GUIA DE USO DOS TERMOS RELACIONADOS À CULTURA COREANA

CAMPANHA CULTURAL

드라마 만두 소주 젓가락

NA COREIA, É ASSIM QUE SE CHAMA

Com a expansão da Hallyu (onda coreana), a cultura do país ganhou destaque global. No entanto, alguns elementos coreanos ainda são frequentemente confundidos com expressões de outras culturas.

Este guia tem como propósito incentivar o conhecimento e a disseminação correta das informações sobre a Coreia a partir da promoção do uso adequado dos termos relacionados à sua cultura.

K-DRAMA



K-drama é a denominação das produções audiovisuais (séries e novelas) da Coreia do Sul. Diferente do termo dorama, de origem japonesa, o termo K-drama reflete a identidade cultural sul-coreana reconhecida mundialmente.

JEOTGARAK



Jeotgarak é o talher tradicional coreano composto por duas hastes finas e achatadas. Diferente do hashi, que costuma ser curto e feito de madeira ou bambu, o jeotgarak é feito de metal (como aço inoxidável).

MANHWA



Manhwa é a história em quadrinhos coreana e seu formato digital de leitura vertical e colorida se chama webtoon. Diferente do mangá, lido da direita para a esquerda, o manhwa segue o sentido ocidental de leitura, da esquerda para a direita.

GIMBAP



Gimbap é o rolo de alga com arroz e recheios variados de vegetais e proteínas. Diferente do sushi, temperado com vinagre, o arroz do gimbap é temperado com óleo de gergelim.

NORAEBANG



Noraebang é o espaço de entretenimento onde grupos alugam salas privadas para cantar. Diferente do karaokê tradicional de origem japonesa, muitas vezes realizado em palcos abertos em bares, o noraebang foca na privacidade das salas exclusivas.

TTEOK



Tteok é o bolo ou massa de arroz tradicional coreano presente em festividades e no cotidiano. Diferente do mochi, focado no bolinho de arroz glutinoso, o tteok abrange uma vasta variedade de formatos, texturas, recheios e modos de preparo.

SOJU



Soju é a bebida destilada e transparente tradicional da Coreia, famosa por sua garrafa verde. Diferente do saquê (sake), que é uma bebida fermentada à base de arroz, o soju é um destilado com teor alcoólico mais elevado.

MANDU



Mandu é o bolinho de massa fina recheada, preparado no vapor, frito ou em sopas. Diferente do guioza, o mandu pode ser preparado com diversos tipos de recheio, incluindo kimchi e combinações ricas em vegetais.

HANBOK



Hanbok é a roupa tradicional coreana composta por partes separadas: peça superior (jeogori) e saia (chima) ou calça (baji). Diferente do kimono, peça única amarrada na cintura, o hanbok é vestido em etapas (a parte inferior primeiro) e ajustado no peito pela fita goreum.

GANJANG



Ganjang é o molho de soja fermentado coreano de sabor profundo e marcante. Diferente do shoyu, feito com soja e trigo, o ganjang tradicional é produzido predominantemente com soja e passa por uma fermentação mais longa.

RAMYEON



Ramyeon é o icônico macarrão instantâneo sul-coreano, famoso por sua praticidade e variedade de sabores picantes. Diferente do ramen (lámen), frequentemente preparado de forma artesanal, o ramyeon é um produto instantâneo.

DOENJANG



Doenjang é a pasta espessa de soja fermentada rica em proteínas. Diferente do missô, de fermentação curta e sabor mais suave e adocicado, o doenjang passa por longo processo de maturação, resultando em um sabor salgado e intenso.

FONTE: **MINISTRY OF CULTURE, SPORTS AND TOURISM; NATIONAL FOLK MUSEUM OF KOREA; KOREA CRAFT & DESIGN FOUNDATION; KOREAN FOOD PROMOTION INSTITUTE; NATIONAL INSTITUTE OF KOREAN LANGUAGE; ENCYCLOPEDIA OF HALLYU (NATIONAL FOLK MUSEUM OF KOREA, 2025)**

Centro Cultural Coreano no Brasil

Centro de Educação Coreana em São Paulo