



**SEMANA CULTURAL
DE COREA:
La gastronomía en
Corea del Sur**

Segunda clase. La gastronomía en Corea del Sur

- 1. Objetivo de la clase: gastronomía en Corea*
- 2. Introducción a la gastronomía*
- 3. La comida en el día a día coreano*
- 4. Los platos más típicos en Corea*
- 5. Normas y costumbres en la mesa coreana*
- 6. Curiosidades, consejos y cintas de vídeo*
- 7. Webs donde encontrar información*
- 8. Conclusiones*



4. 1 Los platos típicos de la cocina coreana

1. **Los tres platos indispensables.** Arroz Blanco + Sopa + Kimchi + acompañamientos (3-5, o época Chosun: 19): **Variedad.**
2. **Los condimentos Básicos: yangnyeom (general)** Dan un toque distintivo a la comida: sal, salsa de soja, pasta de ají picante, pasta de soja, vinagre y azúcar.
3. **Los condimentos aromáticos.** Eliminan olores no apetecibles y realzan el sabor: Jengibre, mostaza, pimienta, pimentón picante, aceite de sésamo.



4. 2 Los platos típicos de la cocina coreana



KIMCHI

1. **En qué consiste.** Verdura fermentada (normalmente col –a veces nabo, pepino, apio), sazonada con ajo, sal, cebolla, jengibre y pimienta roja. Combinar con casi todos los platos.
2. **Tradición:** Antiquísima técnica de conservación de los alimentos. Preparación en familias (finales de otoño). Conservación: vasijas y nuevos electrodomésticos.
3. **Característica más importante.** Picante.
4. **Refranes y dichos:** Es sin duda el producto más típico de Corea.
5. **Museo del Kimchi:** Seúl, 1986, Cultura del Kimchi. Películas...



5. Normas y costumbres en la mesa

- **A la hora de servir:** la comida coreana se sirve a la vez. Comida principal acompañada de sopa, kimchi y arroz. Compartir.
- **Sentarse:** Ausencia de sillas. Mesas bajas (calefacción).
- **A la hora de comer:** El arroz y la sopa (se comen con cuchara), el resto con palillos (no tenedores ni cuchillos). No dejar la cuchara o palillos en el cuenco de arroz.
- **Respeto:** Pasado Confuciano. Respeto a los mayores. Se espera a la persona de más edad para empezar y acabar. El pago en los restaurantes.
- **El ritual de la bebida:** Forma de hacer negocios. Ritual churye.
- **Otras:** Hojas de vegetales para envolver comida. Sorber en las comidas.



Mesa coreana



Segunda clase. La gastronomía en Corea



7. Webs de consulta

- http://spanish.visitkorea.or.kr/spa/FO/FO_SP_6_1_1.jsp
La Guía Oficial sobre gastronomía en Corea (realizada en español por la Oficina de Turismo de Corea).
 - <http://www.hansik.org/en/index.do>
Portal y página oficial sobre Gastronomía coreana: The Taste of Korean Food (Korean Food Foundation: KFF)
 - <http://www.koreankitchen.com/>
Blog dedicado a la comida coreana (en inglés)
 - <http://paelladekimchi.com/>
Portal español dedicado a la cultura coreana (turismo, recetas de cocina, cine...=
-



8. Conclusiones

- **Importancia de la gastronomía en Corea:** Signo de identidad cultural (la vida gira entorno a la mesa). El concepto de comida-salud.
 - **Gran diversidad de la comida tradicional coreana:** No hay primer plato, segundo plato, sino los platos básicos (arroz, sopa, kimchi) junto a los acompañantes (3-5), dependiendo del tipo de comida que hagamos.
 - **El plato o alimento por excelencia de la gastronomía coreana:** El kimchi. (elaborado a base de verdura fermentada, sazonado con diferentes condimentos). Rasgo característico de la comida coreana: el picante.
 - **Normas y costumbres en la comida coreana:** Algunas de ellas diferentes a las de la cultura occidental: se sirve todo a la vez, no se utiliza cuchillo y tenedor, importancia de la edad, en muchos casos ausencia de sillas.
 - **Analogía entre gastronomía y cine coreano:** La mezcla de géneros típica de las producciones coreanas.
-



Contactos:



c/ Rubió i Balaguer, nº 79, 5º3ª

08035 – Barcelona

Teléfonos de contacto

Oficina: 93 4273663

cineasia@cineasia.net

www.cineasia.net
