

Siellä koti missä kimchi

► Korean kansallisruokaan hapatetaan kasviksia tulisten mausteiden kera

Anna Paljaka
HELSINGIN SANOMAT

► Ensin maistuvat suussa rapeat kasvikset, sitten tuntuu mausteiden kirpeä, tuikea ja vahva puraisu. Silmät ummistamalla voi tuntea olevansa kaukana Korean niemimaalla.

Siellä koti missä kimchi, sanoo korealainen kylläkin suurpiirteisesti.

"Totta se on", vahvistaa ravintoloitsija Choi Mun Gi, helsinkiläisen Korea Housen isäntä.

Edellisenä päivänä ravintolan henkilökunta oli kokoontunut ison pöydän ympärille rouva Mi Sook Limin johdolla pilkkomaan ja raastamaan kasviksia.

Kun päivän aikana silputut raaka-aineet hapatetaan, saadaan 250 kiloa valmiita kimchiä. Määrä riittää ravintolassa parin kolmen viikon tarpeisiin.

Kimchi kuuluu korealaisessa ravintolassa lähes annokseen kuin annokseen. Lisäksi sitä myydään Korea Housesta asiakkaille mukaan.

"Jos kimchi on hyvää, sitten on ravintolakin kelvollinen", isäntä lausuu korealaisen viisauden.

Jos joku on ihmetellyt, mihin maailmassa tarvitaan kiinankaalia, yksi selitys on kimchi, jonka perusraaka-aineisiin tämä arkinen kasvis kuuluu. Retikka on kimchille hyvä jatke, samoin tuore inkivääri. Mutta ilman valkosipulia ja varsinkin kaalia chiliä ei kimchi olisi mitään.

Muut ainekset ovat jo makuasia. Joka perheellä on omat niksinsä oikeaoppisen kimchin valmistukseen.

Kalakastike tuo kimchiin potkua.

Kimchi valmistuu parissa päivässä syötäväksi, mutta sitä voi säilyttää vaikka pari vuotta.

Etelä-Koreassa suuret polttestusta savesta valmistetut kimchiruukut ruokakaupan edustalla kuuluvat vielä tänä päivänä katukuvaan. Maaseudulla on tapana haudata kookas ruukku maahan ja käydä ammentamassa siitä perheen päivänannos kimchiä.

Eteläkorealainen kuluttaa parikymmentä kiloa kimchiä henkeä kohden vuodessa. Kimchi on eteläkorealaisen peruselintarvikkeenä. Sitä syödään tietenkin myös Pohjois-Ko-



Chilijauhe värjää kiinankaalin kimpaleet punaisiksi, näyttää ravintoloitsija Choi Mun Gi.

reassa, josta emme kovin paljon tiedä.

Kimchiä syödään sellaisenaan, mutta vielä mieluummin höyrytettyä possunlihalla. Siitä syntyy mainio keitto. Moderni korealainen käyttää kimchiä vaikka pizzan täytteeksi. Perinteisesti aterian riisi taltuttaa kimchin tulisuutta.

Kimchi on myös Etelä-Korean vientitavaraa, joka on levinnyt maailmalle, ensin ko-

realaisten siirtolaisten mukana ja sitten omalla maineellaan.

Varsinkin Yhdysvalloissa kimchiä mainostetaan terveysvaikutteisena elintarvikkeena. Tulisen ruuan sanotaan helpottavan stressiä ja kimchin parantavan monet vaivat.

Kimchin terveellisyys perustuu paitsi vitamiineihin, varsinkin perinteiseen hapattamiseen. Siinä syntyy mikro-organismia, elimistölle ystävällisiä maitohappobakteereita.

► Kaikki kimchistä:
www.kimchi.or.kr

► Ravintola Korea House, Mariankatu 19,
www.koreahouse.fi

► Korealainen koti -näyttely 31. 12. saakka Kulttuurien museossa Tennispalatsissa esittelee mm. isoja kimchiruukkuja.

ASTIATIEDUSTELUT: KULTTUURIEN MUSEO, P. (09) 4050 9806

SANNE KATAINEN

& OHJE

KUVANKÄSITTELY RIITTA KEURULAINEN / HS



Peruskimchi syntyy kiinankaalista, valkosipulista, chilistä, inkivääristä ja sipulista.

Kimchiä kotona

1 kg kiinankaalia
5 kevätsipulia
1 tl suolaa

Suolaliemi:
3 rkl merisuolaa
8 dl vettä

Maustamiseen:
1 rkl suolaa
2 rkl punaista chilijauhetta
1 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
2 rkl silputtua valkosipulia
2 rkl kalakastiketta
1 tl sokeria

1. Irrota kaalinlehdet toisistaan ja huuhtelee ne. Leikkaa suurimmat niistä pitkittäin kahteen tai kolmeen osaan.
2. Leikkaa sipulit ohuiksi viipaleiksi.

3. Liota suola haaleaan veteen ja anna sen jäähtyä.

4. Kaada suolaliemi kiinankaalin ja sipulin päälle. Pane päälle lautanen painoksi ja nosta astia yöksi jääkaappiin.

5. Kaada suolaliemi pois ja huuhtelee kasvikset.

6. Sekoita muut ainekset isossa astiassa. Lisää kaali ja sipuli ja sekoita hyvin.

7. Ripottele päälle suolaa. Peitä kaalinlehdillä. Levitä tuorekeltua päälle ja pane lautanen painoksi.

8. Nosta kimchi maustamaan ja käymään yhdeksi vuorokaudeksi huoneenlämpöön tai 2-3 vuorokaudeksi jääkaappiin.

HANNE SALONEN / HS



Korealainen säilyttää kimchin mieluiten saviruukussa.

KOTIRUOKA

Sirpa Talka

► Elokuun viimeisinä päivinä nautitaan loppukesän auringon kypsyttämistä kasviksista. Ajankohta sopii hyvin myös säilömiseen.

Aitapensaissa kypsyyneet



TEPPO JOHANSSON

Unikuivatut tomaatit

tomaatteja
oliiviöljyä
yrttiuunietikkaa
mustapippuria
timjamia

1. Poista pienistä tomaateista

Kesäkurpitsa-juustokeitto

2 porkkanaa
1/2 kesäkurpitsaa
pala purjoo
1 tl öljyä
1/4 tl kurkumaa
7 dl vettä

Omenainen sienisalaatti

5 dl suolasieniä
2 keltasipulia
1 omena

Kastike:
2 dl kermaviiliä
2 rkl sitruunan mehua