



무청물김치



무청물김치

재료 무청 달린 무 10개, 실파 1/2단, 마늘 3통, 생강 2쪽, 고춧가루 1컵, 맑은 젓국 1컵, 소금 2컵, 마른 고추 10개

조리방법

- **절이기:** 무청 달린 무는 겉잎을 떼고 씻어 무와 함께 소금물에 절이고 실파도 같이 절인다.
 - **헹구기:** 절인 무, 무청, 실파는 물에 여러 번 헹구어 물기를 뺀다.
 - **고추 갈기:** 마른 고추는 씨를 빼고 물에 불린 뒤 물을 조금씩 부어가며 곱게 간다.
 - **담기:** 마늘과 생강을 찢어 가제에 싸서 항아리 밑에 넣고, 무와 무청, 실파를 차곡차곡 담는다.
 - **붓기:** 간 고추에 맑은 젓국과 물을 섞고 소금으로 간을 맞춰 체에 발친 뒤 항아리에 붓고 익힌다.
-

Radish Greens Water Kimchi

Ingredients 10 Radishes with greens, 1/2 bunch Green onion, 3 bulbs Garlic, 2 slices Ginger, 1 cup Chili powder, 1 cup Clear fish sauce, 2 cups Salt, 10 Dried chili peppers

Instructions

- **Salting:** Trim and wash the radishes and greens, salt them along with the green onions.
 - **Rinsing:** Rinse the salted ingredients thoroughly and drain in a colander.
 - **Grinding Chili:** Remove seeds from dried peppers, soak in water, and grind finely with some water.
 - **Packing:** Mince garlic and ginger, wrap in cloth, place at the bottom of a jar, and pack radishes and greens in layers.
 - **Brining:** Mix ground chili with fish sauce, water, and salt, strain through a sieve, pour into the jar, and ferment.
-

蘿蔔纓水泡菜

材料 帶纓蘿蔔 10個, 青蔥 1/2把, 大蒜 3球, 生薑 2片, 辣椒粉 1杯, 清魚露 1杯, 鹽 2杯, 乾辣椒 10個

烹調步驟

- **醃製:** 去除蘿蔔外層黃葉洗淨, 將蘿蔔與青蔥一同放入鹽水中醃製。
 - **沖洗:** 將醃好的蘿蔔、蘿蔔纓與青蔥反覆沖洗並瀝乾水分。
 - **研磨辣椒:** 乾辣椒去籽泡水後, 加水磨成泥。
 - **裝甕:** 將蒜末與薑末包在紗布中墊底, 將蘿蔔、蘿蔔纓與青蔥層層壓入甕中。
 - **倒入醃汁:** 將辣椒泥混合魚露、水與鹽調味, 過濾後倒入甕中醃製發酵。
-

萝卜纓水泡菜

材料 帶纓萝卜 10个, 青葱 1/2把, 大蒜 3球, 生姜 2片, 辣椒粉 1杯, 清鱼露 1杯, 盐 2杯, 干辣椒 10个

烹調步驟

- **腌制:** 去除萝卜外层黄叶洗净, 将萝卜与青葱一同放入盐水中腌制。
 - **冲洗:** 将腌好的萝卜、萝卜纓与青葱反复冲洗并沥干水分。
 - **研磨辣椒:** 干辣椒去籽泡水后, 加水磨成泥。
 - **装瓮:** 将蒜末与姜末包在纱布中垫底, 将萝卜、萝卜纓与青葱层层压入瓮中。
 - **倒入腌汁:** 将辣椒泥混合鱼露、水与盐调味, 过滤后倒入瓮中腌制发酵。
-

大根葉の水キムチ

材料 大根の葉付き大根 10個, 青ねぎ 1/2束, にんにく 3球, 生姜 2片, 粉唐辛子 1カップ, 清汁魚醤 1カップ, 塩 2カップ, 乾唐辛子 10個

作り方

- **塩漬け:** 大根の葉付き大根の傷んだ葉を取り除き、塩水で大根と青ねぎを一緒に漬ける。
 - **洗う:** 漬けた大根、大根の葉、青ねぎを水で何度か洗い、水気を切る。
 - **唐辛子を挽く:** 乾唐辛子は種を取り除いて水でふやかし、水を少しずつ足しながら滑らかに挽く。
 - **詰める:** にんにくと生姜を叩いてガーゼに包んで壺の底に入れ、その上に大根、大根の葉、青ねぎを重ねて入れる。
 - **漬け汁を注ぐ:** 挽いた唐辛子に魚醤と水、塩を混ぜて味を調べ、ざるでこしてから壺に注いで発酵させる。
-

Rettichblätter-Wasser-Kimchi

Zutaten 10 Rettiche mit Blättern, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, 3 Knollen Knoblauch, 2 Scheiben Ingwer, 1 Tasse Chilipulver, 1 Tasse klare Fischsauce, 2 Tassen Salz, 10 getrocknete Chilischoten

Zubereitung

- **Salzen:** Rettiche reinigen, zusammen mit den Frühlingszwiebeln in Salzwasser einlegen.
- **Abspülen:** Die gesalzenen Zutaten gründlich abspülen und abtropfen lassen.
- **Chilis mahlen:** Getrocknete Chilis entkernen, einweichen und mit etwas Wasser fein mahlen.
- **Einlegen:** Knoblauch und Ingwer zerdrücken, in ein Tuch wickeln, in den Topf geben und die Zutaten schichten.
- **Aufgießen:** Gemahlene Chilis mit Fischsauce, Wasser und Salz mischen, durch ein Sieb in den Topf gießen und gären lassen.

Kimchi à l'eau de feuilles de radis

Ingrédients 10 Radis avec feuilles, 1/2 botte Oignon vert, 3 bulbes Ail, 2 tranches Gingembre, 1 tasse Poudre de piment, 1 tasse Sauce poisson claire, 2 tasses Sel, 10 Piments séchés

Préparation

- **Saler:** Nettoyez les radis et feuilles, salez-les avec les oignons verts.
 - **Rincer:** Rincez abondamment les ingrédients salés et égouttez-les.
 - **Broyer les piments:** Épépinez les piments séchés, faites tremper et broyez finement.
 - **Mettre en pot:** Écrasez l'ail et le gingembre, emballez dans un tissu, placez au fond du pot, et ajoutez les légumes en couches.
 - **Verser la saumure:** Mélangez le piment broyé avec la sauce poisson, l'eau et le sel, filtrez, versez dans le pot et laissez fermenter.
-

Kimchi de agua de hojas de rábano

Ingredientes 10 Rábanos con hojas, 1/2 manojo Cebolleta, 3 bulbos Ajo, 2 rodajas Jengibre, 1 taza Chile en polvo, 1 taza Salsa de pescado clara, 2 tazas Sal, 10 Chiles secos

Preparación

- **Salar:** Limpie los rábanos y las hojas, y sáelos junto con las cebolletas.
 - **Enjuagar:** Enjuague bien los ingredientes salados y escúrralos.
 - **Moler chile:** Quite las semillas de los chiles secos, hidrate y muele finamente.
 - **Envasar:** Machaque el ajo y el jengibre, envuélvalos en un paño, colóquelos en el fondo del recipiente y añada los ingredientes en capas.
 - **Verter salmuera:** Mezcle el chile molido con la salsa de pescado, agua y sal, cuele, vierta en el recipiente y deje fermentar.
-

Водяной кимчи из ботвы редиса

Ингредиенты 10 Редисов с ботвой, 1/2 пучка Зеленый лук, 3 головки Чеснок, 2 ломтика Имбирь, 1 стакан Порошок чили, 1 стакан Прозрачный рыбный соус, 2 стакана Соль, 10 Сушеных перцев чили

Приготовление

- **Засолка:** Очистите редис и ботву, посолите их вместе с зеленым луком.
- **Промывка:** Тщательно промойте засоленные ингредиенты и дайте стечь воде.
- **Измельчение перца:** Удалите семена из сушеных перцев, размочите и мелко измельчите.
- **Укладка:** Измельчите чеснок и имбирь, заверните в ткань, положите на дно банки, сверху уложите редис и лук слоями.
- **Заливка:** Смешайте измельченный перец с рыбным соусом, водой и солью, процедите, залейте в банку и оставьте бродить.

