

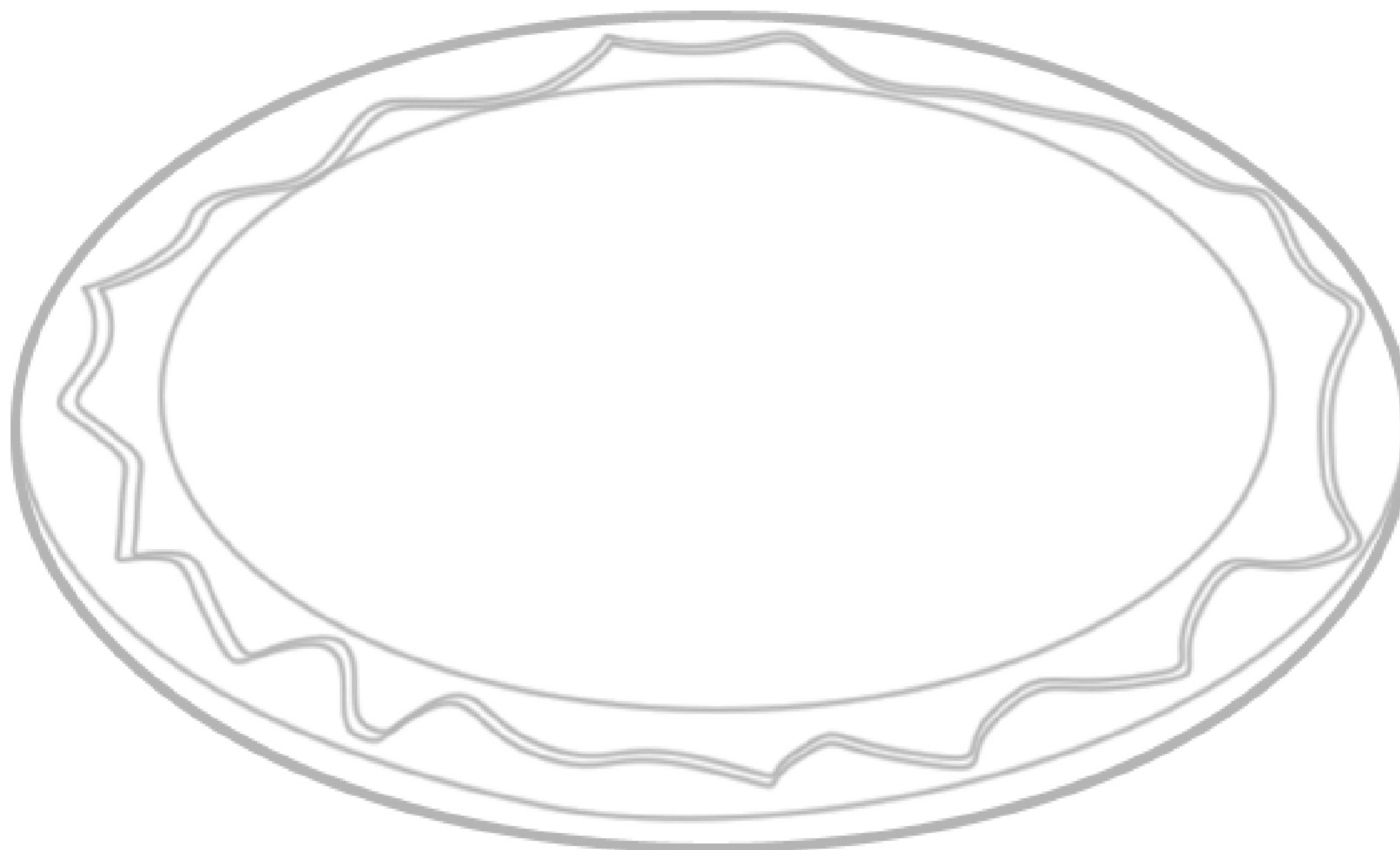


우와! 이게 웬 떡이야?

떡 이야기



- 1 옛날부터 우리 조상들이 직접 농사지은 쌀로 만든 떡, 떡으로 만든 케이크는 정말 몸에 좋겠지요? 아래의 빈 접시 위에 나만의 떡 케이크를 1단, 2단, 3단...으로 멋지게 꾸며 보세요.



좋은 일이나 기념할 일이 있을 때 떡을 해서 나눠 먹지요. 꿀떡, 시루떡, 인절미, 송편 등 오천 년 동안이나 이어져 온 맛있는 떡에 대해 알아볼까요?



2 떡의 종류와 이름을 바르게 연결해 보세요.



•

• 시루떡



•

• 수수팥단지



•

• 인절미



•

• 국화전



•

• 송편



•

• 무지개떡



우와! 이게 웬 떡이야?

3

먹음직스러운 떡을 보면 어떤 느낌이 떠오르나요? 오른쪽 상자에서 각각의 떡과 잘 어울리는 느낌을 모두 찾아 동그라미하세요.



꿀떡꿀떡 팍신팍신 반들반들

알록달록 쫄깃쫄깃 고소하다

탱글탱글 달콤하다 보들보들



꿀떡꿀떡 팍신팍신 반들반들

알록달록 쫄깃쫄깃 고소하다

탱글탱글 달콤하다 보들보들



꿀떡꿀떡 팍신팍신 반들반들

알록달록 쫄깃쫄깃 고소하다

탱글탱글 달콤하다 보들보들



꿀떡꿀떡 팍신팍신 반들반들

알록달록 쫄깃쫄깃 고소하다

탱글탱글 달콤하다 보들보들



꿀떡꿀떡 팍신팍신 반들반들

알록달록 쫄깃쫄깃 고소하다

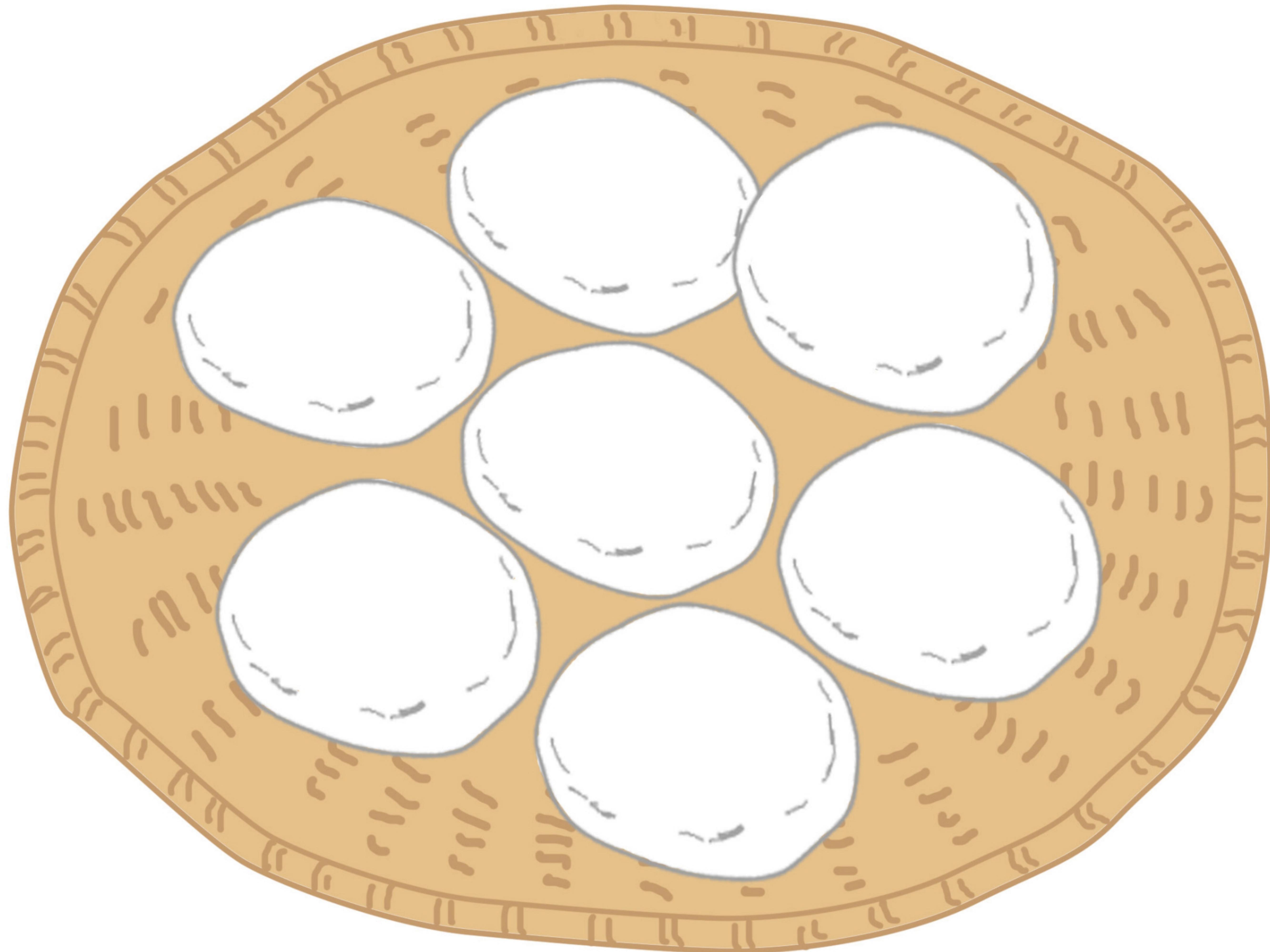
탱글탱글 달콤하다 보들보들



4

우리 조상들은 봄에는 진달래꽃, 가을에는 국화꽃으로 떡을 만들어 먹었어요.

이런 떡을 '화전'이라고 해요. 아래의 그림에 내가 좋아하는 꽃을 그리거나 오려 붙여 예쁜 화전을 만들어 보세요.





우와! 이게 웬 떡이야?

5

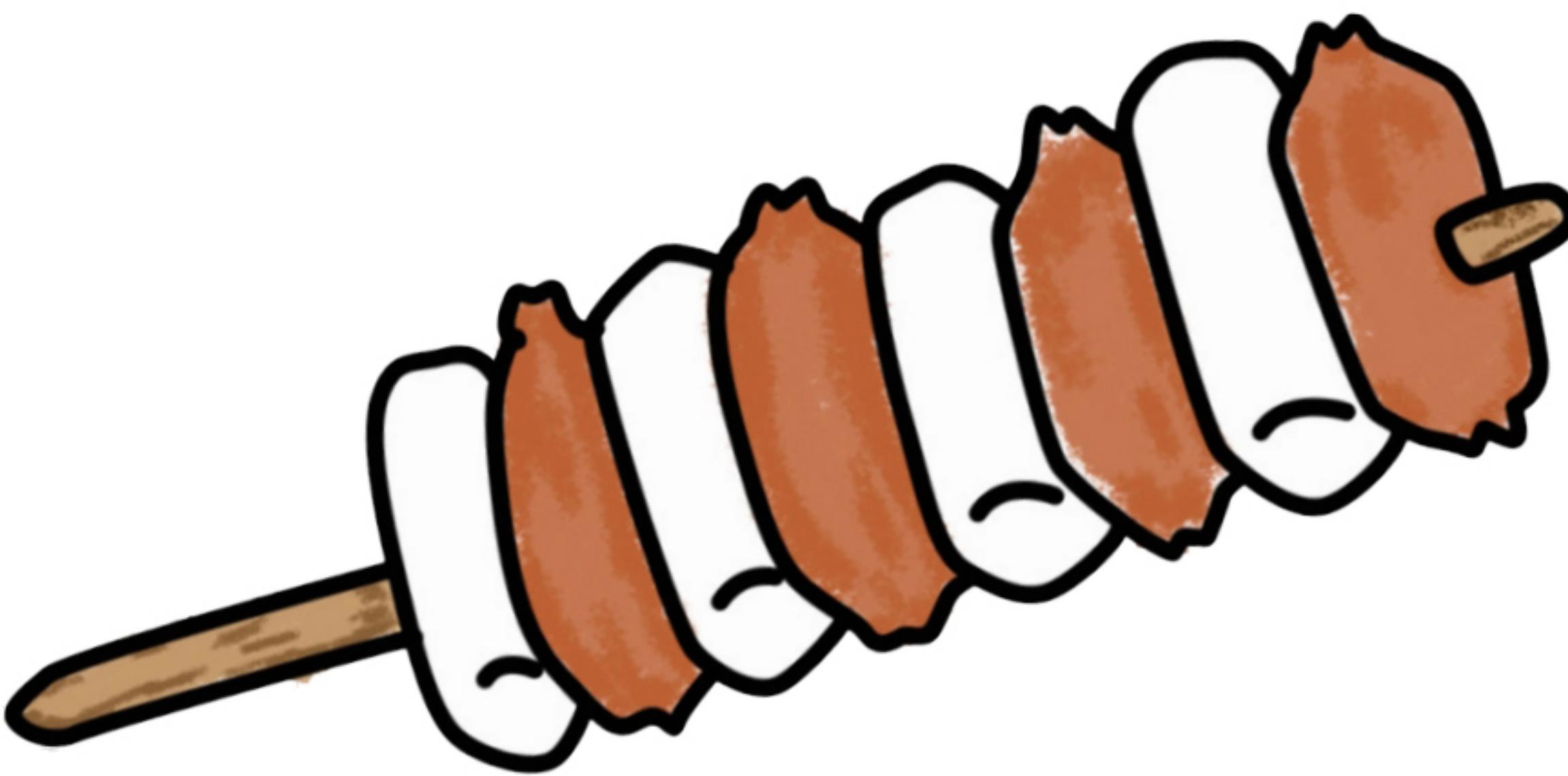
하얗고 길쭉길쭉한 가래떡을 가지고 여러 가지 간식을 만들 수 있어요. 어른들과 함께 맛있는 떡 요리인 '소떡소떡'을 만들어 보세요.

재료

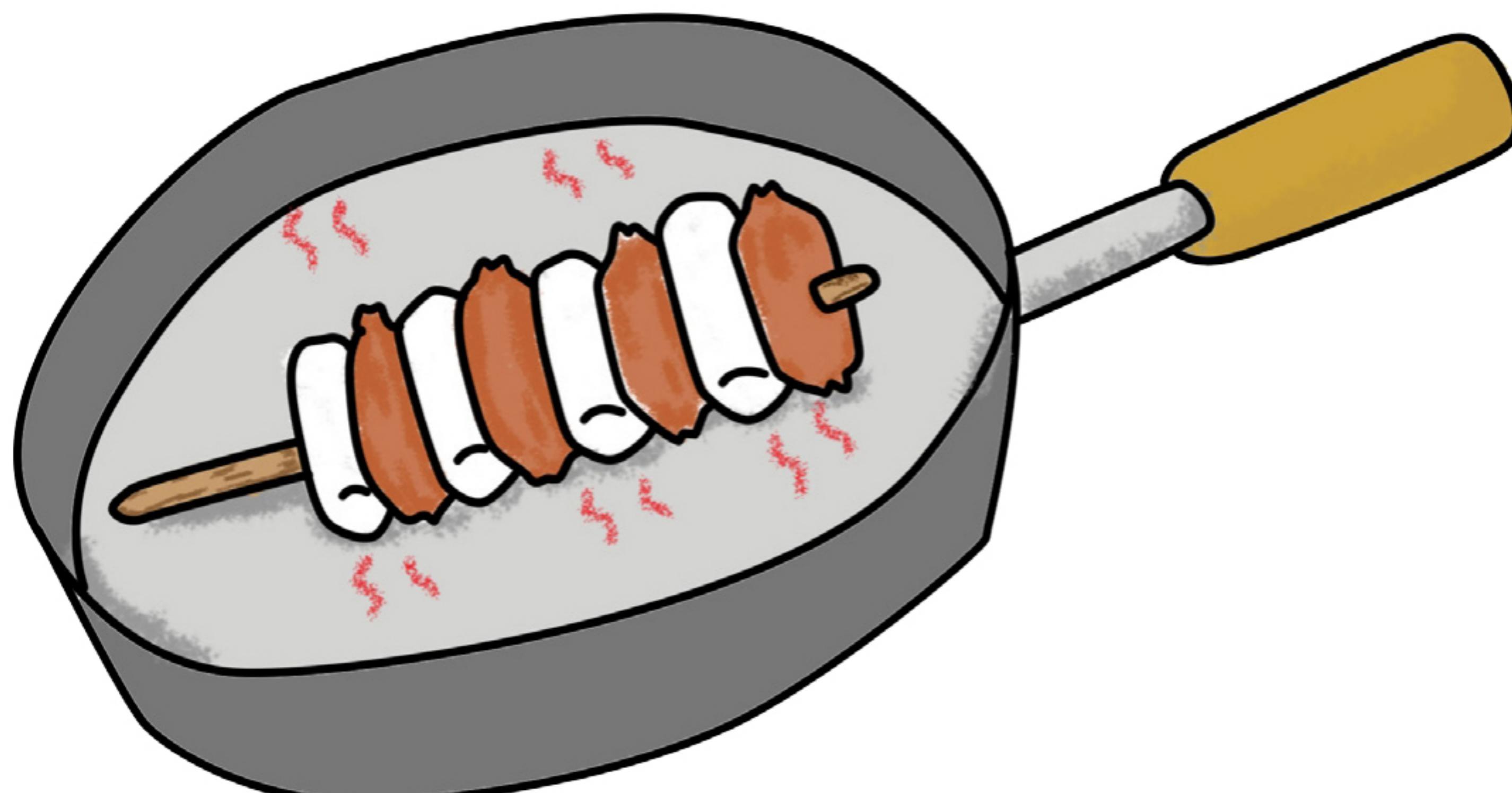
비엔나 소시지 12개, 떡볶이떡 12개, 나무 꽃이 4개

만드는 법

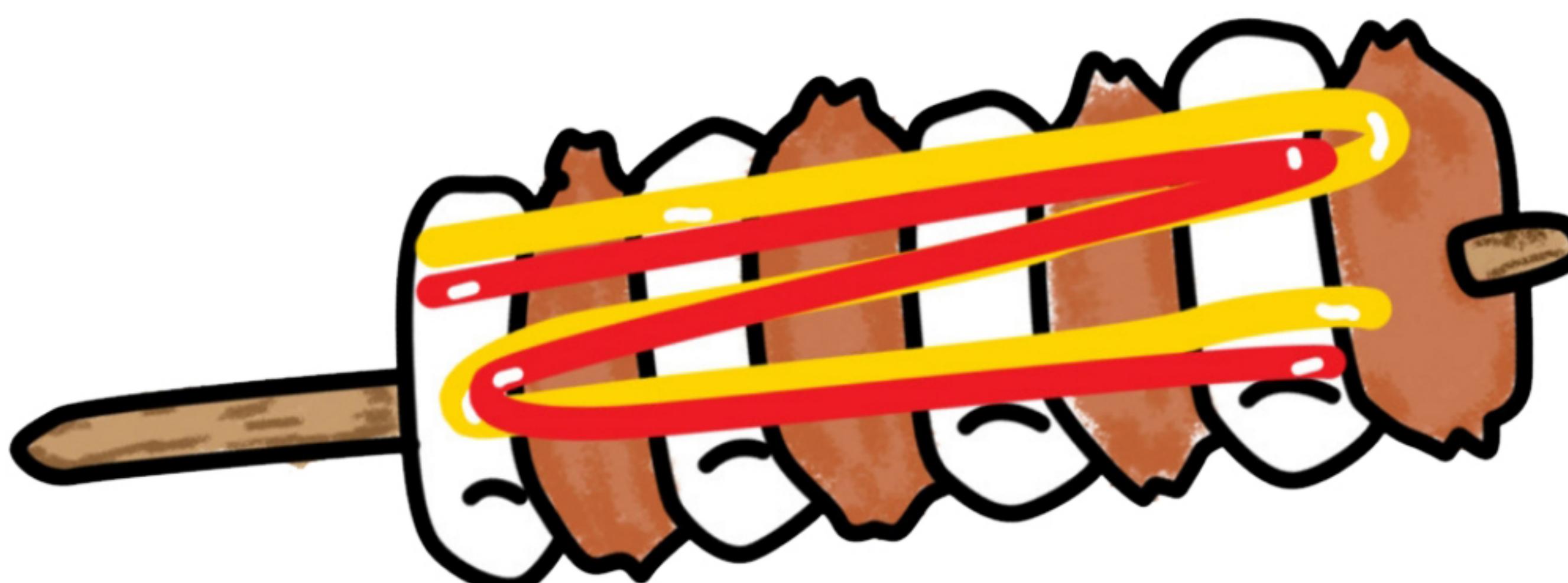
1. 떡과 비엔나 소시지를 끓는 물에 데쳐줍니다.
2. 떡과 소시지를 나무 꽃이에 순서대로 꽂아 줍니다.



3. 팬에 기름을 두르고 소떡소떡을 구워주세요.



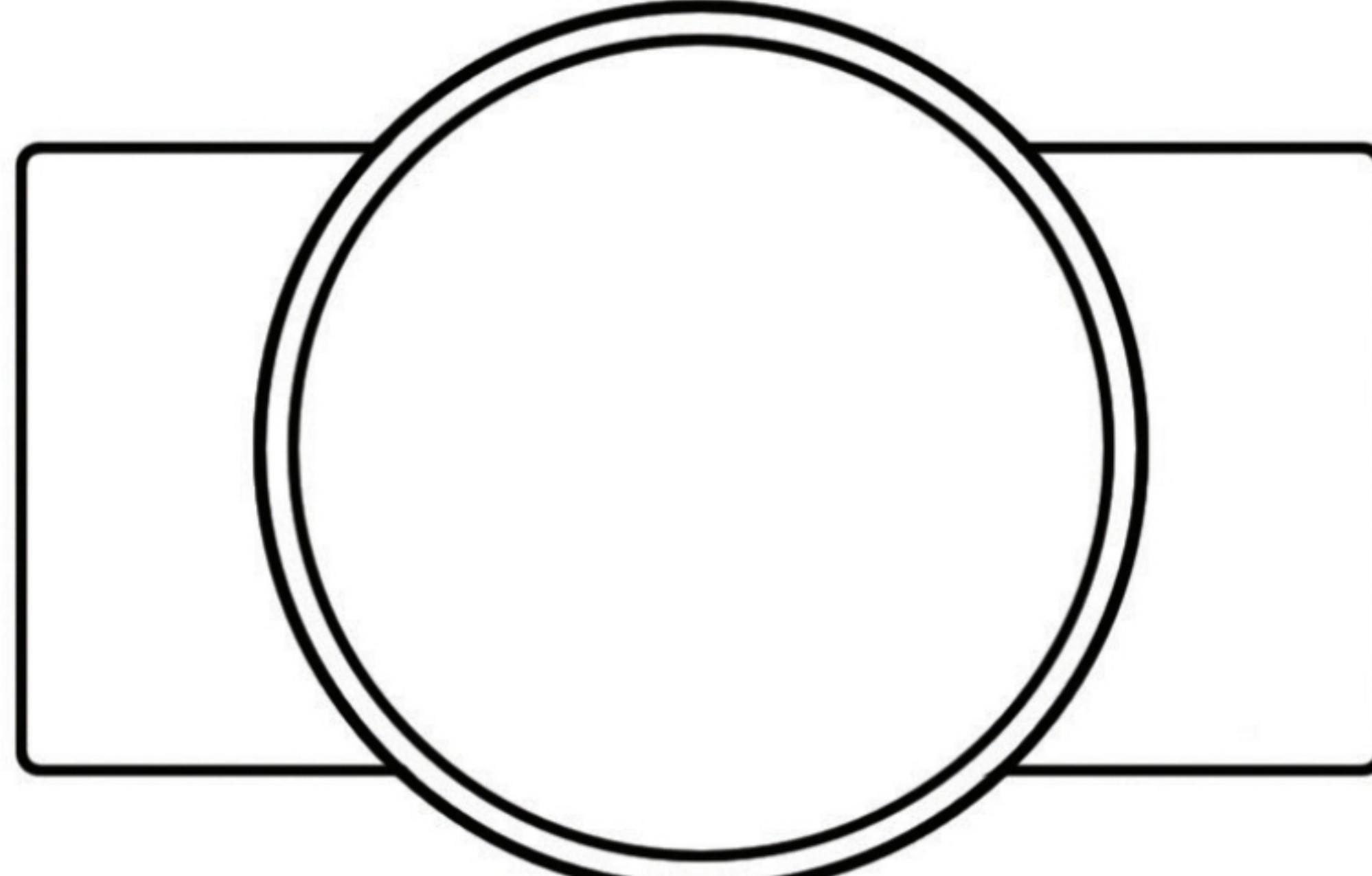
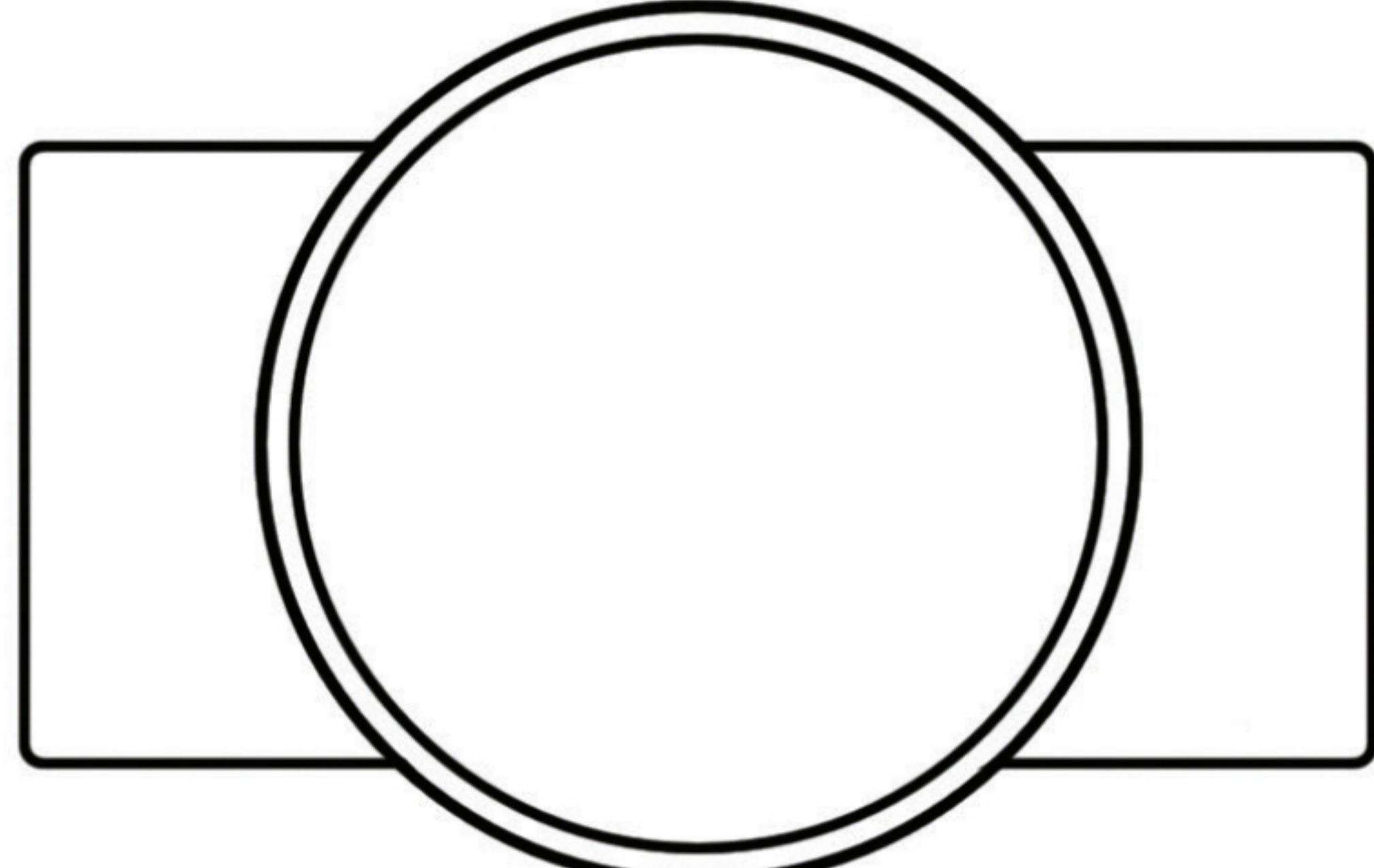
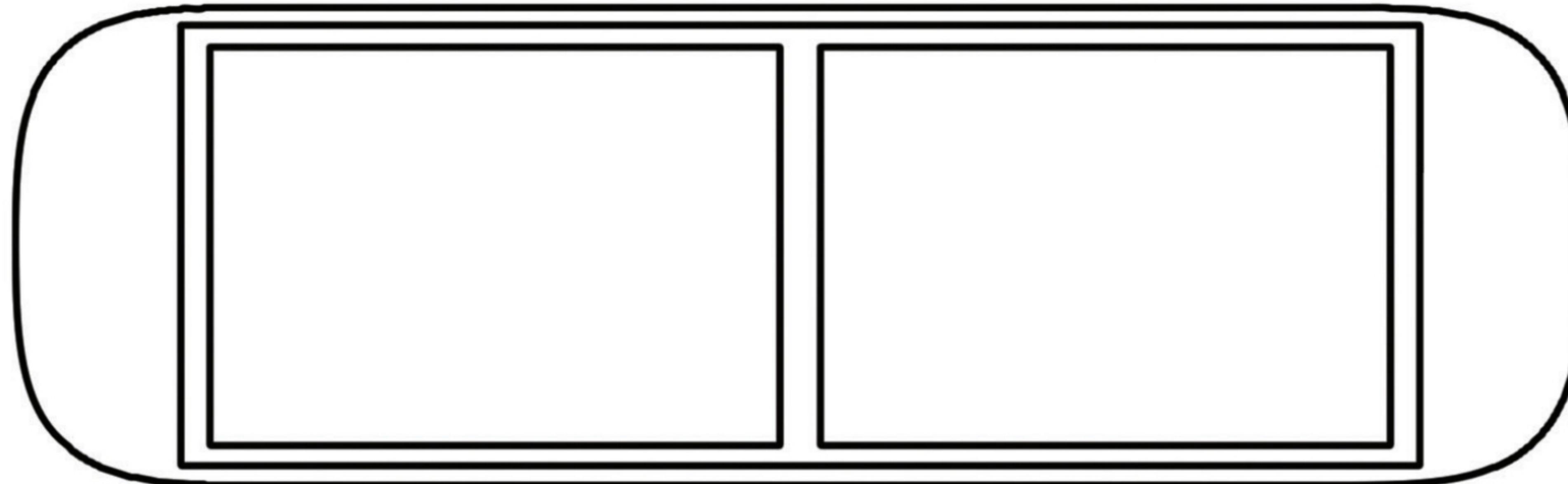
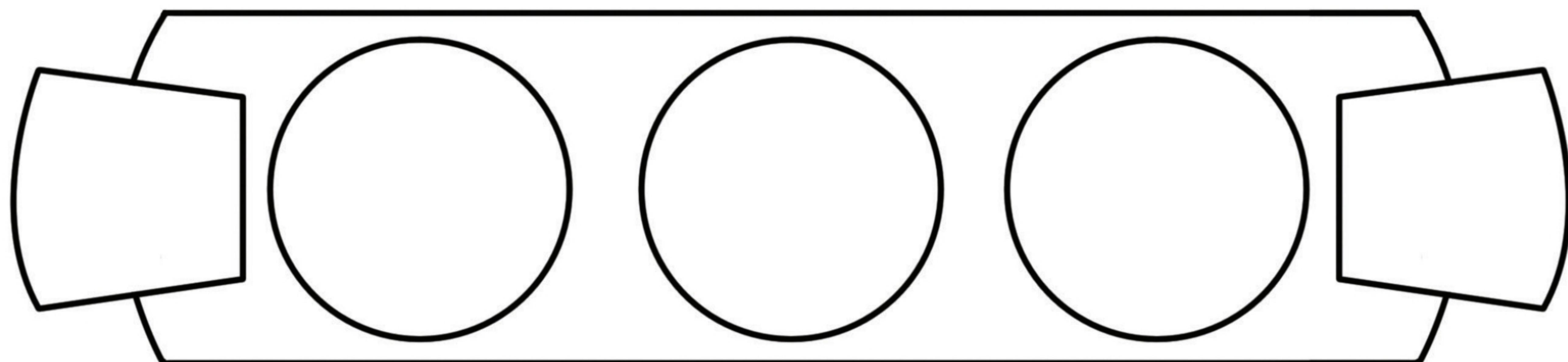
4. 잘 구워진 소떡소떡에 케첩이나 머스터드 소스를 뿌려 맛있게 먹어요.





6

아래의 그림은 떡살이에요. 절편 위에 올려서 누르면 아름다운 무늬가 나타나지요.
떡을 멋지게 꾸며주는 나만의 떡살 무늬를 직접 그려보세요.





우와! 이게 웬 떡이야?

7 슬기와 민지가 하얀 밥알을 큰 방망이로 서로 번갈아가며 치고 있네요. 우리 조상들은 떡을 만들기 위해 시루에서 짜낸 밥알을 큰 판에 쏟아 부은 후 뒤집어가면서 이렇게 방망이로 쳤답니다. 그럼 쫄깃한 찰떡이 만들어져요. 이런 전통 방식을 무엇이라고 하는지 아래에서 찾아 동그라미하세요.



떡지치기

비석치기

떡메치기

방아찧기



blog.naver.com/yellow_pub



cafe.naver.com/simbongsa09



[noranusan_pub](https://www.instagram.com/noranusan_pub)



8

떡은 우리 민족의 식생활에서 빼놓을 수 없는 중요한 먹거리예요. 그래서인지 우리나라 속담에는 떡에 관련된 것이 많답니다. 떡이 들어간 여러 가지 속담을 읽고 그 뜻이 무엇인지 찾아 연결하세요.

누워서 떡 먹기



아무리 좋아도
가질 수 없다.

**떡 본 김에
제사 지낸다.**



남의 일에 쓸데없이
간섭하지 않고 보고 있다가
이익을 얻는다.

**굿이나 보고
떡이나 먹는다.**



남의 것이 내 것보다
더 좋아보인다.

**남의 떡이
커 보인다.**



매우 쉬운 일

그림의 떡이다.

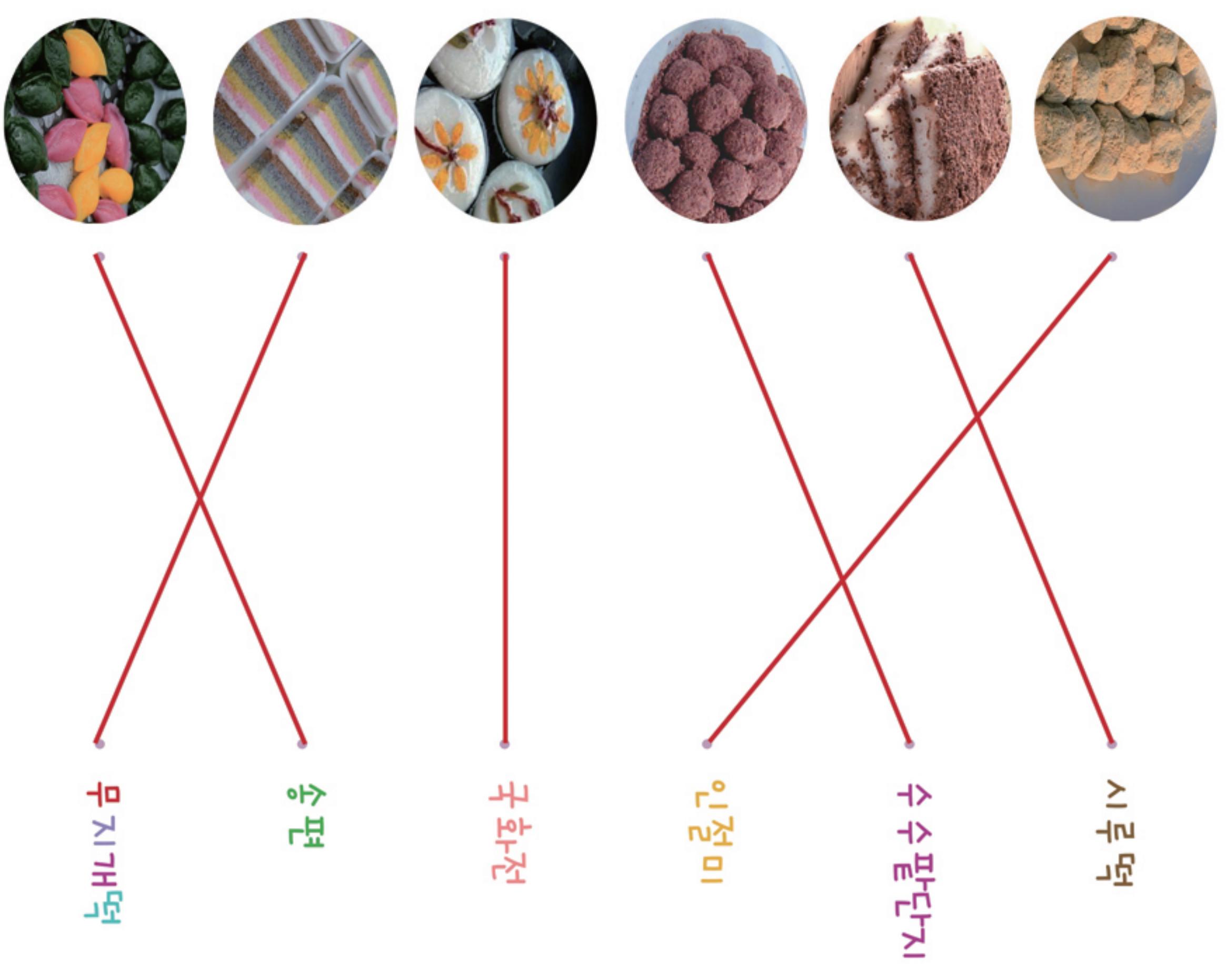


우연히 좋은 기회에
하려던 일을 해치우다.



좋은 일이나 기념할 일이 있을 때 떡을 해서 나눠 먹지요. 꿀과 시루떡 인정미 송 편 등 오전 년 동안이나 이어져 온 맛있는 떡에 대해 알아볼까요?

2 떡의 종류와 이름을 바르게 연결해 보세요.



3 먹음직스러운 떡을 보면 어떤 느낌이 따로 나오나요? 오른쪽 상자에서 각각의 떡과 잘 어울리는 느낌을 모두 찾아 동그라미하세요.



8 떡은 우리 민족의 식생활에서 빼놓을 수 없는 중요한 먹거리예요. 그래서인지 우리나라 속담에는 떡에 관련된 것이 많답니다. 떡이 들어간 여러 가지 속담을 읽고 그 뜻이 무엇인지 찾아 연결하세요.

누워서 떡 먹는다.

아무리 좋은 티에 떡을 먹어도
나를 수 없다.

떡 부리지 않는다.
제사 지낸다.

나의 땅이 떡을 먹는다.
나를 수 없다.
더 좋은 보인다.

나의 땅이 떡을 먹는다.
나를 수 없다.

그립의 떡이다.

우연히 좋은 기회에
나를 수 있다.

각자 느낌에 따라 정답이 다를 수 있어요.
여러분의 느낌을 골라 보세요.



7 슬기와 민지가 하얀 밥알을 큰 방망이로 서로 번갈아가며 치고 있네요. 우리 조상들은 떡을 만들기 위해 시루에서 짜낸 밥알을 큰 편에 쟁어 부은 후 뒤집어가면서 이렇게 방망이로 쳤답니다. 그럼 풀깃한 찰떡이 만들어져요. 이런 전통 방식을 무언이라고 하는지 아래에서 찾아 동그라미하세요.

