм

3 столовые ложки крупной соли

3 столовые ложки сахара

10 перьев зеленого лука, нарезать

7 зубчиков чеснока, порубить

2 чайные ложки очищенного нарубленного имбиря

1 чашка острого корейского перца в хлопьях (кочху-кару) или по вкусу

1/3 чашки рыбного соуса или 1/2 чашки магазинного соевого соуса для супа

2 столовые ложки соленых ферментированных креветок (сэу-чот), нарезать

1. В большой миске руками перемешайте редьку с солью и сахаром. Отставьте на 1 час, каждые 20 минут перемешивайте для равномерного распределения соли.

2. Поставьте сито на пустую миску и слейте сок из редьки. Оставьте 1/2 чашки, а остальное не понадобится.

3. Сложите редьку обратно в миску и добавьте зеленый лук, чеснок, имбирь, острый молотый перец, рыбный соус, ферментированные креветки и сок редьки. Тщательно перемешайте руками (можно надеть одноразовые перчатки). Разложите редьку по стеклянным банкам или герметичным контейнерам. Спрессуйте содержимое, чтобы выпустить воздух, и закройте крышкой.

4. Кимчи можно подавать сразу или оставить ферментироваться, для этого держите контейнер при комнатной температуре 1-2 дня, до появления кислого запаха и вкуса. Через день в контейнере соберется жидкость, и при открытии крышки содержимое может пузыриться. Прижимая кимчи ложкой, погрузите его в рассол, закройте крышкой и уберите в холодильник. Там оно продолжит ферментироваться и станет еще кислее. Кимчи можно есть на всех этапах ферментации. Доставая его из банки, прижимайте остатки ложкой, чтобы внутрь не попадал воздух.





[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Вегетарианское кимчи

ЧХЭСИК КИМЧИ

Примерно 1,8 кг

Вегетарианцы и веганы со всего света первым делом спрашивают меня, чем заменить рыбный соус и ферментированные креветки в рецептах кимчи. Раньше я предлагала соевый соус, но мне этот вариант не нравился, потому что цвет кимчи вместо яркого становился коричневатым. После ряда экспериментов я нашла другую замену: овощной бульон с солью. Получилось вкусно!

Я признательна читателям за этот вопрос, потому что теперь мне есть чем угостить друзей-вегетарианцев и разнообразить свое меню.

1 кочан (1,3 кг)
пекинской капусты

9 столовых ложек
крупной соли

2 столовые ложки муки
из клейкого (сладкого)
риса или обычной
пшеничной

1 ½ чашки овощного
бульона (с. 74)

1 столовая ложка
сахара плюс 1 чайная

9 зубчиков чеснока,
порубить

1 средняя луковица,
нарезать брусочками
(примерно ¾ чашки)

1 чашка острого
корейского перца
в хлопьях (кочху-кару)
или по вкусу

170 г корейской редьки
или дайкона, очистить
и нарезать соломкой

85 г душистого лука
или 6 перьев зеленого
лука, нарезать
кусочками 12 мм
(примерно 1 чашка)

1 маленькая морковь,
очистить и нарезать
соломкой (примерно
½ чашки)

6 перьев зеленого лука,
нарезать по диагонали

обжаренный кунжут
(для свежего кимчи)

1. Разрежьте кочан вдоль на 4 части. Срежьте кочерыжку. Нарежьте листья поперек шириной 24–36 мм и сложите в миску. Добавьте 6 столовых ложек соли и влейте 1 чашку воды. Оставьте на 2 часа. Перемешивайте каждые 30 минут для равномерного распределения соли.

2. В маленьком сотейнике разведите муку в 1 чашке овощного бульона и поставьте на средне-сильный огонь. Перемешивайте до закипания, 2–3 минуты. Добавьте 1 столовую ложку сахара и помешивайте до легкой прозрачности и консистенции жидкого картофельного пюре, 2–3 минуты. Снимите с огня и дайте полностью охладиться.

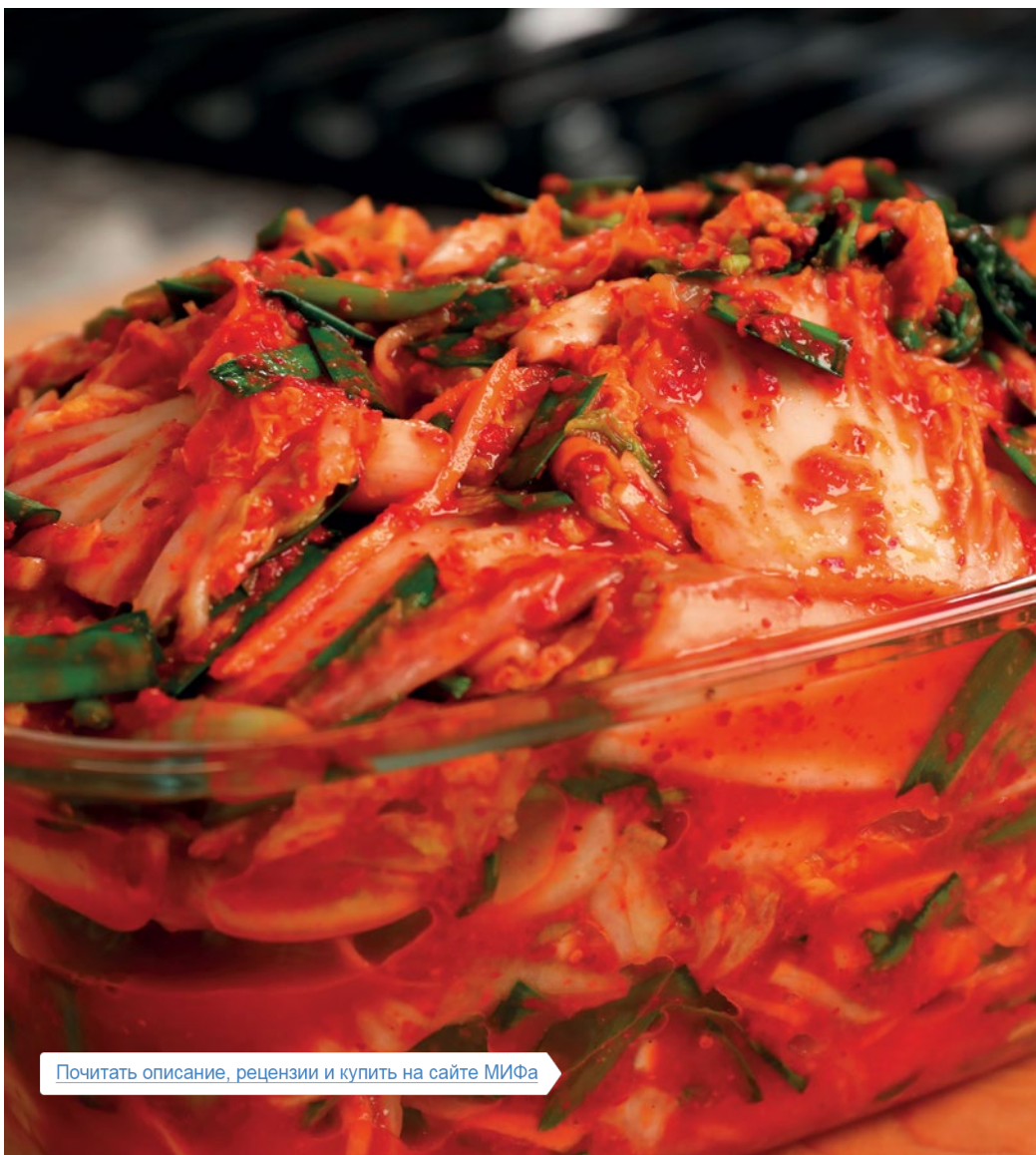
3. Слейте капустный сок, поставьте миску в раковину и налейте холодную воду. Промойте в проточной холодной воде, тщательно выполаскивая грязь между листьями. Меняйте воду, пока она не будет идеально чистой. Обсушите капусту и вытрите миску.

4. Сложите в блендер охлажденную мучную смесь, оставшуюся ⅓ чашки овощного бульона, 3 столовые ложки соли, 1 чайную ложку сахара, чеснок, имбирь и лук. Измельчите в пюре и выложите в миску.

5. Добавьте красный перец и перемешайте деревянной ложкой. Вмешайте редьку, душистый лук, морковь и зеленый лук.

6. Добавьте капусту и хорошо перемешайте руками (можно надеть одноразовые перчатки). Разложите кимчи по стеклянным банкам или герметичным контейнерам, спрессуйте содержимое, чтобы выпустить воздух, и закройте крышкой.

7. Кимчи можно подавать сразу, посыпав обжаренным кунжутом. В холодильнике кимчи ферментируется примерно 2 недели, а при комнатной температуре – 1–2 дня, готовность проверяют по запаху и кислому вкусу. Храните его в холодильнике, пока не закончится. Кимчи вкусное на любой стадии ферментации. Доставая кимчи из банки, прижимайте остатки ложкой, чтобы внутрь не попадал воздух.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Мелко нарезанное кимчхи из пекинской капусты

МАК-КИМЧХИ

Примерно 1,8 кг

«Мак» по-корейски означает «просто». Это кимчхи проще готовить и есть, чем традиционное, потому что с нарезанной капустой удобнее обращаться, чем с четвертинками кочана.

Моя мама часто добавляет в мак-кимчхи очищенные устрицы. В моем рецепте они по желанию, но я хотела поделиться с вами нашим семейным секретом. В детстве я очень радовалась, когда мама готовила кимчхи, потому что это предвещало вкусную трапезу. Она всегда подавала свежее кимчхи с рисом и супом. Большая тарелка острого кимчхи с нарезанными свежими устрицами, щедро посыпанного обжаренным кунжутом, освежала и насыщала.

1 кочан (1,3 кг)
пекинской капусты

6 столовых ложек
крупной соли

2 столовые ложки муки
из клейкого (сладкого)
риса или обычной
пшеничной

1 столовая ложка
сахара

½ чашки рыбного соуса

9 зубчиков чеснока,
порубить

1 чайная ложка
очищенного
и нарубленного
имбиря

1 маленькая луковица,
нарезать брусочками
(примерно ¾ чашки)

1 чашка острого
корейского перца
в хлопьях (кочху-кару)
или по вкусу

170 г корейской редьки
или дайкона, очистить
и нарезать соломкой

85 г душистого лука
или 6 перьев зеленого
лука, нарезать
кусочками 12 мм
(примерно 1 чашка)

6 перьев зеленого лука,
нарезать по диагонали

12 мелких сладких
устриц, вынуть
из раковин, промыть,
обсушить и нарезать
(по желанию)

обжаренный кунжут
(для свежего кимчхи)

1. Разрежьте кочан вдоль на 4 части. Срежьте кочерыжку. Нарезьте листья поперек шириной 24–36 мм и сложите в миску. Добавьте соль и 1 чашку воды. Оставьте на 2 часа. Перемешивайте каждые 30 минут для равномерного распределения соли.

2. В маленьком сотейнике разведите муку в 1 чашке воды и поставьте на средне-сильный огонь. Перемешивайте до закипания, 2–3 минуты. Добавьте сахар и помешивайте до легкой прозрачности и консистенции жидкого картофельного пюре, 2–3 минуты. Снимите с огня и дайте полностью охладиться.

3. Слейте капустный сок, поставьте миску в раковину, промойте капусту в проточной холодной воде, тщательно выполаскивая грязь между листьями. Меняйте воду, пока она не будет идеально чистой. Обсушите капусту и вытрите миску.

4. Сложите в блендер охлажденную мучную смесь, рыбный соус, чеснок, имбирь и лук. Измельчите в пюре и выложите в миску.

5. Добавьте красный перец и перемешайте деревянной ложкой. Вмешайте редьку, душистый лук, зеленый лук и устрицы.

6. Добавьте капусту и хорошо перемешайте руками (можно надеть одноразовые перчатки). Разложите кимчхи по стеклянным банкам или герметичным контейнерам, спрессуйте содержимое, чтобы выпустить воздух, и закройте крышкой.

7. Кимчхи можно подавать сразу, посыпав обжаренным кунжутом. В холодильнике кимчхи ферментируется примерно 2 недели, а при комнатной температуре – 1–2 дня, готовность проверяют по запаху и кислому вкусу. Храните его в холодильнике, там оно продолжает ферментироваться, пока не закончится. Кимчхи вкусное на любой стадии ферментации. Доставая кимчхи из банки, прижимайте остатки ложкой, чтобы внутрь не попадал воздух.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Кимчхи из листьев горчицы

КАТ-КИМЧХИ

Примерно 0,9 кг

Южный портовый город Йосу, где я выросла, славится своим кат-кимчхи благодаря близлежащему острову Тольсандо, где растет отличная горчица с толстыми хрустящими и сочными стеблями и мягкими, нежными листьями. Местные говорят, что островная земля и океанский бриз создают идеальные условия для этого растения, и во всей Корее листья горчицы с Тольсандо считаются лучшими. Мама моей нью-йоркской подруги живет в Йосу и шлет ей оттуда кимчхи из листьев горчицы. Оно созревает как раз к моменту приземления в американском аэропорту.

В Чайна-тауне и корейских супермаркетах бывают очень похожие листья горчицы. Кимчхи из них можно есть сразу после приготовления, но ферментированное оно еще вкуснее. Берите зеленые или красные листья с длинными толстыми стеблями.

900 г листьев горчицы со стеблями, нарезать кусочками 5–6 см

3 столовые ложки крупной соли

1 столовая ложка муки из клейкого (сладкого) риса или обычной пшеничной

1 столовая ложка сахара

4 зубчика чеснока, порубить

1 чайная ложка очищенного и нарубленного имбиря

¼ средней луковицы, нарезать тонкими ломтиками

¼ чашки рыбного соуса

¼ чашки острого корейского перца в хлопьях (кочху-кару) или по вкусу



1. Вымойте листья горчицы холодной водой, обсушите и сложите в большую миску. Посыпьте солью и осторожно перемешайте руками. Оставьте на 2 часа. Перемешивайте каждые 30 минут для равномерного распределения соли.
2. В маленьком сотейнике разведите муку в ½ чашки воды и поставьте на средне-сильный огонь. Перемешивайте до закипания, примерно 2 минуты. Добавьте сахар и помешивайте до легкой прозрачности и консистенции жидкого картофельного пюре, 2–3 минуты. Снимите с огня и дайте полностью остыть.
3. Приготовьте пасту для кимчхи: сложите в охлажденную мучную смесь рыбный соус, чеснок, имбирь и лук. Хорошо перемешайте деревянной ложкой.
4. Несколько раз промойте листья горчицы холодной водой. Обсушите, положите в миску с пастой кимчхи и хорошо перемешайте руками (можно надеть одноразовые перчатки). Разложите кимчхи по стеклянным банкам или герметичным контейнерам, спрессуйте содержимое, чтобы выпустить воздух, и закройте крышкой.
5. Кимчхи можно подавать сразу, посыпав обжаренным кунжутом. В холодильнике кимчхи ферментируется примерно 2 недели, а при комнатной температуре – 1–2 дня, готовность проверяют по запаху и кислому вкусу. Храните его в холодильнике, там оно продолжает ферментироваться, пока не закончится. Кимчхи вкусное на любой стадии ферментации. Доставая кимчхи из банки, прижимайте остатки ложкой, чтобы внутрь не попал воздух.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Кимчи из острой, начиненной специями капусты пак-чой

ЧХОНГЁНЧХЭ-СОБАГИ

Примерно 1,3 кг

Аппетитное блюдо и полноценная замена традиционному кимчи из пекинской капусты. Выбирайте большие кочаны с крупными листьями на широких ножках, такие удобнее начинать.

Рецептом со мной поделилась одна канадская подруга, у нее в Гонконге был свой ресторан.

Подавайте чхонгёнчхэ-собаги с рисом.

900 г крупных кочанов пак-чой (17–20 см в длину)

5 столовых ложек крупной соли

1 столовая ложка муки из клейкого (сладкого) риса или обычной пшеничной

1 чайная ложка сахара

½ чашки острого корейского перца в хлопьях (кочху-кару)

3 столовые ложки рыбного соуса

7 зубчиков чеснока, порубить

1 чайная ложка очищенного и нарубленного имбиря

250 г корейской редьки или дайкона, очистить и нарезать соломкой 5 см

1 маленькая морковка, нарезать соломкой 5 см

1 маленькая или ½ средней луковицы, нарезать тонкими ломтиками

7 перьев зеленого лука, обрезать кончики, нарезать полосками длиной 7 см

обжаренный кунжут

1. Вымойте капусту холодной водой, обсушите. Посыпьте солью листья, при этом на стебли насыпайте побольше, и положите в большую миску. Оставьте на 1 час. Перемешивайте каждые 20 минут для равномерного распределения соли.

2. В маленьком сотейнике разведите муку в ½ чашки воды и поставьте на средне-сильный огонь. Перемешивайте до закипания, примерно 2 минуты. Добавьте сахар и помешивайте еще минуту, до легкой прозрачности и консистенции жидкого картофельного пюре. Снимите с огня, выложите в большую миску и дайте полностью охладиться.

3. Приготовьте пасту для кимчи: сложите в охлажденную мучную смесь рыбный соус, чеснок, имбирь. Хорошо перемешайте деревянной ложкой.

4. Несколько раз промойте капусту холодной водой и хорошо обсушите.

5. В большой миске смешайте редьку, морковь, репчатый и зеленый лук. Добавьте пасту для кимчи и тщательно перемешайте руками (можно надеть одноразовые перчатки) несколько минут.

6. Сложите капусту в миску и нафаршируйте пространство между листьев пастой с овощами. Плотно прижимайте листья к начинке. Разложите кимчи по стеклянным банкам или герметичным контейнерам, спрессуйте содержимое, чтобы выпустить воздух, и закройте крышкой.

7. Кимчи можно подавать сразу, посыпав обжаренным кунжутом. В холодильнике кимчи ферментируется примерно 2 недели, а при комнатной температуре – 1–2 дня, готовность проверяют по запаху и кислому вкусу. Храните кимчи в холодильнике, там оно продолжает ферментироваться, пока не закончится. Кимчи вкусное на любой стадии ферментации. Доставая кимчи из банки, прижимайте остатки ложкой, чтобы внутрь не попал воздух.

8. Подавайте это кимчи так, чтобы было приятно на него смотреть и удобно есть. На разделочной доске отрежьте нижнюю часть, где сходятся листья, не нарушив целостность кочана. Затем нарежьте поперек кусками 5 см и разложите по тарелкам пирамидками из частей на один укус, увенчанными начинкой. Полейте рассолом из контейнера.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Жидкое огуречное КИМЧХИ

ОИ МУЛЬ-КИМЧХИ

Примерно 3,3 л

Это кимчхи в охлажденном виде отлично утоляет жажду жаркими летними днями. Сюда я кладу меньше острого перца, чтобы рассол получился прозрачный. Кимчхи прекрасно сочетается с рисом в качестве супа, иногда я добавляю к нему лед. Сладость груши и яблока смягчает соленый вкус рассола.

В отличие от остальных кимчхи это надо съесть за неделю после созревания, пока огурец и редька еще хрустящие. Оно служит идеальным сопровождением для острой курицы на гриле (с. 142).

1 кг огурцов без семян

¼ чашки и 1 столовая ложка крупной соли

1 крупное яблоко, очистить от кожуры и семян и натереть

½ средней корейской груши или груши «боск», очистить от кожуры и семян и натереть

1 столовая ложка пшеничной муки, развести в 1 столовой ложке воды

140 г корейской редьки или дайкона, очистить и нарезать соломкой

50 г душистого лука или 2-3 пера зеленого лука, нарезать кусочками 35 мм (примерно ⅔ чашки)

1 зеленый перец чили, нарезать поперек тонкими ломтиками

1 маленький красный перец чили, нарезать поперек тонкими ломтиками

1 столовая ложка рыбного соуса

6 зубчиков чеснока, порубить

2 чайные ложки очищенного нарубленного имбиря

1 столовая ложка острого корейского перца в хлопьях (кочукару)

1. Нарезьте огурцы кусками длиной 5-6 см, каждый разрежьте пополам вдоль. Половинки разрежьте вдоль на 2-3 равные части. Сложите огуречные палочки в четырехлитровую банку или контейнер, добавьте 1 столовую ложку соли и хорошо перемешайте.

2. В большом сотейнике смешайте тертые яблоко и грушу с ¼ чашки соли и мучной смесью. Влейте 1,8 л воды. Хорошо перемешайте деревянной ложкой и поставьте на средне-сильный огонь. Доведите до сильного кипения, закройте крышкой и убавьте огонь до среднего. Кипятите, периодически помешивая, 5-6 минут, пока фруктовое пюре с водой не станет однородной массой. Если жидкость убегает, перемешайте ее и оставьте крышку приоткрытой.

3. Поставьте сито на миску с огурцами и залейте их горячим рассолом, старательно протирая гущу деревянной ложкой. Остатки в сите можно выбросить. Перемешайте огурцы с рассолом и полностью охладите.

4. Добавьте к огурцам редьку, душистый лук, зеленый и красный перцы чили и рыбный соус и хорошо перемешайте.

5. Завяжите чеснок, имбирь и хлопья острого перца в марлевый мешочек, опустите его в рассол и выжимайте, пока жидкость не порозовеет и не насытится вкусом пряностей. Выбросьте мешочек или оставьте его в рассоле на пару часов.

6. Кимчхи можно подавать сразу, но оно вкуснее в холодном виде и после созревания. Для ферментации закройте контейнер и оставьте при комнатной температуре на 24 часа. Если по истечении этого времени в кимчхи появится кислинка, его можно убирать в холодильник. Если нет – подождите еще. Продолжительность ферментации зависит от температуры в кухне.

7. Для подачи разложите кимчхи по пиалам вместе с рассолом. В холодильнике оно хранится до 1 недели.

БЫСТРАЯ ХОЛОДНАЯ ЛАПША С ЖИДКИМ ОГУРЕЧНЫМ КИМЧХИ

Огуречный рассол замечательно сочетается с лапшой из пшеничной муки (сомён). Приготовьте лапшу по рецепту с заправкой из кимчхи (с. 65), промойте ее холодной водой, обсушите и выложите в большую миску. Залейте полностью рассолом и добавьте кусочки огурцов и лед.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

СОУСЫ И ДЕКО- РИРОВАНИЕ

ПОЛИТЬ, ОБМАКНУТЬ И УКРАСИТЬ

С корейскими соусами рис и овощи превращаются в праздничную трапезу. Приправочный соево-луковый соус легко готовить, он используется для многих панчханов и составит прекрасный ансамбль с рисом в простом пибимпапе. Сложный приправочный соус с уксусом, соей и острой перечной пастой сделает пибимпап более изысканным.

Некоторые соусы созданы для определенных блюд. К сырой рыбе мы всегда подаем остро-кисло-сладкий дип-соус и конвертики из листьев с рисом (с. 44), а любое корейское барбекю требует дип-соуса с соевой пастой.

Украшения придают блюдам традиционный корейский вид и вкус. Желтая яичная соломка, к примеру, делает блюдо ярче и сразу привлекает внимание, а барбекю в корейском стиле немислимо без приправленного лука.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

