



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 02-05-2024 21:15

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/papryka-gochugaru-grys-50g-p-2140.html>



PAPRYKA GOCHUGARU GRYS 50g

Cena	4,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666913395
Producent	Natural Expert

Opis produktu

PAPRYKA GOCHUGARU 50g

Składniki: papryka chilli Gochugaru

Papryczka chilli, której nazwa wywodzi się z koreańskiego gochu-garu ma piękny, intensywnie czerwony kolor, ostry smak oraz charakterystyczną, lekko dymną nutę. Najbardziej znanym zastosowaniem papryki Gochugaru jest dodanie jej do kapusty kimchi.

Nasza suszona papryka **GOCHUGARU GRYS** to produkt w 100% naturalny, który został starannie suszony z najlepszych i najświeższych papryk. Proces suszenia papryki został wykonany w sposób tradycyjny bez użycia dużych temperatur, bez użycia sztucznych środków chemicznych czy konserwantów. Dzięki temu nasza suszona papryka zachowuje swoją naturalną jakość, aromat i smak.

Suszona papryka chili ma charakterystyczny wygląd, który z pewnością przyciągnie uwagę Twoich gości. Jej intensywny kolor czerwony i chrupiąca konsystencja sprawiają, że doskonale nadaje się jako dodatek do wielu potraw. Dodatkowo, pestki papryki chili w naszym produkcie dodają potrawom charakterystycznego smaku i aromatu.

Nasza suszona papryka chili może być używana do przyprawiania dań kuchni meksykańskiej, indyjskiej czy azjatyckiej. Można ją dodawać do zup, gulaszów, sosów, marynat, mięs, ryb i warzyw. Jej ostrość i aromat sprawiają, że Twoje potrawy zyskają nowy, wyjątkowy smak.

SKŁADNIKI NA DUŻY POJEMNIK 3I KAPUSTY KIMICHI

Ok 1,5 - 1,7 kg kapusty pekińskiej + woda + 7 łyżek soli

PASTA KIMCHI - SKŁADNIKI:

1,5 szklanki wody
3 łyżki mąki ryżowej
1,5 łyżki cukru
od 3 do 12 łyżek papryki gochugaru -najlepiej zacząć od 3-4
czosnek: od 3 ząbków do całej główki
5-7 łyżek sosu sojowego jasnego
½ łyżeczki soli
świeży imbir – ok. 3-6 cm (starty)

DODATKI:

2 małe marchewki
1 średnia kalarepa
1 szklanka grubej dymki



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

PRZYGOTOWANIE:

Kapustę kroimy na ćwiartki i następnie każdą z nich siekamy na kawałki – paski ok 1-2 cm grubości. Poszatkowaną kapustę władamy do garnka i zalewamy wodą (tak, aby cała kapusta została zakryta) z dodatkiem soli. Dociskamy np. drugim garnkiem i zostawiamy na godzinę.

Marchew i kalarepkę obieramy i kroimy w cienkie paski lub słupki. Dymkę siekamy na kawałki ok 1-2 cm długości.

Zagotowujemy wodę z 3 łyżkami mąki ryżowej i cukrem. Po ok. 2-3 minutach uzyskamy gęsty kleik ryżowy (mieszymy w czasie gotowania!), który odstawiamy do przestudzenia. Następnie dodajemy do niego paprykę gochugaru, posiekany lub przeciśnięty na prasce czosnek, sos sojowy, sól i starty imbir. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy, aż do uzyskania gęstej czerwonej pasty.

Kapustę odcedzamy, płuczemy i bardzo dokładnie odsączamy z nadmiaru wody. Do kapusty dodajemy marchew, kalarepkę i dymkę (warzywa możemy dodać wcześniej do pasty i dopiero potem do kapusty).

ZAKŁADAMY RĘKAWICZKI (gochugaru brudzi i piecze!) i wcieramy pastę w warzywa. Kapuściani puryści nacierają każdy liść z osobna (naprawdę widziałam! ale też kapusta nie była tak drobno poszatkowana), my zaś po prostu wszystko niezwykle dokładnie wymieszamy.

Kapustę nakładamy do szklanych słoików lub pudełek, zamykamy i odstawiamy w temperaturze pokojowej. Proces fermentacji potrwa od 2 do 7 dni. Z każdym kolejnym dniem kapusta będzie coraz bardziej kwaśna i intensywna w smaku i zapachu.

Można próbować codziennie i kiedy stwierdzimy, że smak nam już pasuje – schować kimchi do lodówki.

Kraj pochodzenia: Chiny

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

email: info@naturalexpert.pl

Masa netto: 50 g

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl