



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN
BOLETÍN DE PRENSA N° 279
13 de agosto de 2021

Kimchi, una historia de 1300 años

Como parte de las actividades de intercambio cultural, el Instituto Académico de Idiomas de la Universidad Central del Ecuador y el Instituto King Sejong Quito, organizaron el Evento Cultural Gastronómico el Kimchi, con el propósito de enseñar a los estudiantes del Instituto y al público en general, los pasos a seguir para elaborar uno de los platos esenciales en la mesa de las familias coreanas.

El evento se realizó en un restaurante coreano y fue transmitido de forma virtual. Los estudiantes que participaron desde sus hogares, prepararon este plato que tiene como base verduras, col china, nabos, preparadas con el método de almacenamiento conocido como salazón, propicio para aplicar en temporadas del frío invierno, utilizado desde el siglo VII.

En palabras del Consejero de la Embajada de la República de Corea, Sr. Joncheol Choi, el Kimchi es una tradición culinaria de 1300 años que se ha convertido en uno de los platos indispensables de la gastronomía coreana y es parte del patrimonio inmaterial de Corea. En cuanto a la economía familiar, señaló que, al ser un alimento fermentado, se produce en grandes cantidades para ser utilizado en el invierno, cuando la producción de verduras es escasa. PM

