

Kimchi bez zmatků

Druhy, chuť, výběr a bezpečné zacházení



Kimchi není jediný recept, ale celá rodina korejské fermentované zeleniny. Liší se použitou surovinou, kořením, regionem i rodinnou tradicí. Mladé kimchi bývá svěží a křupavé, vyztářejší kyselejší a vhodné do teplých jídel.

Druh	Základ	Charakter
Baechu	pekingské zelí	nejznámější, kořeněné
Kkakdugi	ředkev	šťavnaté kostky
Oi sobagi	okurka	svěží, křupavé
Baek kimchi	zelí bez červeného chilli	mírnější, světlé

Při výběru čtěte etiketu

- Rybí omáčka nebo fermentované krevety znamenají, že výrobek není vegetariánský.
- Pálivost se mezi výrobky liší; barva sama není přesné měřítko.
- Řiďte se pokyny výrobce pro chlazení a dobu po otevření.

Fermentace

Kyselost se během zrání zpravidla zvyšuje a textura postupně měkne.

Sůl

Kimchi může být výrazně slané; porci vyvažte rýží a dalšími neslanými složkami.

Kimchi jjigae

Výrazná korejská polévka pro 4 porce



4 porce | přibližně 35 minut

Suroviny

300 g kimchi, 200 g tofu, 150 g vepřového nebo hub, 700 ml vývaru, cibule, česnek a jarní cibulka.

Dochucení

1–2 lžičky gochujangu podle pálivosti kimchi; případně malé množství sójové omáčky.

1	V hrnci krátce opečte maso nebo houby s cibulí.
2	Přidejte kimchi a dvě až tři minuty promíchejte.
3	Zalijte vývarem, vmíchejte gochujang a vařte zhruba 15 minut.
4	Přidejte tofu a vařte dalších 5 minut bez prudkého míchání.
5	Ochutnejte, případně doladte a podávejte s rýží a jarní cibulkou.

Když se výsledek nedaří

- Příliš kyselé: přidejte vývar a vyvažte trochou cibule; nesladte automaticky.
- Málo výrazné: nechte polévku déle probublávat nebo přidejte malé množství gochujangu.
- Příliš slané: zředte nesoleným vývarem a podávejte s rýží.

Vyzrálé kimchi

Kysejší kimchi se do jjigae obvykle hodí lépe než velmi mladé.

Před dochucením

Nejprve ochutnejte kimchi i vývar; slanost výrobků je rozdílná.