

PODCAST #11

Ingredientes

Dialogo

저는 비빔밥을 좋아합니다.

비빔밥은 고기와 오이, 당근, 버섯 등 여러 가지 채소로 만듭니다.

한국 사람들은 보통 비빔밥에 고추장을 넣습니다.

그렇지만 저는 매운 음식을 싫습니다.

그래서 고추장을 넣지 않고 먹습니다.



Eu gosto de Bibimbap.

O Bibimbap é preparado com carne e vários vegetais como por exemplo: pepino, cenoura e cogumelos.

Os coreanos geralmente costumam colocam pasta de pimenta no Bibimbap.

Mas eu não gosto de comidas apimentadas.

Por isso eu como sem colocar a pasta de pimenta.

Analizando o dialogo

- 와 - e (partícula de adição)
- 등 - como por exemplo/ etecetera
- Devido uma das regras de 받침 (batchim) na frase:

“고추장을 넣습니다“

Temos a consoante ㄹ em batchim seguido da consoante ㄴ, logo devido a regra esse nosso ㄴ vai se modular para ㄹ.

설날 → 설랄 (solar)

Sendo assim entramos em uma outra regra de batchim que fala: quando temos a consoante ㅃ em batchim e em seguida temos a mesma consoante (ㅃ) ela vai se modular para L.

빨리 → PPALI

Vale ressaltar que o batchim é somente regra de pronúncia, a escrita permanece a mesma

- 들 - partícula que indica plural
- 그렇지만 - mas (oposição)
- 그래서 - por isso, então

Exercícios

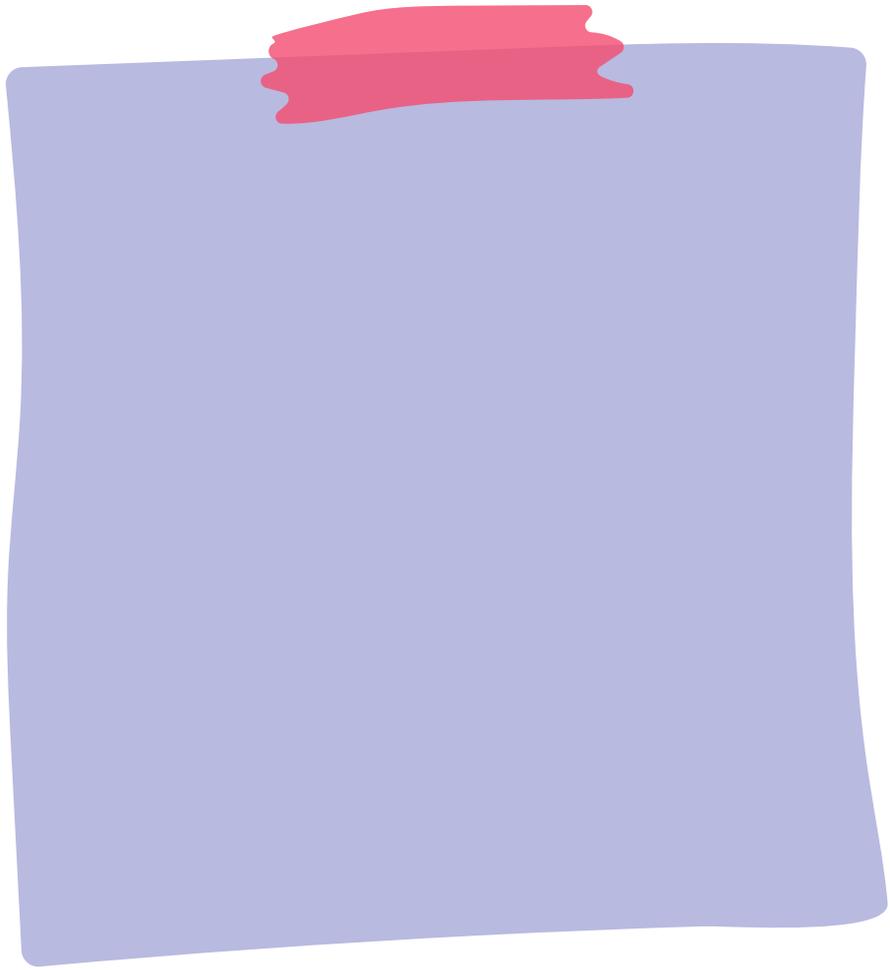
1. 이 글을 읽고 질문에 답하십시오.

- 이 사람은 무슨 음식을 좋아합니까?
- 이 음식은 무엇으로 만듭니까?
- 한국 사람들은 이 음식에 무엇을 넣습니까?

2. 이 글의 내용과 같으면 ○, 다르면 ✕ 하십시오.

- 이 사람은 비빔밥을 좋아합니다. ()
- 이 사람은 매운 음식을 자주 먹습니다. ()
- 한국 사람들은 비빔밥에 고추장을 넣습니다. ()

3. 위의 표를 보기 여러분이 좋아하는 음식에 대해서 글을 쓰십시오.



Vocabulário

좋아합니다	Gostar
만듭니다	Fazer/ Preparar
여러 가지	Vários
채소	Vegetais
고기	Carne
오이	Pepino
당근	Cenoura
버섯	Cogumelos
한국 사람	Coreano(a) (nacionalidade)
보통	Geralmente
고추장	Pasta de pimenta
넣다	Colocar
매운	Apimentado
음식	Comida
좋아하지 않습니다	Não gostar
먹습니다	Comer

Receita - 비빔밥 (bibimbap)

Ingredientes

- 50g Arroz branco (oriental)
- 50g Abobrinha
- 50g Cebolinha
- 50g Cenoura
- 50g Cogumelo ostra
- 50g Espinafre
- 50g Broto de feijão
- 30g Carne moída
- 1 Ovo
- 1 Nabo
- 1 Cebola
- 3 Cabeças de alho
- Pasta de pimenta (Gochujang / 고추장)
- Óleo de gergelim
- Gergelim
- Sal
- Açúcar
- Pimenta em pó

Modo de preparo

1. Corte o nabo em fatias pequenas e as coloque em um recipiente.
2. Pique dois dentes de alho e a cebolinha e junte ao recipiente.
3. Adicione açúcar, sal, pimenta em pó e gergelim e misture tudo dentro do recipiente.
4. Ferva o espinafre em uma panela.
5. Coloque uma panela de água para ferver depois adicione o broto de feijão para serem fervidos.
6. Em outro recipiente coloque as folhas do espinafre e um dente de alho picado, adicione gergelim, sal, óleo de gergelim e misture tudo.
7. Em outro recipiente coloque o broto de feijão, cebolinha, sal, gergelim e misture tudo.
8. Corte um pouco de cenoura e leve-a frigideira com um pouco de óleo e sal e deixe fritar.
9. Corte a abobrinha em fatias e a frite na frigideira.
10. Desgrude os cogumelos ostra e frite-os na frigideira.
11. Frite a carne moída e o ovo.
12. Coloque o arroz em um recipiente e adicione a carne e os vegetais .
13. Finalize com gergelim, óleo de gergelim e um pouco da pasta de pimenta (opcional)



Como fazer Bibimbap (Cap. 8/18) - Centro Cultural Coreano no Brasil

<https://www.youtube.com/watch?v=YIi12O9mAJM>

Nota

Se você deseja aprender coreano de uma forma mais profunda, com muito mais exercícios, aprender a falar com um nativo de todas as formas possíveis, então se inscreva na nossa lista de espera e entre para uma turma nossa!! Lá tem bastante coisa legal, além de você ganhar 1 aula extra cultural para aprender sobre a cultura coreana com as profs. e os demais alunos do curso. !!

한국어를 공부합시다! - Vamos aprender coreano!

**COREANO
COM DUDA**
에두아르다 선생님