



더덕물김치



<https://recipe.io.kr>

더덕물김치

재료 준비

- **주재료:** 더덕 400g, 배추 1/3포기
- **채소류:** 실파 100g, 무 1/4개, 홍고추 1개, 부추 100g
- **양념 및 풀국 재료:** 마늘 2쪽, 생강 1쪽, 물 6컵, 밀가루 2큰술, 설탕 1큰술, 까나리액젓 1/2컵, 소금 약간

조리 순서

1. **재료 절이기:** 더덕은 껍질을 벗긴 후 가운데에 열십자(+) 모양으로 칼집을 냅니다. 소금물에 더덕, 배춧잎, 실파를 함께 넣어 절입니다.
2. **채소 손질:** 무는 4cm 길이로 채 썰고, 홍고추는 씨를 털어낸 후 가늘게 채 썹니다.
3. **소 만들기:** 실파와 부추는 깨끗이 다듬어 4cm 길이로 썹니다. 마늘과 생강도 곱게 채 썬 후, 손질한 무, 홍고추와 한데 섞어 소금과 설탕으로 간을 맞추어 김치소를 만듭니다.
4. **소 채우기 및 담기:** 절여둔 더덕, 배추, 실파를 소쿠리에 건져 물기를 뺍니다. 더덕의 칼집 사이에 만들어 둔 소를 꼭꼭 채워 넣은 후, 배춧잎으로 돌돌 말아 항아리에 차곡차곡 담습니다.
5. **풀국 붓기 및 완성:** 물에 밀가루를 넣어 끓인 후 식혀서 풀국을 만듭니다. 식은 풀국에 까나리액젓과 소금을 넣어 싱싱하게 간을 맞추어 항아리에 재료가 잘박하게 잠기도록 부은 뒤 익혀서 먹습니다.

Deodeok Mul-Kimchi

Ingredients

- **Main Ingredients:** 400g Deodeok (bonnet bellflower root), 1/3 head of napa cabbage

- **Vegetables:** 100g scallions, 1/4 radish, 1 red chili pepper, 100g garlic chives
- **Seasoning & Porridge Base:** 2 cloves of garlic, 1 piece of ginger, 6 cups of water, 2 tbsp flour, 1 tbsp sugar, 1/2 cup sand lance fish sauce, a pinch of salt

Directions

1. **Salting Ingredients:** Peel the deodeok and make a cross-shaped slit in the middle. Soak the deodeok, cabbage leaves, and scallions together in saltwater to salt them.
2. **Prepping Vegetables:** Julienne the radish into 4cm lengths. Deseed the red chili pepper and slice it into fine strips.
3. **Making the Stuffing:** Clean and cut the scallions and garlic chives into 4cm pieces. Finely julienne the garlic and ginger, then mix them with the prepped radish and red chili pepper. Season with salt and sugar to make the stuffing.
4. **Stuffing & Packing:** Drain the salted deodeok, cabbage, and scallions in a colander. Firmly pack the stuffing into the slits of the deodeok, wrap them tightly with the cabbage leaves, and place them neatly into a jar.
5. **Pouring Brine & Fermenting:** Boil water with flour to make a porridge base, then let it cool completely. Mix the cooled porridge broth with sand lance fish sauce and salt to make a mild brine. Pour it over the ingredients in the jar until just submerged, then let it ferment before serving.

沙參水泡菜

材料準備

- 主料：沙參 400克、大白菜 1/3 顆
- 蔬菜類：細蔥 100克、白蘿蔔 1/4 個、紅辣椒 1 個、韭菜 100克
- 調料及麵糊材料：大蒜 2 瓣、生薑 1 塊、水 6 杯、麵粉 2 大匙、白糖 1 大匙、玉筋魚露 1/2 杯、鹽少許

烹飪步驟

1. 醃製食材：沙參去皮後，在中間切出十字形刀口。將沙參、大白菜葉和細蔥一同放入鹽水中醃製。
 2. 食材處理：白蘿蔔切成 4 釐米長的細絲，紅辣椒去籽後切成細絲。
 3. 調製餡料：細蔥和韭菜洗淨後切成 4 釐米長的段。大蒜和生薑切成細絲，與切好的白蘿蔔、紅辣椒混合，加入鹽和白糖調味，拌勻製成餡料。
 4. 填充與裝罐：將醃好的沙參、大白菜和細蔥撈出置於篩子中瀝乾水分。將調好的餡料緊緊填入沙參的刀口中，再用大白菜葉將其捲好，層層緊密地碼入壇子中。
 5. 倒入湯汁與完成：將水和麵粉混合煮沸後徹底放涼製成麵糊水。在放涼的麵糊水中加入玉筋魚魚露和鹽，調配出清淡的鹽水汁，倒入壇中至剛好沒過食材，醃製入味後即可食用。
-

沙參水泡菜

材料准备

- 主料：沙參 400克、大白菜 1/3 顆
- 蔬菜类：细葱 100克、白萝卜 1/4 个、红辣椒 1 个、韭菜 100克
- 调料及面糊材料：大蒜 2 瓣、生姜 1 块、水 6 杯、面粉 2 大匙、白糖 1 大匙、玉筋鱼鱼露 1/2 杯、盐少许

烹饪步骤

1. 腌制食材：沙参去皮后，在中间切出十字形刀口。将沙参、大白菜叶和细葱一同放入盐水中腌制。
2. 食材处理：白萝卜切成 4 厘米长的细丝，红辣椒去籽后切成细丝。
3. 调制馅料：细葱和韭菜洗净后切成 4 厘米长的段。大蒜和生姜切成细丝，与切好的白萝卜、红辣椒混合，加入盐和白糖调味，拌勻制成馅料。

4. 填充与装罐：将腌好的沙参、大白菜和细葱捞出置于筛子中沥干水分。将调好的馅料紧紧填入沙参的刀口中，再用大白菜叶将其卷好，层层紧密地码入坛子中。
 5. 倒入汤汁与完成：将水和面粉混合煮沸后彻底放凉制成面糊水。在放凉的面糊水中加入玉筋鱼露和盐，调配出清淡的盐水汁，倒入坛中至刚好没过食材，腌制入味后即可食用。
-

ツルニンジン水キムチ

材料の準備

- **主な材料:** ツルニンジン 400g、白菜 1/3株
- **野菜類:** ワケギ 100g、大根 1/4個、赤唐辛子 1個、ニラ 100g
- **調味料および糊（フルグ）の材料:** ニンニク 2片、生姜 1片、水 6カップ、小麦粉 大さじ2、砂糖 大さじ1、カナリエキス 1/2カップ、塩 少々

作り方

1. **材料の塩漬け:** ツルニンジン は皮をむき、中央に十文字の切れ目を入れます。塩水にツルニンジン、白菜の葉、ワケギを一緒に入れて塩漬けにします。
2. **野菜の下ごしらえ:** 大根は長さ4cmの千切りにし、赤唐辛子は種を取り除いて千切りにします。
3. **具（ソ）作り:** ワケギとニラはきれいに洗い、長さ4cmに切ります。ニンニクと生姜も細い千切りにし、下ごしらえした大根、赤唐辛子と混ぜ合わせ、塩と砂糖で味を調えてキムチの具を作ります。
4. **具詰めと漬け込み:** 塩漬けしたツルニンジン、白菜、ワケギをザルに上げて水気を切ります。ツルニンジンの切れ目に作った具をしっかりと詰め込み、白菜の葉でくるくると巻いて、壺に隙間なくきれいに並べます。
5. **スープの注ぎ入れと完成:** 水に小麦粉を入れて沸騰させ、完全に冷まして小麦粉糊（フルグ）のスープを作ります。冷めたスープにカナリエキスと塩を加えて薄味に

調え、壺の材料がひたひたに浸るまで注ぎ、熟成させてから召し上がってください

。

Deodeok-Mul-Kimchi

Zutaten

- **Hauptzutaten:** 400 g Deodeok (Glockenblumenwurzel), 1/3 Chinakohl
- **Gemüse:** 100 g Frühlingszwiebeln, 1/4 Rettich, 1 rote Chilischote, 100 g Knoblauchschnittlauch
- **Gewürze & Mehlbrühe:** 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 6 Tassen Wasser, 2 EL Mehl, 1 EL Zucker, 1/2 Tasse Sandaal-Fischsauce, etwas Salz

Zubereitung

1. **Zutaten salzen:** Die Deodeok-Wurzel schälen und in der Mitte kreuzweise einschneiden. Die Wurzel, Chinakohlblätter und Frühlingszwiebeln zusammen in Salzwasser einlegen.
2. **Gemüse vorbereiten:** Den Rettich in 4 cm lange Streifen schneiden. Die rote Chilischote entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
3. **Füllung herstellen:** Frühlingszwiebeln und Knoblauchschnittlauch putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer fein raspeln, mit dem vorbereiteten Rettich und der Chilischote vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.
4. **Füllen und Schichten:** Gesalzene Deodeok-Wurzel, Chinakohl und Frühlingszwiebeln in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Füllung fest in die Einschnitte der Deodeok-Wurzel drücken, diese fest in Chinakohlblätter einwickeln und ordentlich in ein Gärgefäß schichten.
5. **Brühe dazugießen und Fertigstellen:** Wasser mit Mehl aufkochen und eine dünne Mehlbrühe herstellen, danach vollständig abkühlen lassen. Die abgekühlte

Brûhe mit Sandaal-Fischsauce und Salz mild abschmecken. Die Brûhe in das Gefäß gießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind, und vor dem Verzehr fermentieren lassen.

Kimchi d'eau au Deodeok

Ingrédients

- **Ingrédients principaux** : 400 g de Deodeok (racine de campanule), 1/3 de chou chinois
- **Légumes** : 100 g de cébettes, 1/4 de radis blanc, 1 piment rouge, 100 g de ciboulette ail
- **Assaisonnement & Base de bouillie** : 2 gousses d'ail, 1 morceau de gingembre, 6 tasses d'eau, 2 c. à soupe de farine, 1 c. à soupe de sucre, 1/2 tasse de sauce de poisson (lançon), un peu de sel

Mode de préparation

1. **Salage des ingrédients** : Épluchez la racine de deodeok et pratiquez une incision en croix au centre. Faites tremper le deodeok, les feuilles de chou chinois et les cébettes ensemble dans de l'eau salée.
2. **Préparation des légumes** : Coupez le radis en fines lanières de 4 cm de long. Éépépinez le piment rouge et coupez-le également en fines lanières.
3. **Préparation de la farce** : Nettoyez et coupez les cébettes et la ciboulette ail en morceaux de 4 cm. Émincez finement l'ail et le gingembre en filaments, puis mélangez-les avec le radis et le piment préparés. Assaisonnez avec du sel et du sucre pour faire la farce.
4. **Farce et mise en bocal** : Égouttez le deodeok, le chou et les cébettes salés dans une passoire. Garnissez fermement les incisions du deodeok avec la farce, enveloppez-les étroitement dans les feuilles de chou, puis disposez-les soigneusement dans un bocal.

5. **Ajout de la saumure et fermentation :** Faites bouillir l'eau avec la farine pour préparer une bouillie légère, puis laissez-la refroidir complètement. Mélangez cette base refroidie avec la sauce de poisson et le sel pour obtenir une saumure douce. Versez-la dans le bocal jusqu'à ce que les ingrédients soient juste immergés, puis laissez fermenter avant de consommer.
-

Kimchi de agua con Deodeok

Ingredientes

- **Ingredientes principales:** 400 g de Deodeok (raíz de campanilla), 1/3 de col china
- **Verduras:** 100 g de cebolletas, 1/4 de rábano blanco, 1 chile rojo, 100 g de cebollino de ajo
- **Condimentos & Base de papilla:** 2 dientes de ajo, 1 trozo de jengibre, 6 tazas de agua, 2 cucharadas de harina, 1 cucharada de azúcar, 1/2 taza de salsa de pescado, una pizca de sal

Instrucciones de preparación

1. **Salado de ingredientes:** Pele la raíz de deodeok e introduzca un corte en forma de cruz en el centro. Remoje el deodeok, las hojas de col china y las cebolletas juntos en agua con sal para salarlos.
2. **Preparación de verduras:** Corte el rábano en tiras finas de 4 cm de largo. Despepite el chile rojo y córtelo también en tiras finas.
3. **Preparación del relleno:** Limpie y corte las cebolletas y el cebollino de ajo en trozos de 4 cm. Pique el ajo y el jengibre en tiras finas, y mézclelos con el rábano y el chile preparados. Sazone con sal y azúcar para hacer el relleno.
4. **Rellenar y empacar:** Escurra el deodeok, la col y las cebolletas salados en un colador. Rellene firmemente los cortes del deodeok con la mezcla, envuélvalos bien con las hojas de col y colóquelos ordenadamente en un frasco de fermentación.

5. **Verter la salmuera y fermentación:** Hierva el agua con la harina para preparar una papilla ligera y deje que se enfríe por completo. Mezcle la base fría con la salsa de pescado y la sal para lograr una salmuera suave. Viértala en el frasco hasta cubrir apenas los ingredientes y deje fermentar antes de servir.
-

Водное кимчи из деодока

Ингредиенты

- **Основные ингредиенты:** 400 г деодока (корень колокольчика), 1/3 кочана пекинской капусты
- **Овощи:** 100 г зеленого лука, 1/4 редьки, 1 красный перец чили, 100 г джусая (чесночного лука)
- **Специи и мучная основа:** 2 зубчика чеснока, 1 кусочек имбиря, 6 стаканов воды, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сахара, 1/2 стакана рыбного соуса из песчанки, немного соли

Способ приготовления

1. **Засолка ингредиентов:** Очистите деодок от кожуры и сделайте крестообразный надрез по центру. Засолите деодок, листья пекинской капусты и зеленый лук вместе в соленой воде.
2. **Нарезка овощей:** Нарежьте редьку тонкой соломкой длиной 4 см. Красный чили очистите от семян и также нарежьте тонкой соломкой.
3. **Приготовление начинки:** Промойте и нарежьте зеленый лук и джусай кусочками по 4 см. Чеснок и имбирь нарежьте тонкой соломкой, затем смешайте их с подготовленной редькой и чили. Приправьте солью и сахаром, чтобы получилась начинка.
4. **Фарширование и укладка:** Выложите засоленный деодок, капусту и зеленый лук в дуршлаг, чтобы стекла вода. Плотно заполните начинкой надрезы в деодоке, заверните его в капустные листья и аккуратно уложите слоями в

емкость для ферментации.

5. **Заливка рассола и ферментация:** Заварите воду с мукой, чтобы получилась жидкая мучная основа, и полностью охладите её. В остывшую основу добавьте рыбный соус и соль, регулируя вкус так, чтобы рассол получился не слишком соленым. Залейте рассол в емкость, чтобы он едва покрывал ингредиенты, и дайте кимчи заферментироваться перед употреблением.

