

8-KIMĈIO

La kimĉio estas plado el – kutime – brasiko fermentigita en bokalo, kun pimenta saŭco.

Ingrediencoj :

Por la salakva peklado

- 1 pekina brasiko (t. e. proksimume 1 kilogramo aŭ 1 kilogramo kaj duono)
- 220 gramoj da salo (mara)
- 1 litro kaj duono da akvo



Por la enhavaĵo :

- Proksimume 300 gramoj da blanka rafano, alinome « japana rafano », alinome *dajkono* (laŭ la japana) : oni povas ĝin anstataŭigi per karotoj.

- 4 aŭ 5 ajleroj (t. e. proksimume 20 gramoj)

- 10 gramoj da zingibro

- 80 gramoj da vintraĉepo aŭ da ŝenoprazo

- 25 gramoj da « *goĉutgaru* », t. e. korea pimentpulvoro : ni ne ĝin trovis en niaj kutimaj butikoj en Francio, plie ni timis, ke niaj ankoraŭ ne kutimiĝintaj langoj suferontus ; ni do ĝin anstataŭigis per papriko (en pulvoro kompreneble).

- 30 ml da sojsaŭco

- 6 kafkuleroj da sukero

8-KIMCHI

Le kimchi est un plat à base – habituellement – de chou fermenté en bocal avec une sauce pimentée.

Ingrédients :

Pour la salaison en saumure :

- 1 chou chinois (c'est-à-dire environ 1 ou 1,2 kilogrammes)

- 220 grammes de sel (marin)

- 1 litre et demi d'eau

Pour le contenu :

- Environ 300 grammes de radis blanc, autrement dit de « radis japonais », autrement dit de « *daikon* » (mot japonais) : on peut le remplacer par des carottes.

- 4 ou 5 gousses d'ail (c'est-à-dire environ 20 grammes)

- 10 grammes de gingembre

- 80 grammes de ciboule (ou de ciboulette)

- 25 grammes de « *goĉutgaru* », c'est-à-dire de flocons de piment coréen ; nous n'en avons

pas trouvé dans nos magasins habituels en France, de plus, nous craignons que nos palais, non encore habitués, n'en souffrent ; nous l'avons donc remplacé par du paprika (en poudre, naturellement).

- 30 ml de sauce soja.

- 6 cuillers à café de sucre.



Pretiĝo :

Préparation :

Unue : la peklado :

D'abord : la salaison :

Temas pri peklado sufiĉe mallongtempa, inter 10- kaj 12-hora. Tranĉu la brasikon laŭ ties longeco, tiamaniere : per tranĉilo faru krucon en ĝia bazo, en la baza stumpo ; per ĝi, disigu la brasikon en kvar partojn.



Il s'agit d'une salaison assez courte dans le temps, entre 10 et 12 heures. Tailler le chou dans le sens de sa longueur, de cette manière : en traçant au couteau une croix sur sa base, au trognon. Par-là, défaire le chou en quatre parties.

Metu tiujn kvar kvaronojn en grandan ujon, kaj plenigu ĝin per la peklakvo – kiun oni antaŭe faris pere de solvado de la 220 gramoj da salo en la 1 litro kaj duono da akvo. Sur la brasikaĵojn, metu ion sufiĉe pezan por ke ĝi entute mergiĝu.

Mettre ces quatre quarts dans un grand récipient, et le remplir avec la saumure – que l'on aura préalablement préparée en dissolvant les 220 grammes de sel dans le litre et demi d'eau. Sur les choux, placer quelque chose de suffisamment lourd pour qu'elle les immerge complètement.

Lasu ĝin pekliĝi dekdu horojn, ekzemple dumnokte, tiele ke vi faru la kimĉion la morgaŭon.

Laisser le tout en saumure pendant 12 heures, par exemple durant la nuit, pour préparer la kimchi le lendemain.

Due : la (morgaŭa) farado :

Ensuite : la préparation (le lendemain) :

Elmergu la brasikon el la salakvo : oni vidos, ke ĝi moliĝis. Ĝin zorge tralavu per dolĉa akvo, kaj lasu ĝin elguti.



Dum ĝi elgutas, pretigu la farĉon. Eltranĉu la karotojn en lametojn. Zorge tranĉu la ajlerojn, la zingibron kaj la vintra-cepon (aŭ ŝenoprazon). Miksu ĉion, kune kun la pimentpulvoro (aŭ la papriko), la sojsaŭco kaj la sukero. Lasu ĝin mergiĝi, ĝis kiam la karotoj iĝis flekseblaj.

Sortir le chou de sa saumure : on verra qu'il s'est ramolli. Le rincer consciencieusement à l'eau claire et le laisser s'égoutter.

Pendant qu'il s'égoutte, préparer la farce. Découper les carottes en juliennes. Hacher menu l'ail, le gingembre et la ciboule (ou la ciboulette). Mélanger le tout avec les flocons de piments (ou le paprika), la sauce soja et le sucre. Laisser le tout immerger

Poste, elprenu la du unuajn plej grandajn foliojn de la brasiko, kaj flankenmetu ĝin.

Prenu la ceteran brasikon, kaj farĉu ĝin per la antaŭe farita farĉo : enmetu ĝin inter ĉiuj brasikfolioj, kaj zorgu ke la malmola bazo de la brasiko estu ankaŭ bone farĉita.

Poste, involvu la brasikon en ĝi mem, kaj metu ĝin en bokalon, tiamaniere ke la nun kvazaŭ-premita brasiko plenigu ne la tutan sed tri kvaronojn de la bokalo. Ne pre ne pli : ĉar la fermentigado iome pludaŭros, kaj la gazoj plenigos la ceteran kvaronon de la enbokala spaco.

Antaŭ fermi, zorge volvu la enhavon pere de la flankenmetita brasikfolio. Premu la tuton por elirigi kiel eble plej multe da aero. Kaj nun, hermetike fermu la bokalon, kaj lasu ĝin fermentadi du tagojn en temperaturo media, enĉambra. Poste, metu ĝin en frigujon, dum almenaŭ unu semajno. Post tri semajnoj, la gusto estos plej disvolvinta. Sed vi povas pluhavi ĝin enfriguje plurajn monatojn.

Por ĝin servi, malfermu la bokalon, eljigu la kimĉion kaj nedifektante ĝin tranĉu en kvaronojn. Servu ĝin kun ruĝa pimenta saŭco – kiun vi aĉetu tutpreta, ni ne ankoraŭ provis memfari – kaj kun rizo.

Bonan apetiton !

jusqu'à ce que les carottes soient devenues souples.

Ensuite, tirer les deux premières plus grandes feuilles du chou et les réserver.

Prendre le chou qui reste, et le farcir avec la farce préalablement préparée : la placer entre chaque feuille et veiller à ce que le

trognon dur du chou soit lui aussi farci convenablement.

Ensuite, rouler le chou sur lui-même, et le placer dans le bocal, de telle sorte à ce que le chou, à présent presque comprimé, remplisse le bocal non pas en entier, mais aux trois quarts. Surtout pas

d'avantage: car la fermentation va quelque peu continuer, et les gaz rempliront le quart restant de l'espace à l'intérieur du bocal.

Avant de fermer, envelopper le contenu avec la feuille de chou qui avait été réservée. Presser le tout pour faire sortir autant d'air que possible. Fermer hermétiquement le bocal, et laisser fermenter pendant deux jours, à température ambiante. Puis le mettre au frigo, pendant au moins une semaine. Après trois semaines, le goût est pleinement développé. Mais on peut le conserver au frais pendant plusieurs mois.

Pour le servir, ouvrir le bocal, en sortir le kimchi puis, en le tenant entier, le débiter en quarts. Le servir avec une sauce de piment rouge – que l'on achètera tout prête, nous n'avons pas encore essayé de la faire nous-mêmes – et avec du riz.

Bon appétit !

