**Kaja Yläranta**

**Kaalika kimchi**

2 kg kaalikat, 3 spl soola, 3 punast tsillit (pane ikka oma maitse järgi), 4 küüslauguküünt, 1 sibul, 1 dl vett, 20 g ingverit, 3 sibula pealsed, 1 spl suhkrut, 1 spl kalakastet. Koori kaalikad ja lõika eriti õhukesteks viiludeks, sega läbi soolaga ja anna paar tundi seista toasoojas. Tee blenderis püree veest, sibulast, tsillist, küüslaugust, ingverist, suhkrust ja kalakastmest. Viiluta roheline sibul. Kui kaalikas on pehme, loputa üleliigne sool välja, sega hulka maitseaine püree ja roheline sibul ja suru korralikult kinni, pane peale taldrik ja vajutis ja anna toasoojas hapneda nädal. Peale seda säilita külmas, keldris või jääkapis nii kui hapukapsastki.

**Liis Läll kimchi**

Võtan 3 hästi suurt hiinakapsast ja lõikan, kuidas jumal just juhatab

Sellele lisan 125 ml jämedat meresoola ja valan veits vett peale. Tunni pärast segan kõik läbi. Kapsas hakkab järjest vett välja ajama. Lõpuks peaks täitsa vee alla jääma. Kui palju vett panna, läheb soolsus lahjaks. Lasen üleöö soola all seista. Hommikul pigistan vee välja.

Siis võtan teisi köögivilju kuidas jumal juhatab, 4-6 suurt porgandit viilutan mandoliinil, ja suur punt rohelist sibulat tükeldan.

Segan köögiviljad kapsaga kokku

Teen maitseaine pasta

sinna purustan kutteris 7-10 küüslauguküünt, 3-4 šalottsibulat, 2 juppi värsket ingverit, 50 ml kalakastet, ja 2 sl tšilli helbeid

Võib ka mingit puuvilja riivida- õuna, pirni

Mätsin segu kapsasse ja lasen kolm päeva vajutise all seista

Kui peale käärimist maitstes veidi vähesoolane on siis panen enne karpi pakendamist veidi soola juurde

Kolme päevaga panen külmikusse ja siis nädala pärast on väga super juba