

DEMONSTRAÇÃO - KIMCHI

KIMCHI

INGREDIENTES

- 2,7 Kg de Acelga (Couve Napa)
- 72 g (½ xícara) Sal Kosher (sal grossa)
- 2 xícaras de água
- 2 colheres (chá) farinha de arroz (mochi)
- 2 colheres (chá) açúcar demerara ou mascavo
- 2 xícaras (chá) rabanetes (corte à juliana)
- 1 xícaras (chá) de cenoura(corte à juliana)
- 7 ou 8 ramos de cebolinha (cortar em losangos).
- 1 xícaras (chá) Alho japonês ou Nirá (cortar em losangos). OPCIONAL
- 1 xícara (chá) Minari ou aipo asiático (cortar em losangos). OPCIONAL
- 2 colheres (chá) gengibre
- 1 cebola média
- ½ xícaras (chá) Molho de peixe
- ¼ xícaras (chá) camarão em conserva
- 2 xícaras (chá) Pimenta koreana em flocos (gochugaru)

MODO DE PREPARO

PRÉ-PREPARO DA ACELGA

1. Para começar, se os miolos da acelga ficarem muito salientes, corte-os.
2. Para dividir a acelga ao meio sem triturar as folhas densamente compactadas primeiro faça um pequeno corte na base da acelga, o suficiente para segurar cada metade com as mãos e separá-los delicadamente.
3. Corte uma fenda através do núcleo de cada metade, 2 polegadas acima do caule. Você quer que as folhas da acelga fiquem soltas, mas ainda presas ao núcleo.
4. Mergulhe as metades em uma grande bacia de água para molhá-las. Polvilhe o sal entre as folhas levantando cada folha e colocando sal lá. Use mais sal perto dos caules, onde as folhas são mais grossas.

5. Deixe os repolhos descansarem por 2 horas. Vire a cada 30 minutos, para que fiquem bem salgados. De vez em quando, você pode colocar um pouco da água salgada do fundo da bacia por cima da acelga, se quiser.
6. Após 2 horas, lave as metades de acelga algumas vezes em água corrente fria. Dando-lhes uma boa lavagem, para remover o sal e qualquer sujeira. Ao lavar, divida as metades em quatro ao longo das fendas que você cortou anteriormente. Corte os caroços e coloque-os em uma peneira sobre uma bacia para que escorram bem.

ENQUANTO A ACELGA ESTÁ EM SALMUERA

1. Misture a água e a farinha de arroz doce em uma panela pequena. Misture bem com uma colher de pau e deixe cozinhar em lume médio cerca de 10 minutos até começar a borbulhar. Adicione o açúcar e cozinhe por mais 1 minuto, mexendo. Retire do fogo e deixe esfriar completamente.
2. Despeje o mingau resfriado em uma tigela grande. Adicione alho, gengibre, cebola, molho de peixe, camarão salgado fermentado e flocos de pimenta. Misture bem com a colher de pau até que a mistura se transforme em uma pasta fina.
3. Adicione o rabanete, a cenoura e a cebolinha, além da cebolinha asiática (ou mais cebolinha) e a erva-doce se estiver usando. Misture bem.

FAZER O KIMCHI

1. Espalhe um pouco de pasta de kimchi em cada folha da acelga. Quando cada folha em um quarto estiver coberta com pasta, enrole-a em um pequeno pacote e coloque em seu frasco, recipiente de plástico ou onggi.
2. Coma imediatamente ou deixe descansar por alguns dias para fermentar.

NA FERMENTAÇÃO

1. O kimchi começará a fermentar um dia ou dois em temperatura ambiente, dependendo da temperatura e umidade do seu quarto. Quanto mais quente e úmido estiver, mais rápido o kimchi irá fermentar. Uma vez que começar a fermentar, terá um aroma e sabor azedo, e pressionar o topo do kimchi com uma colher liberará bolhas por baixo.

2. Quando começar a fermentar, guarde na geladeira para usar conforme necessário. Isso retarda o processo de fermentação, o que tornará o kimchi cada vez mais azedo com o passar do tempo.

Para quem quiser seguir a receita com auxílio didático, aqui a receita no Youtube:

<https://www.youtube.com/watch?v=eTucCw1w6Ak>