

Kimchi do hloubky

Tradice kimjang, druhy a proměna chuti



Více než jedna sklenice zelí

Kimchi označuje mnoho způsobů konzervace zeleniny mléčným kvašením. Nejznámější je baechu-kimchi z pekingského zelí, ale běžné jsou také ředkvové, okurkové nebo bílé varianty. UNESCO v roce 2013 zapsalo jihokorejskou tradici kimjang — společnou přípravu a sdílení kimchi — na seznam nemotného kulturního dědictví.

Baechu

Pekingské zelí, kořenící pasta a výrazná vrstevnatá chuť.

Kkakdugi

Kostky ředkve s pevnějším křupnutím.

Oi sobagi

Plněné okurky pro svěžít, kratší vyzrání.

Baek kimchi

Světlé kimchi bez červeného chilli, obvykle mírnější.

Co skutečně znamená „fermentované“

- Kvašení vytvářejí zejména bakterie mléčného kvašení a mění kyselost, vůni i texturu.
- Fermentace sama o sobě nezaručuje konkrétní probiotický účinek; záleží na výrobku, zpracování a skladování.

Mladé

Svěžejší, křupavější a méně kyselé; dobré jako příloha.

Vyzrálejší

Kysejší a měkčí; výborné do smažené rýže nebo jjigae.

Jak s kimchi pracovat

Výběr, skladování a využití bez zbytečných chyb



Cíl	Vhodná podoba	Kontrolní bod
Příloha	mladší, křupavé kimchi	vyvážená pálivost
Smažená rýže	výraznější, kyselejší	tekutinu dávkovat
Jjigae	vyzrálejší kimchi	dochutit až po provaření
Vegetariánské jídlo	bez rybí omáčky a krevet	ověřit složení

Bezpečné zacházení

- Komerční výrobek skladujte přesně podle etikety a po otevření používejte čisté náčiní.
- Nádobu nenechávejte dlouho otevřenou a nevystavujte ji zbytečně teple.
- Nafouknutí obalu může souviset s pokračujícím kvašením; vždy respektujte stav obalu a pokyny výrobce.
- Pokud výrobek neobvykle zapáchá, je viditelně plesnivý nebo je obal poškozený, nekonzumujte jej.

Příliš kyselé

Použijte do teplého jídla a vyvažte rýží, tofu nebo vývarem.

Příliš pálivé

Zmenšete porci a spojte s neutrální přílohou; neřed'te celou sklenici.

Otevřené balení využijte postupně

- Jako přílohu podávejte menší porci vedle rýže a masa nebo tofu.
- Kyselejší zbytek vmíchejte do smažené rýže, palačinky kimchi-jeon nebo horké polévky.
- Čistou lžící odeberte jen potřebné množství a zbytek ihned vraťte do chladu.

Co se ke kimchi hodí

Přímé odkazy pro hotové kimchi i vaření

A+ Kimchi fermentovaná zelenina 160 g

Hotové kimchi jako příloha, do rýže nebo do polévky.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Lobo Kořenící směs na Kimchi 100 g

Směs koření pro vlastní dochucení zeleniny.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

AHG Pasta na polévku Kimchi 50 g

Rychlý chuťový základ pro kimchi jjigae.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

O'Food Gochujang z hnědé rýže 500 g

Fermentovaná chilli pasta pro omáčky, marinády a polévky.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Nongshim Gochugaru 454 g

Hrubě mletá korejská chilli paprika pro kimchi a další pokrmy.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Rychlá volba

- Hotové kimchi je nejjednodušší cesta k příloze i jjigae.
- Gochugaru přináší suchou chilli chuť, gochujang sladší fermentovanou hloubku.
- U směsí a past vždy čtěte návod a složení; slanost i pálivost se liší.