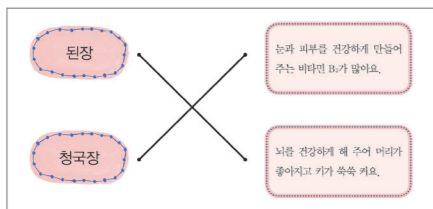


정답

4-5쪽

- 1 발에서 난 고기
- 2 ④
- 3



- 4 1.메주 썬기 2.메주 빚기 3.메주 띄우기 4.장 담그기 5.장 거르기

11쪽

우리 문화와 더 가까워지는 **남말 품이**

항	콩	깍	지
아	꼬		
도	리	개	
	메	주	금
			줄

**기호 명사**

- ① 국수의 낱알을 깨는 데 쓰는 농기구.
- ② 콩을 삶아 내고 남은 찌꺼기.
- ③ 콩을 삶아서 찌꺼기 다듬, 말이를 자서 띄워 달인 것.

**사물 명사**

- ① 익혀서 찰떡이 되고 찌꺼기 부른 찌꺼기.
- ② 콩알이 들어 있는 찌꺼기, 콩의 잎.
- ③ 한 줄은 것이 줄이므로 문해적 문어나 실 여러 또는 여인 줄인데 하는 줄.



# 가을이네 장 담그기



초등 국어 교과서 수록 도서  
소년한국일보 좋은 어린이책 최우수상  
어린이문화진흥회 좋은 어린이책



책은 재미있게 잘 읽었나요? 책 내용을 떠올리며 답해 보세요.



메주 쪄는 날 삶은 콩을 많이 먹는 가을이한테 할머니가 무슨 말씀을 하셨나요?

반듯반듯 네모난 메주는 어떻게 만드는지 이야기해보세요.

메주를 띄우고 며칠 뒤 가을이가 방에 들어갔더니 메주에 무엇이 생겼나요?



장은 언제 담가야 가장 맛있다고 했나요?

아빠가 벧짚에 불을 붙이고 그 위에 향아리를 얹어 놓은 이유는 무엇인가요?

장담그는 날 가을이네 식구는 가장 먼저 무엇을 했나요?



할머니는 장을 담그기 전에 메주 한 덩이랑 소금이랑 볶은 고추를 소반에 올려놓고 누구에게 어떻게 빌었나요?

장을 담글 때 향아리에 잘 말린 고추랑 대추, 참숯을 넣었어요. 고추와 대추, 참숯은 어떤 역할을 하나요?





1 옛날 사람들은 주로 곡식으로 지은 밥에 채소 반찬을 곁들여 먹어서 고기나 생선에서 얻을 수 있는 단백질과 지방이 부족하기 쉬웠어요. 그것을 채워 준 음식이 바로 콩이에요. 그래서 콩을 무엇이라고 불렀나요?

2 우리 겨레가 장을 담가 먹게 된 계기와 역사에 대한 설명 중 틀린 것을 찾아 보세요. ( )

- ① 청동기 시대 유적지에도 콩을 기른 흔적이 남아 있어요.
- ② 우리 겨레도 처음에는 콩을 그냥 삶거나 찌거나 구워 먹었어요.
- ③ 고구려 사람들이 장과 술 같은 발효 음식을 잘 만들었어요.
- ④ 삶은 콩을 오래 두었더니 끈적끈적 실이 나고 고리고리 냄새도 나서 버리고 새로 콩을 삶아 먹기도 했어요.

3 영양 덩어리 콩으로 만든 장에 대한 설명으로 맞는 것을 찾아 선으로 이어 보세요.

된장

• 눈과 피부를 건강하게 만들어 주는 비타민 B<sub>2</sub>가 많아요.

청국장

• 뇌를 건강하게 해 주어 머리가 좋아지고 키가 쑥쑥 커요.

4 간장과 된장을 담그는 순서를 보고, 각 순서에 알맞은 제목을 아래에서 찾아 써 보세요.



1.

콩을 열두 시간쯤 불렀다가 무르도록 삶아서 물기를 빼요.



2.

삶은 콩을 절구에 찧어 메주 틀에 찍어 내거나 손으로 빻어요.



3.

메주를 말린 뒤, 따뜻한 방으로 옮겨 두어 주름 띄우고, 곰팡이가 피면 방 안에 매달아 두어요.



4.

메주를 깨끗이 씻어 말린 뒤 독에 넣고 소금물을 부어 두어 달콤 익혀요.



5.

간장의 맛과 색, 향이 우려나면 고운 체나 베 보자기에 걸러 달여요. 남은 메주는 건져 내어 잘 주무른 뒤, 독에 넣고 쪄켜이 소금을 뿌리면 된장이 돼요.

메주 빻기    메주 띄우기    장 거르기    메주 쑤기    장 담그기



간장, 된장, 고추장에 대한 자료를 보고 설명하는 글을 완성해 보세요.



우리나라를 대표하는 장

간장	된장	고추장
메주를 소금물에 30~40일 정도 담가 우려낸 뒤 그 국물을 떠내어 솥에 붓고 달여서 만든 거예요. 음식의 간을 맞추는 데 쓰이는 짠맛 양념이에요.	메주로 간장을 담근 뒤에 장물을 떠내고 남은 건더기예요. 나물을 무치거나 국을 끓일 때 쓰고, 약으로 쓰기도 해요.	쌀, 보리 따위의 곡물로 질게 지은 밥이나 떡가루 또는 되게 썬 죽에 메줏가루, 고춧가루, 소금을 넣어 섞어서 만든 매운 장이에요.

우리 고유의 발효 식품

우리나라를 대표하는 장에는 \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 이 있어요. 간장은 음식의 간을 맞추는 데 쓰이는 \_\_\_\_\_ 양념으로, \_\_\_\_\_ 를 소금물에 담가 우려낸 뒤 그 국물을 솥에 달여 만들어요. \_\_\_\_\_ 은 간장을 담근 뒤에 떠내고 남은 \_\_\_\_\_ 로, \_\_\_\_\_ 을 무치거나 \_\_\_\_\_ 을 끓일 때 쓰고, \_\_\_\_\_ 으로 쓰기도 해요. 고추장은 곡물로 질게 지은 \_\_\_\_\_ 이나 \_\_\_\_\_, 되게 썬 죽에 \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 을 섞어서 만든 \_\_\_\_\_ 장이에요. 간장, 된장, 고추장은 우리나라 고유의 \_\_\_\_\_ 이예요.

'동글데굴 콩' 동시를 보고 빈 곳의 내용을 새롭게 바꾸어 써 보세요.

동글데굴 콩

동글동글 콩  
데굴데굴 콩

요 콩이 굴러가  
구리구리 된장이 되었네

요 콩이 굴러가  
말랑말랑 두부가 되었네

요 콩이 굴러가  
쑥쑥 콩나물이 되었네

동글동글 콩  
데굴데굴 콩

동글데굴 콩

동글동글 콩  
데굴데굴 콩

요 콩이 굴러가

요 콩이 굴러가

요 콩이 굴러가

동글동글 콩  
데굴데굴 콩



✎ 향아리에 보관할 수 있는 음식은 무엇이 있을까요? 만드는 방법을 보고 향아리 책을 만들어 보세요.

만드는 방법

1. 9쪽에 있는 종이를 모양대로 오리고, 접는 선대로 접어요.
2. 표지가 가장 위로 오게 하고, 1쪽부터 6쪽까지 차례에 맞게 접어 붙여요.
3. 향아리 책의 풀칠하는 곳을 책놀이책 8쪽 풀칠하는 곳에 붙여요.
4. 한 장 한 장 넘기며 빈 곳을 채워 책 내용을 완성해요.
5. 내용을 완성한 뒤 표지에 금줄을 그려 보세요.



— 오리는 선  
 [Hatched Box] 풀칠



향아리에 보관할 수 있는 것의 이름을 써 보세요.




1

배추에 양념을 그리고 색칠해 김치를 그려 보세요.



2

간장과 고추장 만드는 알맞은 방법을 찾아 선을 이어 보세요.



간장



고추장

곡물로 질게 지은 밥에  
 • 메줏가루, 고춧가루, 소금을 넣어 만든 것.

메주를 소금물에 담가  
 • 우려낸 국물을 떠내 달여서 만든 것.

6

여러 가지 김치 이름을 써 보세요.








4

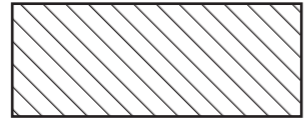




2



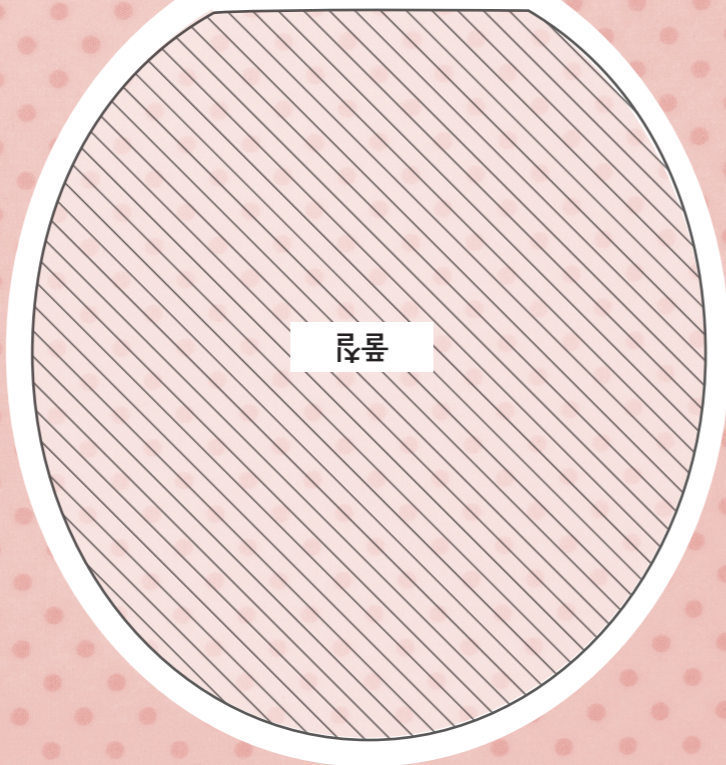
남말 풀이  
농 이러이름



5

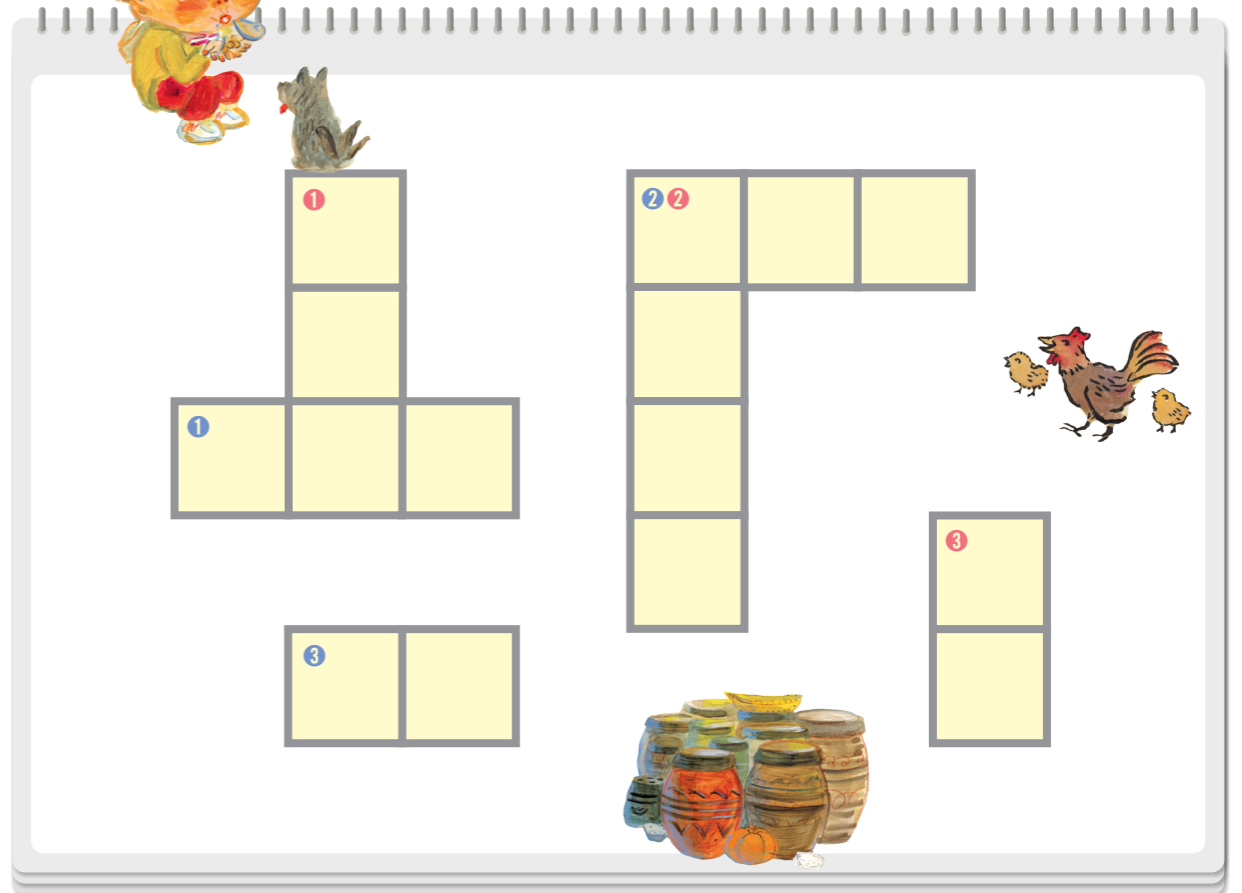
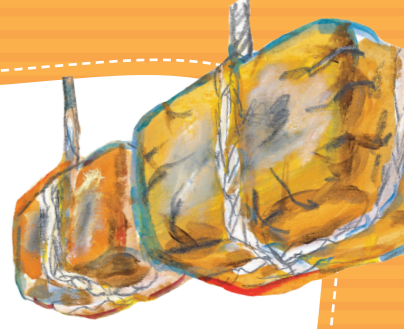


· 콩알을 씻어내고 콩물과 분리시킨다  
· 설탕과 꿀을 넣고 잘 섞는다



콩물

# 우리 문화와 **남말 풀이** 더 가까워지는



## 가로 열쇠

- ① 곡식의 낱알을 떠는 데 쓰는 농기구.
- ② 콩을 털어 내고 남은 껍질.
- ③ 콩을 삶아서 짠 다음, 덩이를 지어서 띄워 말린 것.

## 세로 열쇠

- ① 아래위가 좁고 배가 부른 질그릇.
- ② 콩알이 들어 있는 껍질, 콩의 열매.
- ③ 안 좋은 것이 들어오지 못하게 문이나 길 어귀 또는 어떤 물건에 매는 줄.

