



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ - CAMPUS
TERESINA ZONA SUL CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Keyla das Neves Frazão

A DIFUSÃO DA GASTRONOMIA COREANA POR MEIO DOS DORAMAS

TERESINA 2025

Keyla das Neves Frazão

A DIFUSÃO DA GASTRONOMIA COREANA POR MEIO DOS DORAMAS

Trabalho de Conclusão de Curso
(TCC) do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal
de Educação, Ciência e
Tecnologia do Piauí. Campus
Teresina - Zona Sul.

Orientador: Prof.a M.e. Líbia
Amaral Corrêa
Coorientador Prof. Espec. Carlos
Alberto Sousa
Lustosa Filho.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Figura 1 - Episódio 2.
- Figura 2 - Episódio 14.
- Figura 3 - Episódio 16.
- Figura 4 – Receita do Kimchi.
- Figura 5 - Preparo do Arroz Frito no k-drama.
- Figura 6 – Episódio 3.
- Figura 7 - Episódio 10.
- Figura 8 – Ingredientes.
- Figura 9 - Modo de Preparo.
- Figura 10 - Episódio 6.
- Figura 11 - Episódio 12.
- Figura 12 - Episódio 7.
- Figura 13 – Ingredientes do Frango Frito.
- Figura 14 – Modo de Preparo do Frango Frito.

RESUMO

Os doramas foram um dos marcos e um dos difusores da gastronomia coreana trazidos pela “onda coreana”, atualmente essas produções desenvolvidas na Coreia do Sul e nos demais países asiáticos, encontradas hoje em dia nos meios de streaming como a “Netflix”. Carregam consigo características próprias do país, como a gastronomia, algo bastante perceptível em cenas e em doramas cujo foco é a gastronomia local. Isso nos leva a refletir sobre a importância da comida para aquela população e a influência que a comida acaba tendo nos telespectadores, já que a grande maioria passa a ser consumidores dessa cultura alimentar, inicialmente de forma visual, mas decorrente da chegada da internet, acabou facilitando a compra desses produtos alimentícios, em lojas de comida online, além da procura de estabelecimentos físicos. Fazendo com que os consumidores dessas produções se sintam mais próximos do país e da cultura em que são produzidas tais telenovelas. O que acaba dando mais visibilidade e reconhecimento para o país, além de ser uma porta de entrada para o aumento do turismo nos países e consequentemente no aumento dos trabalhos, da economia e do desenvolvimento do país. Sendo assim, os doramas são um dos difusores não só da gastronomia, mas também uma porta de entrada para conhecer outros elementos culturais do país.

Palavras-chave: Gastronomia, País, Doramas.

ABSTRACT

Dramas were one of the milestones and one of the diffusers of Korean gastronomy brought about by the “Korean wave”, currently these productions developed in South Korea and other Asian countries, found today on streaming media such as “Netflix”. They carry with them the country's own characteristics, such as gastronomy, something that is very noticeable in scenes and dramas focusing on local cuisine. This leads us to reflect on the importance of food for that population and the influence that food ends up having on viewers, since the vast majority become consumers of this food culture, initially in a visual way, but due to the arrival of the internet, it ended up facilitating the purchase of these food products, in online food stores, in addition to the search for physical establishments. This makes consumers of these productions feel closer to the country and culture in which these telenovelas are produced. This ends up giving more visibility and recognition to the country, as well as being a gateway to increased tourism in the countries and consequently an increase in jobs, the economy and the country's development. Therefore, dramas are not only a source of gastronomy, but also a gateway to other cultural elements in the country.

Keywords: Gastronomy, Country, Dorama.

1 INTRODUÇÃO

O “Movimento *Halluy*”, conhecido também como “onda coreana”, foi um fenômeno cultural de exportação da cultura *pop* sul-coreana, iniciado com as músicas dessa origem conhecidas como “*k-pop*” (gênero musical pop, produzida na Coreia do sul) através do cantor *PSY* com sua música “*Gangnam Style*” tendo sua música a primeira a chegar a bater mais de um bilhão de visualizações no *YouTube* (*plataforma de vídeos presente na rede mundial de computadores*) e por meio também de grupos musicais como *BTS*, “que se tornou o primeiro grupo sul-coreano indicado ao *Grammy* (cerimônia de premiações para as músicas que mais fizeram sucesso no ramo da indústria musical, durante o ano), em 2021, e a alcançar o topo da parada musical norte-americana HOT 100 da *Billboard*”(ranking semanal das músicas mais ouvidas nos Estados Unidos (Lelles, 2021).

Além das músicas, outro meio que a indústria utilizou para incentivar o público a consumir produtos desta natureza foi a exportação dos doramas, que são produções audiovisuais asiáticas que abordam uma ampla diversidade de gêneros e temáticas, tendo seus episódios exibidos semanalmente, o que diferencia das novelas brasileiras, cujos episódios são mostrados todos os dias.

A esse respeito, grandes produções dessa origem estão sendo desenvolvidas atualmente, cada uma carregando consigo uma identidade própria. Algumas dessas criações são encontradas com facilidade nos meios de *streaming* (plataformas que permitem assistir filmes online, por exemplo, sem a necessidade de realizar o *download* em redes sociais), dentre elas é possível citar: “*Tomorrow*” (amanhã) - 2022 - ¹*Netflix* (fantasia); “*Flor do Mal*” - 2020 - ²*Viki* (*mistério, suspense, romance*); “*Jardim de Meteoros*” - 2018 - *Netflix* (*drama, romance*).

¹ *Netflix*: serviço de assinatura que permite assistir filmes e séries tanto pelo site online, quanto pelo aplicativo baixado em celulares, televisão, notebook, dentre outros aparelhos.

² *Viki*: Site e aplicativo global, onde se é publicado filmes e séries de diferentes nacionalidades, nele possui a versão paga o que dar direito a assistir todos os produtos e a grátis que disponibilizam apenas alguns filmes e séries.

Além dos gêneros mais comumente abordados nessas produções, como terror e romance, por exemplo, atualmente existem muitas opções de doramas cujo foco da

narrativa é a gastronomia, direcionada para os amantes da culinária coreana. Prova disso é a recorrência de cenas dessa natureza, seja uma exibição dos protagonistas em um restaurante comendo, ou refeições preparadas por familiares, e até mesmo, cenas de colegas de profissão em um restaurante após um longo dia de trabalho. Devido a isso, a comida coreana pode ser percebida como algo mais do que uma simples “refeição”, mas também como uma relação que conecta pessoas. Algo notório em episódios nos quais aparecem refeições, onde geralmente os personagens estão rodeados de amigos e de pessoas importantes para eles.

A isto denominamos comensalidade, que etimologicamente (segundo a lexicógrafa Ribeiro [S.D], a palavra etimologicamente significa a ciência que estuda a origem das palavras) significa segundo a autora Moreira (2010, p.1), essa palavra refere-se a “A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça e coleta.” É o ato de partilhar e comer junto entre os indivíduos, o que gera uma socialização entre eles.

Neste cenário, alguns alimentos são bastante valorizados, e alguns pratos estão costumeiramente nessas cenas, como o “**Kimchi**”, símbolo de identidade, resiliência, conforto e nutrição durante períodos de dificuldades como a ocupação japonesa e a guerra da Coreia” (Teixeira, 2024).

O *Kimchi*, acompanhamento com sabor picante e marcante característico da cultura alimentar coreana, tal preparação tem uma variedade de receitas e ingredientes que podem ser usados em sua preparação, cada família tem seu próprio modo de preparo e ingredientes, porém, tal preparação é feita normalmente com acelga e nabo e segundo o escritor Katz (2014, p.242) “costuma ser temperado com pimentas picantes, gengibre, alho e cebola, cebolinha, chalota ou alho-poró”. É um acompanhamento indispensável em qualquer refeição para os sul-coreanos.

O vegetal, antes de ser fermentado, passa pelo processo de salmoura. Segundo a escritora Henriques, 2024 é uma solução concentrada de água e sal, que serve para intensificar o sabor e conservar o alimento. Em seguida, o **Kimchi** é temperado e logo após irá passar pelo processo de fermentação, um processo natural, que segundo os

escritores Katz (2014) descrevem como a “transformação de alimentos pelas enzimas produzidas por várias bactérias e fungos, com o propósito de conservar os alimentos e torná-los mais digeríveis, menos tóxicos ou mais saborosos.” O tempo de fermentação irá depender da forma como ele é armazenado, segundo a escritora Nicole, 2024, o “Kimchi fermenta em 3 a 4 dias em temperatura ambiente, já no freezer, ele fermenta em 2 a 3 semanas.” O indicado é ele ser armazenado em temperatura ambiente e quanto mais tempo ele passar sendo fermentado, mais ácido e forte ficará o sabor.

Segundo o escritor Lima (2019), “Os condimentos do **kimchi** podem ser usados para fermentar vários legumes, sendo que o mais popular de usar é a **acelga ou repolho-chinês** (também conhecido como bok choy).” E ressalta ainda que, “Devido a esta técnica de fermentação, o **kimchi** pode ser armazenado na geladeira por vários meses ou inclusive anos, sendo que o seu sabor ficará mais intenso à medida que o tempo passa.” Tal preparação representa a cultura do país e os telespectadores passam a ter mais contato com esse e outros pratos através dos doramas.

No Brasil, atualmente existe uma vasta opção de estabelecimentos que vendem comidas sul-coreanas. Na cidade de São Paulo, por exemplo, por ser uma cidade que teve uma forte imigração asiática, há restaurantes que vendem comidas coreanas, tais como o “**Bicol Korean Cuisine**” e o “**Restaurante Portal da Coreia**”. Além disso, existem várias lojas físicas e online que vendem muitos tipos de produtos dessa origem. Esses restaurantes agregam à comida toda uma estética, com ambientes que buscam aproximar-se dos restaurantes sul-coreanos, assim os fãs podem ter a experiência de se sentir mais próximos do país que tanto querem conhecer e dos doramas que assistem.

Em razão dessas relações, do impacto social, cultural e econômico que as novelas sul-coreanas trazem, este trabalho buscou responder o seguinte questionamento: **Como os doramas funcionam como um meio de difusão da gastronomia sul-coreana?**

Para responder a essa pergunta, partimos da seguinte hipótese: a representação constante dos pratos cheios de cores e com variados sabores em doramas chama a atenção do seu público para a questão culinária. Concordando com essa premissa, os estudos de Vinco e Mazur (2017) relatam que “os dramas dão foco

constante às refeições em suas narrativas, tornando a gastronomia um elemento regular para seus telespectadores, sendo o grande responsável pelo aprofundamento dos fãs na cultura do país”. Entende-se, portanto, que a culinária acaba sendo uma porta que convida o público a conhecer outros elementos do país, tais como: moda, cultura, turismo e idioma.

Para a justificativa do presente trabalho, tende-se a considerar que O grande sucesso e a ascensão dos dramas incidiram em um grande investimento neste formato ficcional. Anualmente, os maiores meios de *streaming* e o governo destinam uma boa quantidade de capital nessas produções, fazendo com que o país seja promovido por meio dessa indústria cinematográfica crescente, elevando assim a economia do país, por meio do turismo e consequentemente da culinária.

Neste sentido, verificou-se que um dos maiores aplicativos de *streaming*, a “Netflix, designou cerca de US\$ 2,5 bilhões em 2023” (Silva, 2023). Tal fato promove um crescimento na qualidade dessas novelas e possibilita a conquista de maior audiência. Assim, os doramas vão gradativamente tornando-se um produto globalizado de levar a cultura da Coreia do Sul para outros países.

Diante da ascensão da culinária coreana e da observação dos doramas como um meio de propagação desta culinária, este trabalho teve como objetivo geral analisar como os doramas podem ser um meio de difusão da cultura gastronômica sul-coreana. Os objetivos específicos delimitaram-se da seguinte maneira: a) A relação e a importância da comida para os sul-coreanos; b) A influência dos doramas no consumo de produtos alimentícios coreanos; c) Análise do dorama *Let’s eat 2* e os pratos mais recorrentes e suas receitas.

2.A RELAÇÃO E IMPORTÂNCIA DA COMIDA PARA OS SUL-COREANOS

A Coreia do Sul(capitalista) é um país do leste da Ásia Oriental, fazendo fronteira com a Coreia do norte(comunista), antigamente as duas eram apenas um país, mas as duas se separam após a segunda guerra e ainda mais após a guerra das Coreias e cada uma adotou um modo de vida e valores diferente. Seu nome oficial é República da Coreia, sua capital é Seul, a língua falado no país é o coreano. O clima

do país é temperado e o seu relevo é acidentado o que forma bastantes morros e montanhas. Além de ser banhado pelos mares Amarelo e do Japão. Segundo a fala do professor Pompermaier (2024) “O país é líder em vários setores de alta tecnologia, incluindo eletrônicos, telecomunicações, biotecnologia e robótica.” Além disso, ele é conhecido também pelas produções artísticas por meio do *kpop* e *K-dramas* que fazem muito sucesso não só no seu país, mas em todos os outros.

A história do país é conhecida pela sua forte herança cultural o que solidificou a identidade e as tradições que hoje permanecem na província e pelos grandes reinados vividos conhecido como os “três reinados” sendo os três reis: **Goguryeo, Baekje e Silla**, segundo a escritora e jornalista Souza [S.D.] “O Período dos Três Reinos na Coreia foi um período de grande desenvolvimento cultural, artístico e político na história da Coreia. Nesse período surgiram as primeiras obras literárias coreanas e a arte budista começou a se desenvolver.” Esses períodos foram importantes para a cultura coreana de hoje, carregando consigo características necessárias de cada reinado, o que serviu também como base para a construção da Coreia contemporânea

Os sul-coreanos têm uma relação muito forte com a alimentação, esse fato advém desde os séculos passados, decorrente de todo o processo de invasões que a península sofreu. Além disso, também há os mitos e oferendas feitas a divindades como forma de agradecimento pelas estações e pela colheita, portanto, a comida sempre foi símbolo de poder e uma forma de celebrar momentos especiais. Na contemporaneidade, é comum que os sul-coreanos presenteiem pessoas com comidas em datas importantes, como o Dia dos Namorados e o *Pepero Day*. Nesta última é comum que as pessoas se deem uma caixa de ³pepero para aqueles que elas admiram e tem carinho, além da comida ser um meio de celebração da vida.

Traçando um comparativo com a cultura brasileira, verifica-se que a cultura alimentar da Coreia do Sul é um pouco diferente. Por exemplo, no café da manhã, os coreanos costumam fazer uma refeição farta, não é comum para eles o consumo de pães e bolos neste momento do dia, mas sim, uma mesa cheia de pratos que normalmente os brasileiros costumam comer no almoço. Ainda sobre a primeira

³ Pepero: Biscoito em formato de palito, normalmente coberto com chocolate ou morango.

refeição deles, é normal possuir: carnes, arroz, *kimchi* e algas, além da grande abundância de tigelas cheias de *banchan* (acompanhamentos) sobre a mesa.

Um fator interessante da cultura alimentar coreana é o ato deles comerem em conjunto, algo bastante visto nos *k-dramas*. A refeição comunitária entre eles acaba fortalecendo as relações entre si e se torna um momento em que eles podem compartilhar como foi o seu dia e conversar sobre diferentes assuntos. Além da mesa ser composta por vários pratos, o que segundo a tradutora Tomichi (2024) ressalta que “A prática de comer juntos é tão importante que, ao contrário de muitas culturas ocidentais, as refeições são um evento social, onde os pratos são passados de pessoa para pessoa, criando uma atmosfera de união e convivência.” Tal prática em comer em conjunto ressalta ainda que, a comida é mais do que uma simples refeição, mas uma prática que conecta uns aos outros e que demonstra o afeto que eles possuem entre eles.

A gastronomia sul-coreana é bastante versátil e agrada todos os tipos de paladar, além disso é conhecida por seu sabor marcante e pelas cores vivas nas preparações, e pelo uso de alimentos frescos, o que ressalta o escritor Nusselder, 2022 “Uma das características que definem a culinária coreana é o uso de ingredientes frescos e naturais” o escritor ainda ressalta que uso desses alimentos, irá trazer alguns benefícios nas preparações como: melhor sabor, prazo de validade mais longo e mais saudável devido as características nutritivas desses alimentos frescos.

Além disso, a gastronomia coreana, é marcada por seus sabores picantes, e pela forte presença de alimentos fermentados, como o ***Kimchi***, que de acordo com a Dra. Leite (2020) tal comida “pode melhorar o sistema imunológico e te proteger contra infecções. Isso se deve à vitamina C e às bactérias do kimchi – como a *Lactobacillus* – porque elas ajudam a combater microrganismos nocivos”. comer *kimchi*, é uma tradição cultural e de identidade dessa população.

O ato de preparar tal preparação citada mais acima, se chama “**Kimjang**”, segundo a escritora Ryan 2025 “é uma atividade comunitária onde famílias e vizinhos se reúnem para preparar grandes porções que podem durar o inverno” eles costumam compartilhar entre familiares e amigos, o que confirma a solidariedade entre os vizinhos. Tal acompanhamento foi considerado Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2013.

Outros ingredientes muito usados por eles nas refeições é o gergelim, como a pasta de fermentada de soja, gengibre e alho (Lilian,2014). Sua alimentação é influenciada pela natureza, pelo uso de alimentos frescos e pelo consumo de frutos do

mar, decorrente da península ser banhada por águas salgadas o que torna essa culinária diversificada e rica.

A cultura alimentar coreana é marcada pelo respeito aos mais velhos, pela hierarquia e pelas refeições comunitárias entre familiares, com base em alguns sites de etiquetas como o “Animo” e o “BrazilKoreia” o modo a mesa que você se comporta irá dizer muito sobre você e o respeito que possui aos mais velhos, por exemplo, na hora da refeição em forma de respeito, os mais velhos devem ser servidos primeiro, o uso do *hashi* (utensílios usado nas refeições, em países asiáticos, podendo ser de bambu, inox, dentre outros materiais) é essencial, não se deve colocar os *hashi* em pé na comida, agradecer “*Jalmeokgesseumnida*” (obrigada, comerei bem) antes de comer é fundamental, se uma pessoa mais velha lhe oferecer uma bebida, deve-se levantar o copo e segurá-lo com as duas mãos (Bohrer e Lellis, 2020).

A relação entre comida e saúde é algo mais do que uma tarefa e responsabilidade que as mães sul-coreanas têm com a sua família, é uma forma de afeto, segundo a escritora Bae (2016) “essa preocupação com a saúde manifesta-se desde a gravidez, muitas mães têm a tradição de tomar a sopa de algas, rica em dois nutrientes, cálcio e iodo, considerados importantes e saudáveis para mãe e o feto.” Essa preocupação em que seus filhos e marido tenham uma boa saúde, irá influenciar em aspectos sociais, pessoais e profissionais dessas pessoas, pois a qualidade de sua vida irá interferir na forma como elas lidaram com os problemas ao seu redor, já que ter uma alimentação saudável corresponde a ser sadio.

2.1 A INFLUÊNCIA DOS DORAMAS NO CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SUL-COREANOS.

As telenovelas sul-coreanas despertam curiosidade sobre a gastronomia nos telespectadores ao exibir todas tantas preparações em cena. Segundo os autores Vinco e Mazur (2017), “os doramas televisivos, por exemplo, dão foco constante às refeições em suas narrativas, tornando a gastronomia coreana um elemento regular para os seus telespectadores”. Isso acaba impulsionando a procura de alimentos dessa natureza.

Uma busca que muitas vezes acontece no meio digital, em estabelecimentos online que atualmente estão presentes em muitas plataformas, como, por exemplo, na rede social “Instagram”. No referido espaço existem lojas como a “**Dkstoreteresina**” que vende para os fãs de séries sul-coreanas, produtos como: *Soju (bebida destilada tradicional coreana feita corriqueiramente com o arroz)*, *Pepero* e *Topokki* (bolinhos feitos com farinha de arroz e cobertos com molho apimentado).

Também é possível encontrar estabelecimentos físicos, que possuem um ambiente parecido com encontrados na Coreia, voltado para os fãs deste recorte cultural. Como exemplo, pode ser citado o restaurante **Dorama Food**, localizado no Rio de Janeiro.

A procura por produtos dessa origem torna-se um meio que atrai turistas e investimentos para a Coreia do Sul. Um fato confirmado pela pesquisa de Parreira (2019), segundo a qual a culinária da Coreia do Sul tem sido um veículo para “disseminar sua cultura pelo mundo, levando as pessoas a se apaixonarem pela comida, pela sua cultura e por seus valores, moldando suas percepções”. O que irá provocar mudanças na economia deste lugar.

Em consonância com essas afirmações, segundo o escritor Couto et al. (2024) “O Ministério da Agricultura, Alimentação e Assuntos Rurais do governo visa dobrar o consumo da culinária coreana. A meta será alcançada por meio da expansão de 51% no número de restaurantes no exterior. Todos esses investimentos governamentais em fazer com que a comida sul-coreana venha a ser divulgada fora do país provocam a ampliação dos campos turísticos e gastronômicos da Coreia, criando assim conexões e trocas culturais entre várias etnias, por meio da alimentação.

2.2 ANÁLISE DO DORAMA *LET'S EAT 2*

A palavra “Dorama” tem origem no Japão na década de 1950, e significa “*drama*”, ou seja, são séries e filmes com histórias dramáticas. Cada produção contém em torno de 16 episódios com duração de 1 hora cada, tendo alguns mais de 1 temporada. Além do Japão, outros países asiáticos adotaram esse tipo de produção e foram levando consigo características próprias, como, por exemplo, na Coreia essas

produções são conhecidas como K-dramas, na China C-drama, no Japão J-drama e na Tailândia Thai-drama.

Os doramas foram um dos precursores da “onda coreana”, que alcançou tanto o continente asiático quanto fora, “refere-se ao termo cunhado para descrever o crescimento da música pop coreana, dramas televisivos e outros elementos culturais do país” (Jaelee, 2023). Devido a isso, a Coreia acabou ganhando mais atenção voltada para o campo do entretenimento, cativando assim muitos fãs a quererem conhecer o país, além de impulsionar a economia por meio do turismo.

O k-drama “**Let’s Eat 2**”, lançado em 2015 pela emissora de TV coreana **TVN**, é a continuação de uma história de 3 temporadas. A novela sul-coreana foi dirigida por **Choi Kyu Shik e Park Joon Hwa**. O enredo é voltado principalmente para a comida e para a vizinhança. A segunda temporada em questão contém 18 (dezoito) episódios com duração de 1 hora cada. O drama pode ser encontrado em canais virtuais como *Facebook*, *Telegram*, e pode-se encontrar alguns trechos no *YouTube*, todas essas redes sociais presentes na rede mundial de computadores.

O *k-drama* conta a história de um vendedor de apólice de seguros chamado **Dae Yeong**, que secretamente possui um *blog* (*site informativo pessoal ou profissional online, onde se publicam informações sobre determinados assuntos*). Ele busca se mudar para uma vizinhança visando conseguir vender o seu negócio. No local mora uma antiga colega de escola chamada **Baek So Ji**, que é escritora e que aprecia muito a gastronomia do seu país e sabe melhor que ninguém qual a forma correta de comer cada refeição, cada ingrediente.

Baek So Ji reconhece o seu antigo colega assim que o avista, mas não acontece o mesmo com ele. Com o passar dos episódios, a forma como ele passa a identificar, que nem ela, a melhor forma de comer cada preparação, apreciando assim cada elemento do prato, torna-se algo visível. Outro ponto a ser destacado é a forte presença dos vizinhos ao redor da mesa e como eles se portam neste contexto: todos sempre felizes e sempre comendo. Essa presença cria uma relação de amizade entre eles ao longo dos episódios.

A representatividade da gastronomia coreana nesse K-drama é muito presente, são inúmeras preparações apresentadas nessa telenovela. A valorização e a apreciação que os personagens têm pelo ato de comer são nítidas, o que faz com

que seu público perceba a admiração que eles possuem pela gastronomia do seu país. Além de muita comida, a história também possui uma pequena pitada de romance entre os protagonistas.

Com o decorrer das cenas e episódios, os telespectadores passam a ter um contato de forma visual com todas as preparações mostradas no dorama, assim o público passa a identificar com o tempo quais preparações estão sendo mostradas em cenas. Alguns alimentos acabam se destacando mais, como mostra a tabela abaixo:

Tabela 1:Preparações mais aparentes

PREPARAÇÕES	EPISÓDIOS EM QUE SE ENCONTRAM
<i>Kimchi</i>	(2;14;16 e 18)
Arroz frito	(3; 10; 12)
Frango frito	(6; 7 e 12)

Fonte: Elaboração própria - 2024.

RECEITAS:

Segue abaixo algumas informações sobre as preparações no k-drama que são citadas na tabela acima e a receita.

1. KIMCHI:

Acompanhamento tradicional da cultura alimentar sul-coreana. É uma conversa de legumes feita com acelga, é apimentado e passa pelo processo de fermentação. É possível hoje encontrarmos uma ampla variação de “*kimchi*”. Segundo a fala da vicepresidente Suzana Cho da Associação de Gastronomia Coreana no Brasil, para a entrevista do site ABC Focado em Você em 2023, sobre o dia do *Kimchi*, ela destaca que “estima-se que existem cerca de 200 tipos de *Kimchi* na Coreia, variando de acordo com os ingredientes principais, as regiões e as estações do ano.” Cada família também tem sua tradição e receita. Para os sulcoreanos, é um acompanhamento indispensável e sem ele a refeição não fica completa.

No dorama Let's Eat 2, o **kimchi** aparece em alguns episódios, sendo destacados mais nos episódios 2, 14 e 16. No episódio 18, ele aparece apenas em uma rápida cena em que a protagonista vai comer, junto com arroz e algas. Já no episódio 2 tal acompanhamento aparece em um momento em que os protagonistas estão almoçando com a presença de uma vizinha em um restaurante que ainda adere a tradição antiga, das pessoas sentarem no chão, em cima de uma almofada, no episódio é possível notar-se que os três estão sentados á mesa, e que na mesa apresenta-se vários acompanhamentos como o **kimchi** e quando o protagonista vai cortá-lo, cada um fala o modo que se prefere comer tal acompanhamento, sendo que o protagonista masculino prefere comer o **kimchi** cortado em pedaços pequenos e ainda diz que “Cortá-lo garante que as pessoas que querem comer apenas a parte do caule ou folha podem comer apenas isso”, já a protagonista diz que “ O Gosto do **kimchi** é melhor quando você tirá-los separados”, já a vizinha acaba dando uma sugestão para satisfazer os dois gostos ela fala “Em vez de fazer isso, você pode colocá-los em pratos separados, um que é cortado e outro que não é” logo após isso, chega uma preparação que há macarrão branco com conchas de molusco e novamente cada um começa a debater a forma como cada um acha certo comer. É possível ver também que, em um determinado momento, a protagonista come o macarrão com o **kimchi** e faz uma expressão facial de satisfação ao comer os dois juntos. Ou seja, **kimchi** combina com tudo.

Figura 1 - Episódio 2



Fonte: Facebook, 2021

Já no episódio 14, os dois protagonistas vão tomar café da manhã juntos em um restaurante e pedem um macarrão de feijão. Cada um come o macarrão de um jeito: a protagonista come adicionando sal e fala que “o sal aciva o sabor doce do alimento”, já ele fala que “para você realmente provar a delícia do macarrão de feijão, você deve usar açúcar”. Após essa conversa deles, eles começam a comer e, em determinado momento, eles envolvem o macarrão junto com o Kimchi e comem, fazendo com que a comida fique completa.

Figura 2 - Episódio 14



Fonte: Facebook, 2021

No episódio 16, o personagem principal vai a um restaurante com o seu antigo colega, e lá os dois pedem uma comida e vem junto um prato com **Kimchi**, o seu amigo questiona, falando que não entende quem pede prato com **kimchi**, após ouvir isso, O protagonista fica incrédulo e diz que “Para as pessoas que moram sozinhas, **kimchi** é um prato que não pode deixar de fora, pois ele lembra um abraço de uma mãe, quando você o come com arroz, faz com que a pessoa esqueça que mora sozinha” e ainda diz que “**Kimchi** é ouro”. A valorização que o personagem tem por esse alimento, é bastante perceptível na fala dele, e isso reforça ainda mais que tal prato é símbolo da cultura alimentar coreana.

Figura 3 - Episódio 16.



Fonte: Facebook, 2021

Logo abaixo, será exibida a receita e o modo de preparo dessa receita que é um dos pratos chefes da culinária sul-coreana.

Figura 4 – Receita do *kimchi*

Receita de Kimchi Coreano Fácil e Rápido

Ingredientes

- 2 acelgas
- 1 nabo branco grande cortado em fatias finas
- 1 maço de cebolinha verde ou nirá picada
- Sal à gosto
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- Pimenta vermelha em pó (gochu karu) à gosto

Modo de Preparar

- 1 Corte as folhas da acelga ao meio, passe sal dos dois lados das folhas e faça uma pilha com elas, deixe assim por quatro horas.
- 2 Depois disso, lave bem a acelga, em água corrente, para tirar todo **excesso de sal**.
- 3 Em um pote, disponha as folhas de acelga, as fatias de nabo, a pimenta e o gengibre ralado.
- 4 Tampe o pote e deixe fora da geladeira de um dia para o outro.
- 5 Conserve em geladeira, dura bastante tempo.

Fonte: Receita Maneira, 2024.

2. ARROZ FRITO

Prato muito comum no país em questão, ele é feito normalmente do arroz que sobrou do dia anterior e das proteínas e especiarias que também sobraram. É um parto fácil de se preparar. No dorama **Let's Eat 2**, especificamente no episódio 12, o personagem **Dae Yeong** prepara o arroz frito na casa de seu amigo, ele começa fritando o ovo, pois segundo ele, fritar o ovo separado, para depois misturar com o arroz, evita que depois o seu sabor e o do arroz, desapareça, logo após ele mistura com arroz, ketchup, cebolinha, ele mistura todos os ingredientes dentro de uma frigideira e o consomem nela mesmo. Existem várias receitas de arroz frito, que os fãs podem fazer com base nos seus gostos culinários, é uma receita versátil e prática, e ainda evita o desperdício, utilizando ingredientes que sobraram do dia anterior. Figura 5 – Preparo do arroz frito no k-drama



Fonte: YouTube, 2025.

Nos episódios 3 e 10, o arroz frito é pedido sempre após eles terem já comido alguma outra comida, o arroz serve como um complemento para encerrar a refeição com chave de ouro. No terceiro episódio, é vista a cena em que o **Dae Yeong** (personagem principal) e o seu colega de trabalho vão a um restaurante comer. Logo após os dois terem comido um ensopado de batata, chega uma panela com o arroz frito para finalizar a refeição deles. O protagonista ainda brinca que, se o amigo ultrapassar a linha que ele dividiu o arroz, ele irá matá-lo. Decorrente da comida estar muito saborosa, o amigo ainda diz que a parte melhor é a que fica na concha da colher. As expressões que são feitas e os sons que eles fazem mostram como eles estão

gostando e saboreando a preparação. Já no 10, ele é pedido após os personagens principais terem comido intestino frito com legumes.

Foto 6 - Episódio 3



Fonte: Facebook, 2021

Foto 7 - Episódio 10



Fonte: Facebook, 2021

Tal preparação é muito prática e rápida, é possível você fazê-la apenas com base nas cenas em que ela é mostrada, mas para aqueles que preferem a receita mais detalhada, é possível encontrar na internet, várias receitas, para que os fãs possam repeti-la, abaixo possui a receita e o modo de preparo.

Figura 8 – Ingredientes

Ingredientes:

- 03 xícaras (chá) de arroz cozido (de preferência arroz do dia anterior)
- 02 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- 01 cebola picada
- 02 dentes de alho picados
- 01 cenoura média, cortada em cubos pequenos
- 01 xícara (chá) de ervilhas congeladas já cozidas com água e sal, ou em conserva
- 02 ovos
- 02 colheres (sopa) de molho de soja
- 01 colher (sopa) de gochujang (opcional)
- Bastante cebolinha picada
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto

Fonte: Livro de receitas e mais, 2024

Figura 9 – Modo de preparo

Modo de Preparo: Aqueça uma colher de sopa de óleo de gergelim em uma frigideira grande em fogo médio. Adicione os ovos e mexa até que estejam completamente cozidos. Retire os ovos da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, adicione a outra colher de sopa de óleo de gergelim. Acrescente a cebola e o alho, refogue até que estejam macios. Adicione a cenoura e cozinhe até que esteja macia. Em seguida coloque as ervilhas e refogue alguns segundos tomando cuidado para que não desmanchem, caso esteja utilizando ervilha em conserva. Junte o arroz cozido à frigideira com os vegetais e misture bem. Tempere o arroz com o molho de soja e o gochujang (se desejar). Misture bem para que o arroz fique uniformemente temperado. Retorne os ovos mexidos à frigideira e misture novamente. Prove e ajuste o tempero com sal e pimenta conforme necessário. Sirva quente, com bastante cebolinha.
--

Fonte: Livro de receitas e mais, 2024

3. Frango Frito

Segundo a escritora Park (2025), o prato “suruiu nos anos 70 e 80, após a Guerra da Coreia, quando o acesso a carnes como a bovina e o peixe era limitado. Durante esse período, o frango se tornou uma alternativa popular e acessível, pois o consumo de carne bovina era limitado e o frango se tornou uma alimentação acessível para aquela população. O prato consiste em uma marinada feita com leite fermentado, alho, especiarias e gengibre. A sua crocância é decorrente da massa com a qual ele é empanado, normalmente feita com amido de milho, farinha e fermento em pó. De acordo com a escritora Park (2024), “O uso do amido de milho, por exemplo, ajuda a evitar que a crosta fique muito pesada e gordurosa.” O fermento em pó dá o toque especial para a crocância única. Cada ingrediente é fundamental para que a preparação obtenha o resultado desejado.

Já na parte da fritura, a escrita ainda ressalta que é uma das etapas mais importantes no preparo, pois ele tem que ser frito em “fritura dupla”, que consiste primeiro em fritar o frango em uma temperatura baixa e depois em uma temperatura mais alta, fazendo com que o frango cozinhe e fique crocante por fora. O frango frito pode ser acompanhado com molhos, o mais conhecido é o **Dakgangjeong**, que leva pimenta vermelha coreana, açúcar, alho, molho de soja e alho.

De acordo com o site Revista Menu (2024), a preparação “faturou o primeiro lugar na lista de pratos com frango frito mais bem avaliados do mundo pelo guia **TasteAtlas** (guia gastronômico) em dezembro de 2024”, deixando para trás outras comidas que são bastante famosas, como a coxinha brasileira, que ficou em 4º (quarto) lugar no ranking.

O prato aparece de forma rápida no episódio 6 e 12, mas mostra como esse prato é um dos preferidos da sociedade coreana. No episódio 6 em questão, o **Dae Yeong** está comendo em uma loja de conveniência com a presença de sua vizinha. Ele acaba transformando as simples refeições achadas na loja em refeições mais elaboradas e deliciosas. É uma cena bastante comum entre os moradores da Coreia do Sul, que costumam comprar refeições já prontas, devido à sua praticidade. Já no 12, ele vai à feira com a proprietária do prédio, e lá eles comem diversas comidas, sendo uma delas o frango frito. Ele ainda diz que “A comida de feira pode lembrá-lo de sua infância e memórias” e que “ela pode ser um lanche quando você faz compras com fome, mas pode ser uma refeição para aqueles que possuem pouco dinheiro”. Nesse episódio, ele demonstra a valorização que possui sobre as comidas vendidas em feiras e que, para ele e para algumas pessoas, têm um significado maior, além de ser uma “simples comida”, mas algo que faz ele relembrar os momentos de infância dele.

Figura 10 - Episódio 6



Fonte: Facebook, 2021

Figura 11 - Episódio 12



Fonte: Facebook, 2021

No episódio 7, o frango frito aparece em uma cena em que **Baek so Ji** está chegando do trabalho e seu vizinho a convida para comer com ele no terraço, o Dae Yeong está com ela e acaba indo de intruso, na cena dá de perceber que existem duas opções de frango, um com pimenta e outro sem. **Dae Yeong** percebe que o rabanete não veio junto com a entrega e fala que “Frango sem rabanete é como sushi sem wasabi”, já a atriz fala sobre a picância do frango e diz que “Porque a pimenta é usada, é deliciosamente picante”, nada melhor do que um frango frito após um dia longo de trabalho e cansativo.

Figura 12 - Episódio 7



Fonte: Facebook, 2021

Figura 13 – Ingrediente do Frango frito

Ingredientes
1 quilo de sobrecoxa ou frango passarinho ou peito de frango (em pedaços pequenos)
1/2 colher (café) de sal
1/2 xícara de soju (bebida alcóolica coreana)
Pimenta-do-reino a gosto
1 colher (chá) de alho espremido
MASSA PARA FRITURA
1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de amido de milho
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/2 colher (chá) de sal
1/2 colher (chá) de alho em pó
Pimenta-do-reino moída a gosto
1/2 colher (chá) de curry amarelo em pasta
1 xícara de água
2 e 1/2 xícara de farinha de trigo para empanar
Óleo para fritar
MOLHO VERMELHO APIMENTADO
2 colheres (sopa) de gochugaru (pimenta em pó coreana)
2 colheres (sopa) de gochujang (pimenta em pasta coreana)
1 colher (sobremesa) de alho espremido
7 colheres (sopa) de ketchup
4 colheres (sopa) de melado de cana
2 colheres (sopa) de shoyu
Gergelim torrado para decorar

Fonte: Bonde, 2024

Figura 14 – Modo de preparo do Frango frito

Modo de preparo
Frango
1 - Corte em pedaços médios, tempere com sal, pimenta e o soju. Deixe marinar por cerca de 1 hora.
Massa da fritura
2 - Misture a farinha, amido, fermento, sal, pimenta, alho e curry. Reserve.
Molho apimentado
3 - Misture o gochugaru, gochujang, ketchup, shoyu, melado. Reserve.
4 - Misture o frango marinado (incluindo o líquido) com a massa da fritura - todos os pedaços de frango têm que ficar bem cobertos por essa massa.
5 - Passe cada pedaço na farinha e empane bem.
6 - Esquente o óleo em uma panela larga e funda e frite o frango aos poucos. Coloque os pedaços fritos em uma peneira de metal para descansar alguns minutos.
7 - Depois de fritar tudo, volte ao óleo novamente para uma segunda fritura e escorra na peneira novamente.
8 - Em uma frigideira grande ou wok larga, coloque os ingredientes do molho apimentado. Quando começar a borbulhar, acrescente os pedaços de frango frito, abaixe o fogo e rapidamente misture para cobrir a carne com esse molho quente. Todos os pedaços devem ficar glaceados. Desligue do fogo, coloque em uma travessa e salpique gergelim por cima.

Fonte: Bonde, 2024

Segundo o autor da obra, *Park Joonhwa*, “o relacionamento entre estranhos pode ser construído ao compartilhar uma refeição”. Para o criador de “*Let’s Eat*” sua obra “revela como as relações humanas podem melhorar através da comida”. Ou seja,

o ato de comer além de nutrir as necessidades do corpo, se perfaz uma forma de compartilhar histórias e ensinamentos, além de criar laços entre pessoas.

3 METODOLOGIA

O presente trabalho passou por duas fases: a primeira configura uma pesquisa bibliográfica tomando como base estudos, pesquisas acadêmicas e outras fontes que discutam o tema proposto e auxiliem a aprofundá-lo. Em um segundo momento, foi feita uma metodologia descritiva analítica de um dorama cujo nome é **“LET’S EAT 2”** (Vamos comer?). Produzido pela emissora **TVN em 2015**. Esse dorama foi escolhido por apresentar a história voltada para a gastronomia coreana, o que está relacionado ao tema do trabalho. Dentro deste recorte, foi selecionada a segunda temporada em virtude de sua disponibilidade nos meios de *streaming* e em redes sociais como *Facebook*. Além disso, é possível encontrar o material com legendas em português.

A análise apresentada neste estudo foi feita com os 18 (dezoito) episódios da segunda temporada, destacando alguns pontos, tais como: a relação da comida e as relações interpessoais, o comportamento e os modos como as personagens agem à mesa e as preparações que mais surgem em cenas. O trabalho analisou também pontos como: A relação e a importância da alimentação para os sul-coreanos e O consumo de produtos alimentícios sul-coreanos. A terceira parte consistiu na procura de estabelecimentos que vendem produtos sul-coreanos em plataformas como iFood e Instagram.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O objetivo do trabalho foi mostrar como a cultura gastronômica coreana é levada para outros países por meio das produções das telenovelas sul-coreanas, conhecidas como k-drama. Visto que essas produções têm uma grande influência em seus telespectadores, o que os faz ser consumidores de produtos musicais, moda e principalmente da alimentação. E que hoje em dia, é possível os fãs encontrarem em qualquer site voltado para a venda desses produtos referentes a esse movimento, além da ampla variedade de produtos que se pode encontrar, o que torna possível que os fãs se sintam mais perto dessa cultura que está fazendo muito sucesso no mundo

todo e isso só é possível hoje em dia, devido ao movimento conhecido como **Hallyu** ou onda coreana e principalmente por meio da tecnologia.

Além de como a gastronomia é retratada nos doramas, e da valorização que a própria população tem pela sua cultura alimentar, algo visto de forma explícita nas cenas de doramas, em que há comida e pelo respeito que eles têm com a comida decorrente da história cultural por trás dela. A alimentação é tão importante para eles que costumam dar comida como uma forma de presente em datas especiais, algo que foi falado no decorrer do trabalho. Então, a comida é mais do que uma necessidade biológica para eles, acaba sendo uma forma de demonstrar afeto e de solidariedade. O que, segundo o escritor Katz (2014, p. 29), diz que “A comida é a maior ‘cola’ comunitária que pode existir.” A comida convida as pessoas a se congregarem e as famílias a se reunirem; acolhe novos vizinhos, viajantes cansados e velhos amigos.” Tal fala reforça ainda mais o que foi dito mais acima sobre como a comida pode ser um meio de troca de afeto entre as pessoas, além de que ela é um dos meios de troca cultural mais ricos que existe.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio dos estudos realizados e das pesquisas lidas e do drama analisado, foi possível entender como que uma simples produção audiovisual, tem um poder social impactante e que afeta não só a população do país em que se é produzida, mas todas as outras nações. Além de como esse impacto afeta a relação econômica daquele local, já que grande parte dos consumidores desses k-drama, tendem a querer conhecer o local onde foi gravado determinado k-drama.

Além, da comida ser uma porta de entrada para que os fãs possam e queiram conhecer mais sobre a cultura e a história do país, é uma forma de compartilhar momentos de alegria e celebração. E hoje, para aqueles que não podem estar indo até a Coreia do sul, país responsável por esse sucesso extraordinário das telenovelas sul-coreanas, a internet veio para proporcionar e permitir que os fãs se sintam mais perto do país que tanto querem conhecer.

Essa troca cultural é vista principalmente em encontros de k-pop que acontecem em todos os países. Nesses encontros, os fãs se reúnem para dançar

cover dos seus artistas preferidos, se torna um momento de diversão. Há também espaços onde são vendidos diversos produtos, como roupas, cadernos, fotos, todos personalizados, e outro espaço onde é possível encontrar comidas típicas sulcoreanas, como **pepero**, por exemplo. Esses encontros tornam-se uma forma de os apreciadores dessa cultura se sentirem mais perto da cultura e do local que tanto almejam conhecer.

REFERÊNCIAS

AVELINO, Rafael. **Banchan Coreano: o que é? Curiosidades e como preparar!**.09 de jun. 2021. Disponível em:<https://comidasasiaticas.com/banchan?comida-coreana/>Acesso em 16 de set 2024.

AE LEE, Min.**Hallyu: A poderosa onda cultural coreana que conquistou o mundo**. 2024. Disponível em:<https://doramauniverse.com/hallyu-ondaculturalcoreana> \. Acesso em 18.jun.2024.

ABC Focado em você. Dia do Kimchi é celebrado no dia 22 de novembro. 14 de nov.2021.Disponível em:<https://abcdoabc.com.br/dia-do-kimchi-e-celebrado-no-dia-22-de-novembro/>.Acesso em 30 de mar.2025

BRESSANI, Giulia. **Glossário K-pop: Conheça e entenda os termos mais usados no gênero**. Acesso em 01 de jun.2021.Disponível em:<https://revistaquem.globo.com/Entretenimento/kpop/noticia/2021/06/glossariok?op-conheca-e-entenda-os-termos-mais-usados-no-genero.html>\. Acesso em 11 set.2024.

BAE, Ester. **A prática de alimentação coreana como o elemento intrínseco da identidade de imigrantes coreanos e os descendentes**. p.7-22. Acesso em 20 de set. 2024.

BOHRER, C; LELLIS, **Etiqueta Coreana: Modos à Mesa**.12 de ago.2013. Disponível em:<https://www.brazilkorea.com.br/etiqueta-coreana-modos?a-mesa/>. Acesso em 21 de out.2024.

CORREDOR, Maria. Gochujang: saiba o que é e conheça seus possíveis benefícios. Acesso em 26 de maio.2022. Disponivel em <https://melhorcomsaude.com.br/gochujang/>. Acesso em 16 de set.2024.

COUTO, Stefani; EMANUELLE, Maria; RAQUEL, Natália. **Governo almeja dobrar o consumo da culinária coreana**. 2 de fev de 2024, Disponível em: Korea Magazine BR. Acesso em 21 de out de 2024.

FER. **Doramas-Gastronomia**. 2016. Disponível em: <https://filmow.com/listas/doramas-gastronomia-l219844/>. Acesso em 8 set. 2024.

GONÇALVES, Letícia. **Por que os coreanos presenteiam com comida?** 20 de maio. 2021. Disponível em <https://revistakoreain.com.br/2021/05/porqueos?coreanos-presenteiam-com-comida/>. Acesso em 01 de set. 2024.

HENRIQUES, Isabel. **O que é salmoura? TudoGostoso explica para que serve essa técnica da culinária e como utilizá-la em casa**. 20 de Mar. 2024. Disponível: <https://www.tudogostoso.com.br/noticias/o-que-esalmouratudogostoso-explica-para-que-serve-essa-tecnica-da-culinaria-e-comoutiliza-la-emcasa-a11913.htm>. Acesso em 25 de Mar. 2025,

K-POP, SOS. **Costumes e regras de etiqueta na Coreia do Sul**. 23 de ago. 2013. Disponível em <https://soskpop.wordpress.com/2013/08/23/costumese?regrasde-etiqueta-na-coreia-do-sul/> Acesso em 16 de set. 2024. KIMJANG. [s.d] **Coreiapediã; História e cultura**. 2024. Disponível em: <https://coreiapediã.net/2023/01/09/kimjang-%EA%B9%80%EC%9E%A5> Acesso em 16 de set. 2024.

Katz, Sandor. *A arte da Fermentação: explore os conceitos e processos essenciais da fermentação praticados ao redor do mundo*. 1.ed. - São Paulo: Tapioca, 2014. p.242-25. Acesso em 21 de Mar. 2025.

Katz, Sandor. *A arte da Fermentação: explore os conceitos e processos essenciais da fermentação praticados ao redor do mundo*. 1.ed. - São Paulo: Tapioca, 2014. p.389-25. Acesso em 21 de Mar. 2025.

Katz, Sandor. *A arte da Fermentação: explore os conceitos e processos essenciais da fermentação praticados ao redor do mundo*. 1.ed. - São Paulo: Tapioca, 2014. p.299-25. Acesso em 21 de mar. 2025.

LEE JAE, Min. Hallyu: **A poderosa onda cultural coreana que conquistou o mundo**. 19 de out de 2023. Disponível em: Hallyu: Onda Cultural Coreana Que Conquistou O Mundo. Acesso em 21 de out de 2024.

LILIAN, About. **Ingredientes e temperos coreanos**: os principais e onde encontrá-los. Disponível 15 em: <https://revistamenu.com.br/receita-coreana-leva-titulo-de-melhor-prato-de-frango-frito-do-mundo-conheca-a/> Acesso em 20 de out de 2024.

LUCAS, Lima. **Receita de Kimchi Coreano**. 29 de jul. 2019. Disponível em: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-kimchi-coreano-8476.html>. Acesso em 25 de mar. 2025.

LEITE, Patrícia. **Kimchi - o que é, benefícios e como fazer**. 11 de dez. 2020. Disponível em: <https://www.mundoboaforma.com.br/kimchi-o-que-e-beneficios-e-como-fazer/>. Acesso em 24 de mar. 2025

LUCY. **Doramas sobre culinária**. 2016. Disponível em: <https://filmow.com/listas/doramas-gastronomia-l219844/>. Acesso em 8, set.2024. LELLES,Ana. **Hallyu: a Cultura da Coreia do Sul que se tornou moeda econômica e política**. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/cultura/2021/11/26/interna_cultura,1325788/ <https://www.opovo.com.br/noticias/mundo/2020/08/30/entenda-a-hallyu-aonda?coreana--que-tomou-o-mundo-e-gera-renda-no-ceara.html>.Acesso em 18 de jun.2024.

MOREIRA,Sueli.**Alimentação e comensalidade: Aspectos Históricos e Antropológicos**.p1-4. Acesso em 20 de mar.2025.

NICOLE,Samanta. **Quanto tempo dura kimchi (e por quê)?**.23 de fev.2024.Disponível em:<https://exactlyhowlong.com/pt/how-long-does-kimchi-last-and-why/>.Acesso em 26 de mar. 2025.

NUSSELDER, Joost.**Cultura alimentar coreana: uma breve história das cozinhas regionais e variantes**. 18 de jun.2022.Disponível em:<https://www.bitemybun.com/pt/prato-coreano/>.Acesso em 20 de mar.2025.

PARREIRA, Maria. **Gastrodiplomacia: o uso da gastronomia como fonte de soft Power por Tailândia, Peru, Coreia do Sul e Malásia**. 2019. p6-32. Acesso em 22 de out.2024.

POMPERMAIER, Leandro. **Expoente da inovação: entenda como a Coreia do Sul se tornou o coração da tecnologia mundial**.6 de ago.2024. Disponível em:<https://www.linkedin.com/pulse/expoente-da-inova%C3%A7%C3%A3oentendacomo-coreia-do-sul-se-o-pompermaier-jgmkf/>.Acesso em 26 de mar.2025.

PARK,Ana. **Tudo sobre o Frango frito Coreano: Uma jornada De Sabores e Assista Nos Doramas**.13 de jan.2025.Disponível em:<https://koreafriends.com.br/category/culinaria-coreana/page/3/>.Acesso em 29 de mar.2025.

SILVA, Matheus. **Mais doramas**: Netflix vai investir US\$ 2,5 bilhões em produções coreanas.23 de abr. 2023. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/minhaserie/263256-doramas-netflix-investir-us-2-5bilhoes-producoes-coreanas.htm>. Acesso em 20 de jun.2024.

SOUZA, Larissa. **Desvendando os Segredos do período dos Três Reinos na Coreia** Disponível em:<https://listologia.com/periodo-dos-tres-reinos-nacoreia/>.Acesso em 18 de fev.2025.

TEIXEIRA, Gabriela. **Kimchi: o que é e como consumir o popular prato coreano**. 14 de fev. 2024. Disponível em:<https://www.letras.mus.br/academy/blog/kimchi-oquee/> Acesso em 01 de set.2024.

TAUBATÉ, Coreanas. **Pepero Day: Curiosidades sobre o pepero day na Coreia do Sul**.10 de nov.2021. Disponível

em:<https://coreanasdetaubate.com/2020/11/10/pepero-day-curiosidadessobreo?pepero-day-na-coreia-do-sul/>. Acesso em 16 de set.2024.

TOMIC, Dora.**Dinastias Coreanas: Um mergulho na história fascinante da Coreia**.29 de dez.2024. Disponível

em:<https://aigoonews.com/dinastiascoreanas/>.Acesso em 19 de mar.2025

URIEUN, Minsk. **Regras de Etiqueta na Coreia do Sul**.05 de out.2014. Disponível

em:https://aminoapps.com/c/vamosaprender/page/blog/regras-de-etiquetana?coreiado-sul/aVDL_EX6F0uegRoQ6vzXzBXQbkq2Q72m82n. Acesso em 21 de out de 2024.

VINCO, A; MAZUR, D. **Além da cultura pop**: o interesse e consumo da gastronomia sul-coreana no Brasil. Parte 2 – XXV – 542-564. p.5 - 27.2017. Acesso em 30 de nov. 2024.

VINCO, A; MAZUR; D. **Além da cultura pop**: O interesse e consumo da gastronomia sul-coreana no Brasil. Parte 2 – XXV – 542-564. p. 5-27.2017. Acesso em 30 de nov.2024.

XIMENES, Livia. **Quando surgiram os doramas?** Conheça a origem dessas obras asiáticas.01 de abr. 2024. Disponível

<https://www.oliberal.com/cultura/quandosurgiram-os-doramas-conheca-aorigem?dessas-obras-asiaticas-1.798596>. Acesso em 16 de set.2024.