

大学農園

2010年 1月

徐さんの白菜キムチづくり



今日は 韓国出身のお二人に、白菜キムチづくりを教えてもらいました!!

食文化学科 3年生



徐(ソ)さん

交換留学生で 大学院生の



權(ワン)さん

白菜、大根が 大豊作だから ねー♡

キムチの素のこと

材料

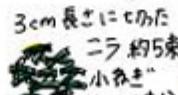


大学農園産 白菜 5個分

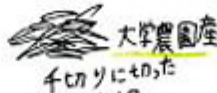
塩水(塩:ぬる湯=1:5) に約半日漬けて、水を叩きく



白玉粉 3 cup
水 10 cup



3cm長さに切った ニラ 約5束分
小ねぎ 約2-3束分



千切りに切った 生の大根 1本分

フードプロセッサー にかいた



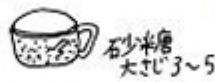
にんにく、しょうが



トウガラシ粉 10cup



ジョッコル (韓国の魚醤) 一 瓶 (約500ml)



砂糖 大さじ3~5
弱火にかけ、のり状になったら 冷ましておく。

1. ヤンニョムをつくる



これくらいの味 とう?



この国 韓国ドラマで 良く見るなあ

テンション↑↑

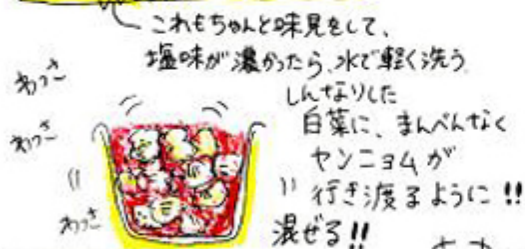
2) 最後にニラを入れて 軽く混ぜて ヤンニョム 完成!!

Point) 最後に入れることで 青臭くなるのが防がれる。

わたし 実は 今日が キムチづくり 初めてのんですが、 母が家で漬けるの 見るから 何となくわかる。

Point) ジョッコル、砂糖、のりは 初めから全部入れないで 味見をしながら 調節する。

2. 白菜を混ぜる



一部 麹も 混ぜてみよう! 発酵して甘いキムチ ができるかも。

THE 異文化 エキスポレーション

ラエモン 先生、 冗談かと思いきや 結構本気だ... やってみよう!!

4℃以下で保存 してね。

キムチ 完成!! キレイな赤!!



さらに美味しく食べる 徐さんのアドバイス

- イカ、カキなどの海産物を入れる。
- 果物(梨やリンゴ)などをちぎったものをいれる
- 酢は、よくゆったら 鍋に使うGOOD

徐さん、

食べ頃はいつ なの?



今から 1週間も食べられます。 長く置けば置くほど 発酵して酸味 が強くなって いきますよ。



わたしは 西洋ばいりのが 好きだから 長く置いて食べよう!

ジヤガおじさん、 スパイイのは スパイイ (失敗)ですよ。



ラエモン 先生



あの... 先生、言いたくは... ありません。

ありがとう!! 徐さん、權さん!! 감사합니다♡