Fermentering - sådan gør du: Kimchi

Forfattere: Johanne Hvelplund, Simon Neistskov Sørensen, Eva Rymann
Redaktør: Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:
Gå med i køkkenet med kokkefaglærer Simon Sørensen og fermenteringsekspert Johanne Hvelplund og se nærmere på de mælkesyrefermenterede grøntsager og den krydrede pasta, der tilsammen udgør den koreanske nationalspise, kimchi. Du får indblik i, hvordan en mælkesyrefermentering foregår, og hvordan det giver smag til f.eks. grøntsager.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1

2 **´Find opskrifter og mere viden om mælkefermenteret grønt herunder.**

Prøv selv at lave kimchi med opskriften her.

Når julen nærmer sig, anbefaler vi Johanne Hvelplunds opskrift på fermenteret jule-rødkål her.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv