



보쌈김치



보쌈김치

재료

- **주재료:** 배추 5포기, 소금 4컵, 무 1개, 미나리 1단, 갓 1단, 실파 1/2단, 배 2개, 마늘 3통, 생강 3쪽, 밤 10개, 대추 10개, 석이버섯 3장, 잣 3큰술, 생굴 1컵, 낙지 1마리, 은행 약간
- **양념:** 고춧가루 3컵, 액체육젓 2컵, 설탕 5큰술, 통깨 3큰술, 소금

조리방법

- **배추 절이기:** 잎이 많은 배추로 골라 2등분하여 절여 놓고 미나리, 갓, 실파는 3cm 길이로 썰며 무도 나박나박 썰어 놓는다.
 - **부재료 준비:** 배는 껍질을 벗겨 납작납작하게 썰고, 석이버섯은 깨끗이 씻어 곱게 채 썬다. 대추는 씨를 빼서 썰고, 은행, 잣, 굴을 준비하며 낙지도 3cm 길이로 썰어 놓는다.
 - **배추 손질:** 절인 배추를 물에 씻어 물기를 빼고, 겉잎 부분을 잘라서 넓게 펴놓아 보로 사용하며 나머지는 3cm 길이로 썰어 놓는다.
 - **양념 만들기:** 고춧가루를 물에 개어 다진 마늘·생강, 액체 육젓을 넣어 고추 양념을 만든다.
 - **소 버무리기:** 넓은 그릇에 썰어 놓은 배추, 무, 갓, 미나리, 실파를 넣고 고추 양념으로 버무린 후, 마지막으로 해물과 배를 넣고 통깨를 넣어 보쌈소를 준비한다.
 - **보쌈 싸기:** 그릇에 배추 겉잎을 3~4장 정도 깔고 버무린 소를 소복하게 담는다. 그 위에 석이버섯, 밤, 대추, 잣, 은행 등의 고명을 보기 좋게 얹은 후 펴놓은 배춧잎을 한 장씩 덮어 보자기 싸듯 준비한다.
 - **완성:** 만들어 놓은 보쌈을 향아리에 차곡차곡 담고 물에 소금과 고춧가루를 슾슴하게 타서 충분히 붓는다.
-

Bossam Kimchi (Wrapped Kimchi)

Ingredients

- **Main:** 5 heads Napa cabbage, 4 cups Salt, 1 Radish, 1 bunch Water dropwort, 1 bunch Mustard greens, 1/2 bunch Green onion, 2 Pears, 3 bulbs Garlic, 3 cloves Ginger, 10 Chestnuts, 10 Jujubes, 3 Rock mushrooms, 3 tbsp Pine nuts, 1 cup Fresh oysters, 1 Octopus, Ginkgo nuts
- **Seasoning:** 3 cups Red pepper powder, 2 cups Liquid fish sauce, 5 tbsp Sugar, 3 tbsp Sesame seeds, Salt

Instructions

- **Pickle Cabbage:** Choose napa cabbage with plenty of leaves, cut in half, and pickle. Cut water dropwort, mustard greens, and green onions into 3cm lengths; slice radish into square flat pieces.
- **Prep Ingredients:** Peel pears and slice flatly; clean rock mushrooms and julienne finely; pit and slice jujubes. Prepare ginkgo nuts, pine nuts, and oysters; cut octopus into 3cm lengths.
- **Prep Cabbage Wrap:** Wash the pickled cabbage, drain, cut off outer leaves to use as wrapping fabric, and cut the rest into 3cm lengths.
- **Make Seasoning:** Mix red pepper powder with water to a loose consistency, add minced garlic, ginger, and liquid fish sauce.
- **Make Filling:** In a large bowl, mix sliced cabbage, radish, mustard greens, water dropwort, and green onions with the pepper seasoning. Lastly, add seafood, pears, and sesame seeds to complete the filling.
- **Wrap Bossam:** Line a bowl with 3-4 outer napa cabbage leaves and mound the filling inside. Top with garnishes like rock mushrooms, chestnuts, jujubes, pine nuts, and ginkgo nuts, then cover each with the reserved napa cabbage leaves like wrapping a package.
- **Finish:** Pack the wrapped bossam tightly into a crock, mix water with salt and a touch of red pepper powder to taste mild, and pour generously over them.

包飯泡菜 (Bossam Kimchi)

材料

- **主料：** 白菜 5棵, 鹽 4杯, 蘿蔔 1個, 水芹菜 1把, 芥菜 1把, 青蔥 1/2把, 水

梨 2個, 大蒜 3球, 薑 3瓣, 栗子 10顆, 紅棗 10顆, 石耳 3張, 松子 3大勺, 鮮蚵 1杯, 章魚 1隻, 銀杏少許

- **調料：** 辣椒粉 3杯, 液體魚露 2杯, 糖 5大勺, 白芝麻 3大勺, 鹽

烹調步驟

- **醃製白菜：** 選擇葉片多的白菜對半切開醃製。水芹菜、芥菜、青蔥切成 3cm 長，蘿蔔切片。
 - **準備副料：** 水梨去皮切片；石耳洗淨切細絲；紅棗去核切片。準備銀杏、松子、鮮蚵，章魚切 3cm 長。
 - **處理白菜：** 醃好的白菜洗淨瀝乾，切下外葉攤平作為包裹用的布，其餘切成 3cm 長。
 - **製作醬料：** 將辣椒粉加水調稀，加入蒜末、薑末與液體魚露調成辣椒醬。
 - **拌餡料：** 在大碗中放入切好的白菜、蘿蔔、芥菜、水芹菜、青蔥，用辣椒醬拌勻後，最後加入海鮮、水梨與白芝麻拌勻製成內餡。
 - **包裹泡菜：** 在容器中鋪上 3~4 片白菜外葉，堆疊放入拌好的內餡。上方放上石耳、栗子、紅棗、松子、銀杏等裝飾，再用攤平的白菜葉一張張覆蓋包好。
 - **完成：** 將做好的包飯泡菜整齊放入罈子中，用適量鹽與少許辣椒粉調配成清淡的鹽水倒入淹過泡菜即可。
-

包飯泡菜 (Bossam Kimchi)

材料

- **主料：** 白菜 5棵, 鹽 4杯, 萝卜 1个, 水芹菜 1把, 芥菜 1把, 青葱 1/2把, 梨 2个, 大蒜 3球, 姜 3瓣, 栗子 10顆, 紅棗 10顆, 石耳 3張, 松子 3大勺, 鮮蚵 1杯, 章魚 1只, 白果少許
- **調料：** 辣椒粉 3杯, 液体鱼露 2杯, 糖 5大勺, 白芝麻 3大勺, 盐

烹调步骤

- **腌制白菜：** 选择叶片多的白菜对半切开腌制。水芹菜、芥菜、青葱切成 3cm 长，萝卜切片。
 - **准备副料：** 梨去皮切片；石耳洗净切细丝；红枣去核切片。准备白果、松子、鲜牡蛎，章鱼切 3cm 长。
 - **处理白菜：** 腌好的白菜洗净沥干，切下外叶摊平作为包裹用的布，其余切成 3cm 长。
 - **制作酱料：** 将辣椒粉加水调稀，加入蒜末、姜末与液体鱼露调成辣椒酱。
 - **拌馅料：** 在大碗中放入切好的白菜、萝卜、芥菜、水芹菜、青葱，用辣椒酱拌匀后，最后加入海鲜、梨与白芝麻拌匀制成内馅。
 - **包裹泡菜：** 在容器中铺上 3~4 片白菜外叶，堆叠放入拌好的内馅。上方放上石耳、栗子、红枣、松子、白果等装饰，再用摊平的白菜叶一张张覆盖包好。
 - **完成：** 将做好的包饭泡菜整齐放入坛子中，用适量盐与少许辣椒粉调配成清淡的盐水倒入淹过泡菜即可。
-

ポッサムキムチ (包みキムチ)

材料

- **主材料：** 白菜 5株, 塩 4カップ, 大根 1個, セリ 1束, からし菜 1束, 青ねぎ 1/2束, 梨 2個, にんにく 3株, 生姜 3片, 栗 10個, なつめ 10個, 石耳 3枚, 松の実 大さじ3, 生牡蠣 1カップ, タコ 1匹, 銀杏少々
- **調味料：** 粉唐辛子 3カップ, 魚醤 2カップ, 砂糖 大さじ5, いりごま 大さじ3, 塩

作り方

- **白菜を漬ける:** 葉の多い白菜を選んで2等分し、漬ける。セリ、からし菜、青ねぎは3cm長さに切り、大根は薄切りにする。
- **具材の準備:** 梨の皮を剥いて平切りにし、石耳はきれいに洗って千切りにする。なつめは種を取って切り、銀杏、松の実、牡蠣、3cm長さに切ったタコを準備する。
- **白菜の下準備:** 漬けた白菜を水で洗って水気を切り、外葉の部分を切り取って広げて包み布にし、残りは3cm長さに切る。
- **タレを作る:** 粉唐辛子を水で軽く溶き、おろしにんにく・生姜、魚醤を入れて唐辛子ダレを作る。
- **具を和える:** 大きめのボウルに切った白菜、大根、からし菜、セリ、青ねぎを入れ、唐辛子ダレで和えた後、最後に魚介と梨、いりごまを入れてポッサムの具を用意する。
- **包む:** 器に白菜の外葉を3〜4枚ほど敷き、和えた具をこんもりと盛る。その上に石耳、栗、なつめ、松の実、銀杏などのトッピングをきれいにのせ、広げた白菜の葉で1枚ずつ包むように覆う。
- **仕上げ:** 作ったポッサムキムチを壺にきれいに詰め、水に塩と粉唐辛子を薄く溶かしてたっぷりと注ぐ。

Bossam Kimchi (Gefülltes Kimchi)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 5 Köpfe Chinakohl, 4 Tassen Salz, 1 Rettich, 1 Bund Wasserfenchel, 1 Bund Senfkohl, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Birnen, 3 Knollen Knoblauch, 3 Zehen Ingwer, 10 Kastanien, 10 Jujuben, 3 Steinpilze/Äquivalente, 3 EL Pinienkerne, 1 Tasse frische Austern, 1 Oktopus, etwas Ginkgo
- **Würzung:** 3 Tassen Chilipulver, 2 Tassen flüssige Fischsauce, 5 EL Zucker, 3 EL Sesamkörner, Salz

Zubereitung

- **Kohl einlegen:** Chinakohl mit vielen Blättern auswählen, halbieren und einlegen. Wasserfenchel, Senfkohl und Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden; Rettich in Scheiben schneiden.
 - **Zutaten vorbereiten:** Birnen schälen und flach schneiden; Steinpilze waschen und fein juliennieren; Jujuben entkernen und schneiden. Ginkgo, Pinienkerne und Austern bereithalten; Oktopus in 3 cm lange Stücke schneiden.
 - **Kohl vorbereiten:** Eingelegten Kohl abspülen und abtropfen lassen. Die äußeren Blätter abschneiden und flach auslegen (als "Hülle"), den Rest in 3 cm lange Stücke schneiden.
 - **Würzsauce herstellen:** Chilipulver mit etwas Wasser anrühren, gehackten Knoblauch, Ingwer und flüssige Fischsauce dazugeben.
 - **Füllung mischen:** In einer großen Schüssel geschnittenen Kohl, Rettich, Senfkohl, Wasserfenchel und Frühlingszwiebeln mit der Chilisauce vermengen. Zum Schluss Meeresfrüchte, Birnen und Sesamkörner hinzugeben, um die Füllung fertigzustellen.
 - **Bossam wickeln:** Eine Schüssel mit 3-4 äußeren Kohlblättern auslegen und die Füllung hineingeben. Mit Garnierungen wie Steinpilzen, Kastanien, Jujuben, Pinienkernen und Ginkgo belegen, dann die ausgelegten Kohlblätter einzeln darüberfalten, wie ein Päckchen.
 - **Fertigstellen:** Das vorbereitete Bossam-Kimchi schichtweise in einen Tonkrug geben, Wasser mit Salz und etwas Chilipulver dezent anmischen und großzügig darüber gießen.
-

Bossam Kimchi (Kimchi enveloppé)

Ingrédients

- **Base:** 5 têtes de chou chinois, 4 tasses Sel, 1 Radis, 1 botte d'oenanthe, 1 botte de moutarde brune, 1/2 botte d'oignon vert, 2 Poires, 3 têtes d'ail, 3 gousses de gingembre, 10 Châtaignes, 10 Jujubes, 3 Champignons de roche, 3 c.à.s Pignons de pin, 1 tasse Huîtres fraîches, 1 Poulpe, Noix de ginkgo
- **Assaisonnement:** 3 tasses Poudre de piment, 2 tasses Sauce de poisson liquide, 5 c.à.s Sucre, 3 c.à.s Graines de sésame, Sel

Préparation

- **Saler le chou:** Choisissez des choux bien garnis, coupez-les en deux et

faites-les mariner. Taillez l'oënanthe, la moutarde et l'oignon vert en morceaux de 3 cm ; coupez le radis en fines tranches plates.

- **Préparer les ingrédients:** Épluchez les poires et coupez-les à plat ; lavez et émincez finement les champignons de roche ; dénoyautez et coupez les jujubes. Préparez le ginkgo, les pignons, les huîtres et coupez le poulpe en morceaux de 3 cm.
 - **Préparer l'enveloppe:** Rincez le chou mariné, égouttez-le, découpez les feuilles externes pour les étser à plat comme un tissu d'enveloppe, et coupez le reste en morceaux de 3 cm.
 - **Faire la sauce:** Diluez la poudre de piment avec de l'eau, ajoutez l'ail et le gingembre hachés, ainsi que la sauce de poisson liquide.
 - **Mélanger la farce:** Dans un grand bol, mélangez le chou, le radis, la moutarde, l'oënanthe et l'oignon vert avec la sauce au piment. Enfin, ajoutez les fruits de mer, les poires et les graines de sésame pour former la farce.
 - **Envelopper:** Disposez 3 à 4 feuilles externes de chou dans un récipient et déposez la farce en dôme. Garnissez avec les champignons, châtaignes, jujubes, pignons et ginkgo, puis repliez les feuilles de chou une par une pour envelopper le tout comme un paquet.
 - **Finition:** Placez les bossam préparés dans une jarre, versez de l'eau légèrement salée et relevée d'une touche de poudre de piment pour bien immerger.
-

Bossam Kimchi (Kimchi envuelto)

Ingredientes

- **Principal:** 5 cabezas de col china, 4 tazas Sal, 1 Rábano, 1 manojo de oënanthe, 1 manojo de hojas de mostaza, 1/2 manojo de cebolleta, 2 Peras, 3 cabezas de ajo, 3 dientes de jengibre, 10 Castañas, 10 Jujubes, 3 Hongos de roca, 3 cdas Piñones, 1 taza Ostras frescas, 1 Pulpo, Nueces de ginkgo
- **Sazón:** 3 tazas Chile en polvo, 2 tazas Salsa de pescado líquida, 5 cdas Azúcar, 3 cdas Semillas de sésamo, Sal

Preparación

- **Salar la col:** Elija col china con abundantes hojas, corte por la mitad y marínelo. Corte la oënanthe, las hojas de mostaza y la cebolleta en longitudes de 3 cm; corte el rábano en rodajas planas.
- **Preparar ingredientes:** Pele las peras y córtelas planas; limpie y julienne

los hongos de roca; quite las semillas y corte los jujubes. Tenga listo el ginkgo, los piñones, las ostras y corte el pulpo en trozos de 3 cm.

- **Preparar el envoltorio:** Lave la col marinada y escúrrala; corte las hojas exteriores y extiéndalas para usarlas como "paquete", y corte el resto en trozos de 3 cm.
 - **Hacer la salsa:** Mezcle el chile en polvo con un poco de agua, agregue el ajo y el jengibre picados y la salsa de pescado líquida.
 - **Hacer el relleno:** En un tazón grande, mezcle la col, el rábano, las hojas de mostaza, la oenanthe y la cebolleta con la salsa de chile. Por último, agregue los mariscos, las peras y las semillas de sésamo para completar el relleno.
 - **Envolver Bossam:** Coloque 3-4 hojas exteriores de col en un recipiente y ponga el relleno en forma de cúpula. Decore encima con hongos de roca, castañas, jujubes, piñones y ginkgo, luego cubra con las hojas de col una por una como si envolviera un paquete.
 - **Finalizar:** Coloque el bossam preparado ordenadamente en una jarra, prepare agua con sal y un toque de chile en polvo para que quede suave, y vierta generosamente.
-

Боссам кимчи (Завернутый кимчи)

Ингредиенты

- **Основное:** 5 кочанов Пекинская капуста, 4 стакана Соль, 1 Редька дайкон, 1 пучок Омежник, 1 пучок Горчичная зелень, 1/2 пучка Зеленый лук, 2 Груши, 3 головки Чеснок, 3 зубчика Имбирь, 10 Каштанов, 10 Ююба, 3 Каменных гриба, 3 ст.л. Кедровые орехи, 1 стакан Свежие устрицы, 1 Осьминог, Немного орехов гинкго
- **Приправа:** 3 стакана Порошок чили, 2 стакана Жидкий рыбный соус, 5 ст.л. Сахар, 3 ст.л. Кунжутные семечки, Соль

Приготовление

- **Засолка капусты:** Выберите пекинскую капусту с большим количеством листьев, разрежьте пополам и засолите. Омежник, горчичную зелень и зеленый лук нарезать кусочками по 3 см, редис нарезать плоскими ломтиками.
- **Подготовка ингредиентов:** Очистите груши и нарежьте плоскими ломтиками; промойте каменные грибы и мелко нарежьте соломкой; удалите косточки из ююба и нарежьте. Подготовьте гинкго, кедровые

орехи, устрицы, а осьминога нарежьте кусочками по 3 см.

- **Подготовка капустной «оболочки»:** Промойте засоленную капусту, слейте воду, срежьте внешние листья и разложите их плашмя для заворачивания, а остальную капусту нарежьте кусочками по 3 см.
- **Приготовление соуса:** Разведите порошок чили водой до жидкой консистенции, добавьте измельченные чеснок, имбирь и жидкий рыбный соус.
- **Приготовление начинки:** В большой миске смешайте нарезанную капусту, редис, горчичную зелень, омежник и зеленый лук с перцовым соусом. В конце добавьте морепродукты, грушу и кунжутные семечки.
- **Заворачивание боссама:** Уложите в емкость 3-4 внешних листа капусты крест-накрест и горкой выложите начинку. Сверху красиво уложите гарнир: каменные грибы, каштаны, ююб, кедровые орехи, гинкго, а затем поочередно заверните каждый лист капусты, как узелок.
- **Завершение:** Аккуратно уложите готовый боссам в глиняный горшок или банку, залейте водой, разведенной солью и небольшим количеством порошка чили до мягкого солоноватого вкуса, чтобы жидкость полностью покрывала заготовку.

