

Centro Cultural Coreano promove concurso gastronômico

Com a ressalva das diferenças entre as Coreias, em sua maioria, a culinária dos dois países tem pontos em comum que tem conquistado o paladar brasileiro

Por: Lanna Oliveira

Séculos de história e desenvolvimento cultural tornaram-se combustível para uma culinária de registro potente nas Coreias. Apesar da relação estremecida desde a separação após a Segunda Guerra Mundial, a Coreia do Norte e a Coreia do Sul marcam a gastronomia mundial com sabores marcantes. Com a ressalva das diferenças, em sua maioria, a culinária dos dois países tem pontos em comum que tem conquistado o paladar brasileiro. Entre as especiarias, Kimchi, Bulgogi, Kimbap e Dolsot bibimbap são destaques.

Nos últimos anos, as Coreias têm estado em evidência nos principais noticiários do mundo. De um lado, está a Coreia do Norte com a realização de testes nucleares. E, do outro, está a Coreia do Sul com a impressionante expansão da cultura K-Pop, que tem influenciado jovens em todo o mundo. Também parte da cultura local, a culinária coreana tem origem nas tradições nômades e agrícolas. Com o decorrer da história, foi incorporando elementos de outras culturas, resultado das transformações políticas e sociais que ocorreram.

O sucesso da gastronomia coreana no Brasil é tanto que desde 2013 o Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB) promove o Concurso de Gastronomia Coreana com o intuito de encurtar a distância cultural entre a Coreia do Sul e o Brasil. Na edição de 2022 as inscrições abertas a chefs, cozinheiros, alunos de escolas de gastronomia e público em geral podem ser feitas pelo site brazil.korean-culture.org. O autor do melhor prato eleito por um trio de jurados receberá um prêmio de R\$ 5 mil. Para o segundo e terceiro colocados, os prêmios serão de R\$ 2 mil e R\$ 1 mil, respectivamente. Haverá também a escolha do melhor prato por votação popular.

Com uma política mais conservadora, a Coreia do Norte, mais fechado para outros países, tem como base da alimentação sua produção interna, em especial o arroz. Já a do Sul se abastece da cozinha tradicional e europeia. É possível identificar ingredientes básicos em várias receitas coreanas, tais como o tofu, a carne e o macarrão. Também são comuns o óleo de gergelim, alho, molho de soja, gengibre, pimenta, repolho, a doenjang, uma pasta de feijão fermentada, e a gochujang, uma pasta de pimentão. Com relação à carne, há a preferência pela carne bovina.

Kimchi é conhecido por ser altamente picante

Um dos pratos mais conhecidos e valorizados da culinária coreana é o kimchi, feito a partir de acelga, gengibre, pimenta, alho, rabanete e outros vegetais. Muitas pessoas também acrescentam camarão e molho de peixe para valorizar ainda mais o prato. Conhecido por ser altamente picante, o kimchi é muito consumido durante o inverno coreano. Ele se assemelha com um tipo de conserva e pode ser servido tanto no café da manhã quanto no almoço e no jantar.

Bulgogi é feito com carne vermelha e temperos diversos

Para quem gosta de carne bovina, o bulgogi talvez seja o prato coreano mais recomendado. Seu modo de preparo é bem simples e ele fica com uma aparência ótima depois de pronto. Você só precisa cortar a carne em pedaços finos (uma boa dica é usar peças de alcatra) e aplicar uma marinada com gengibre, alho, pimenta, açúcar e molho de soja. Comece fritando a cebola com outros temperos (pimenta e molho de soja não podem faltar) e depois adicione a carne. O mais recomendado é cozinhar a carne em altas temperaturas para dar um sabor defumado.

Kimbap se assemelha ao tradicional sushi japonês

Se você gosta do clássico sushi japonês também vai gostar do kimbap, um bolinho de arroz cozido com vegetais (como cenoura, pepino, pimenta e espinafre) envolto na alga de sushi. Visualmente, ele é bem parecido com o sushi, mas tem um sabor diferenciado principalmente por conta da pimenta e da diversidade de vegetais que possui. O kimbap também é um prato bem querido e saudável da culinária coreana. Portanto, vale super a pena experimentar!

Dolsot bibimbap é um risoto coreano bem nutritivo e saudável

Essa talvez seja a opção mais saudável e nutritiva da lista. Apesar de ter um nome complicado, o dolsot bibimbap é um prato bem simples e fácil de fazer. Afinal, ele é um tipo de risoto feito com vegetais bem saudáveis e nutritivos. Para preparar, você deve usar arroz coreano, cebola, abobrinha, chuchu, berinjela, broto de soja (ou de feijão), nabo, cenoura, carne moída e, é claro, a boa pimenta, que não pode faltar. Existem várias versões dessa receita, o que faz ela ser bem variada em relação aos ingredientes, especialmente no que se refere a tipos de legumes e de temperos.

<https://ohoje.com/noticia/cultura/n/1434453/t/centro-cultural-coreano-promove-concurso-gastronomico/>

Veículo: Online -> Site -> Site O Hoje - Goiânia/GO