



매실장아찌



매실장아찌

재료 청매실 2kg, 굵은소금 500g, 차조기잎 400g, 소주 약간, 술잎 약간, 거즈

조리 방법

1. 청매실은 물에 하룻밤 담가 떫은맛을 뺀 뒤 꼬치로 꼭지를 떼어내고, 술잎도 깨끗이 씻어 준비한다.
 2. 마른 프라이팬에 굵은소금을 넣고 기름 없이 열은 갈색이 돌 때까지 살짝 볶는다.
 3. 마른 거즈를 이용해 매실 표면의 물기를 하나씩 완전히 닦아낸다.
 4. 항아리에 매실을 담을 때, 분무기에 소주를 넣어 매실에 고루 뿌려가며 담는다.
 5. 매실 위에 볶은 소금을 고루 뿌린 후 술잎으로 덮고, 소금에 씻어둔 차조기잎을 얹은 다음 먼지가 들어가지 않게 종지로 밀봉한다.
-

Pickled Green Plums (Maesil-jangajji)

Ingredients 2kg Green plums, 500g Coarse salt, 400g Perilla leaves (Shiso), A little Soju, A little Pine needles, Cheesecloth

Instructions

1. Soak the green plums in water overnight to remove the bitterness, remove the stems using a skewer, and wash the pine needles.
 2. Dry-roast the coarse salt in a pan without oil until it turns slightly brown.
 3. Completely dry each plum by wiping it with a dry cheesecloth.
 4. Place the plums in a jar, spraying them evenly with soju using a spray bottle as you layer them.
 5. Sprinkle the roasted salt over the plums, cover with pine needles and salted perilla leaves, then tightly seal the jar with paper to keep dust out.
-

醃青梅 (梅子醬菜)

材料 青梅 2kg、粗鹽 500g、紫蘇葉 400g、燒酒 少許、松針 少許、紗布

烹調步驟

1. 將青梅泡水一晚以去除澀味，用竹籤剔除蒂頭，並將松針洗淨備用。
 2. 將粗鹽放入乾燥的平底鍋中，不加油稍微翻炒至呈淺褐色。
 3. 用乾紗布將每一顆青梅表面的水分完全擦乾。
 4. 將青梅裝入甕中，裝填時用噴霧器將燒酒均勻噴灑在青梅上。
 5. 在青梅上撒上炒過的粗鹽，鋪上松針和用鹽洗過的紫蘇葉，最後用紙封口以防灰塵落入。
-

腌青梅 (梅子酱菜)

材料 青梅 2kg、粗盐 500g、紫苏叶 400g、烧酒 少许、松针 少许、纱布

烹调步骤

1. 将青梅泡水一晚以去除涩味，用竹签剔除蒂头，并将松针洗净备用。
 2. 将粗盐放入干燥的平底锅中，不加油稍微翻炒至呈浅褐色。
 3. 用干纱布将每一颗青梅表面的水分完全擦干。
 4. 将青梅装入瓮中，装填时用喷雾器将烧酒均匀喷洒在青梅上。
 5. 在青梅上撒上炒过的粗盐，铺上松针和用盐洗过的紫苏叶，最后用纸封口以防灰尘落入。
-

梅干し (青梅の漬物)

材料 青梅 2kg、粗塩 500g、赤紫蘇の葉 400g、焼酎 少々、松葉 少々、ガーゼ

作り方

1. 青梅は水に一晩漬けて渋みを抜き、竹串でヘタを取る。松葉もきれいに洗っておく。
 2. 油を引かないフライパンに粗塩を入れ、薄茶色になるまで軽く炒る。
 3. 乾いたガーゼを使い、青梅の表面の水気を一つずつ完全に拭き取る。
 4. 壺に青梅を入れる際、霧吹きに入れた焼酎を青梅にまんべんなく吹きかけながら詰める。
 5. 青梅の上に炒った塩を振りかけ、松葉、塩揉みした赤紫蘇の葉の順に乗せ、ほこりが入らないように紙で密閉する。
-

Eingelegte grüne Pflaumen

Zutaten 2kg Grüne Pflaumen, 500g Grobes Salz, 400g Perillablätter (Shiso), etwas Soju, etwas Kiefernadeln, Mulltuch

Zubereitung

1. Die Pflaumen über Nacht in Wasser einweichen, um die Bitterstoffe zu entziehen, dann die Stiele mit einem Spieß entfernen und die Kiefernadeln waschen.
2. Das grobe Salz in einer trockenen Pfanne ohne Öl leicht braun rösten.
3. Jede Pflaume mit einem trockenen Mulltuch vollständig abtrocknen.
4. Die Pflaumen in ein Gefäß schichten und dabei mit einer Sprühflasche gleichmäßig mit Soju besprühen.
5. Das geröstete Salz über die Pflaumen streuen, mit Kiefernadeln und gesalzenen Perillablättern abdecken und das Gefäß mit Papier verschließen, um es vor Staub zu schützen.

Prunes vertes marinées

Ingrédients 2kg de Prunes vertes, 500g de Gros sel, 400g de Feuilles de perilla (Shiso), un peu de Soju, un peu d'Aiguilles de pin, Étamine

Préparation

1. Faire tremper les prunes vertes dans l'eau toute la nuit pour enlever l'amertume, retirer les tiges avec une brochette et laver les aiguilles de pin.
 2. Faire griller le gros sel à sec dans une poêle sans huile jusqu'à ce qu'il devienne légèrement brun.
 3. Sécher complètement chaque prune en l'essuyant avec une étamine sèche.
 4. Placer les prunes dans un bocal en les vaporisant uniformément de soju à l'aide d'un vaporisateur tout en les superposant.
 5. Saupoudrer le sel grillé sur les prunes, couvrir d'aiguilles de pin et de feuilles de perilla préalablement salées, puis sceller hermétiquement le bocal avec du papier pour empêcher la poussière d'entrer.
-

Ciruelas verdes encurtidas

Ingredientes 2kg de Ciruelas verdes, 500g de Sal gruesa, 400g de Hojas de perilla (Shiso), un poco de Soju, un poco de Agujas de pino, Gasa

Preparación

1. Remojar las ciruelas en agua durante la noche para quitarles el amargor, quitar los tallos con un palillo y lavar las agujas de pino.
2. Tostar la sal gruesa en una sartén sin aceite hasta que adquiera un color ligeramente marrón.
3. Secar completamente cada ciruela frotándola con una gasa seca.
4. Colocar las ciruelas en un tarro, rociándolas uniformemente con soju usando una botella con atomizador a medida que se acomodan.
5. Espolvorear la sal tostada sobre las ciruelas, cubrir con las agujas de pino y las hojas de perilla saladas, y luego sellar el tarro con papel para evitar que entre el polvo.

Маринованные зеленые сливы

Ингредиенты 2 кг зеленых слив, 500 г крупной соли, 400 г листьев периллы (шисо), немного соджу, немного сосновых иголок, марля

Приготовление

1. Замочите зеленые сливы в воде на ночь, чтобы убрать горечь, удалите плодоножки с помощью шпажки и вымойте сосновые иголки.
2. Слегка обжарьте крупную соль на сухой сковороде без масла до появления светло-коричневого оттенка.
3. Насухо вытрите каждую сливу с помощью сухой марли.
4. Поместите сливы в банку, равномерно сбрызгивая их соджу из пульверизатора по мере укладки.
5. Посыпьте сливы обжаренной солью, накройте сосновыми иголками и предварительно засоленными листьями периллы, затем плотно закройте банку бумагой, чтобы защитить от пыли.

