

## **KIMKI -Storia**

Le prime informazioni sul kimchi risalgono a circa 3000 anni fa: lo si trova citato nel primo testo poetico [cinese](#), il *ShiKyung*, dove il termine utilizzato per indicarlo è "Ji".

La più antica forma di kimchi era costituita da verdure salate. Dal dodicesimo secolo in poi, la ricetta fu arricchita con spezie dando così al kimchi differenti sapori (ad es.: dolce e amaro) e colori (ad es.: bianco e arancione).

Il peperoncino piccante altro ingrediente fondamentale del kimchi contemporaneo, era sconosciuto ai coreani e fu introdotto solamente nel diciassettesimo secolo da commercianti occidentali.

## **Composizione**

La composizione del kimchi può essere separata in due parti: la parte principale costituita dalla verdura e la parte secondaria costituita dalle spezie.

Per quanto riguarda la verdura utilizzata, la più diffusa è il [cavolo cinese](#); ma, cambiando stagione e regione, si possono avere moltissime altre varianti.

Per quanto riguarda le spezie utilizzate, la più diffusa è il [peperoncino piccante](#); ma, cambiando stagione e regione, si possono avere molte altre varianti ([cipolle](#), [zenzero](#), [pesce salato](#), [frutta](#) e [pesce fresco](#)).

## **Ricetta Ingredienti**

3 tazze di cavolo cinese tagliato in quadrati di 2-3 cm di lato; 1/4 di tazza di sale  
4 cipollotti con la parte verde; 1 cucchiaio di zenzero candito tritato; 1  
cucchiaio di peperoncino rosso piccante tritato; 1 spicchio d'aglio tritato; 1  
cucchiaio di sale; 1-2 tazze d'acqua.

## **Preparazione**

Lavate il cavolo, mettetelo in una ciotola, spruzzatelo di sale e lasciatelo riposare per 20-30 minuti. Tagliate i cipollotti in tronchetti corti e questi in filettini. Uniteli, in un'altra ciotola, con lo zenzero candito, i peperoncini e l'aglio. Lavate il cavolo in acqua per dissalarlo bene, mescolatelo al composto a base di cipollotti, aggiungendo un cucchiaio di sale, mettetelo in un vaso di terracotta o di vetro aggiungendo acqua quanta ne occorre per coprirlo e lasciatelo riposare una settimana.

oooooooooooooooooooo Estratto da Wiki\*\*\*\*\*