

한국의 전통 음식

글 | 이한

그림 | 도진영

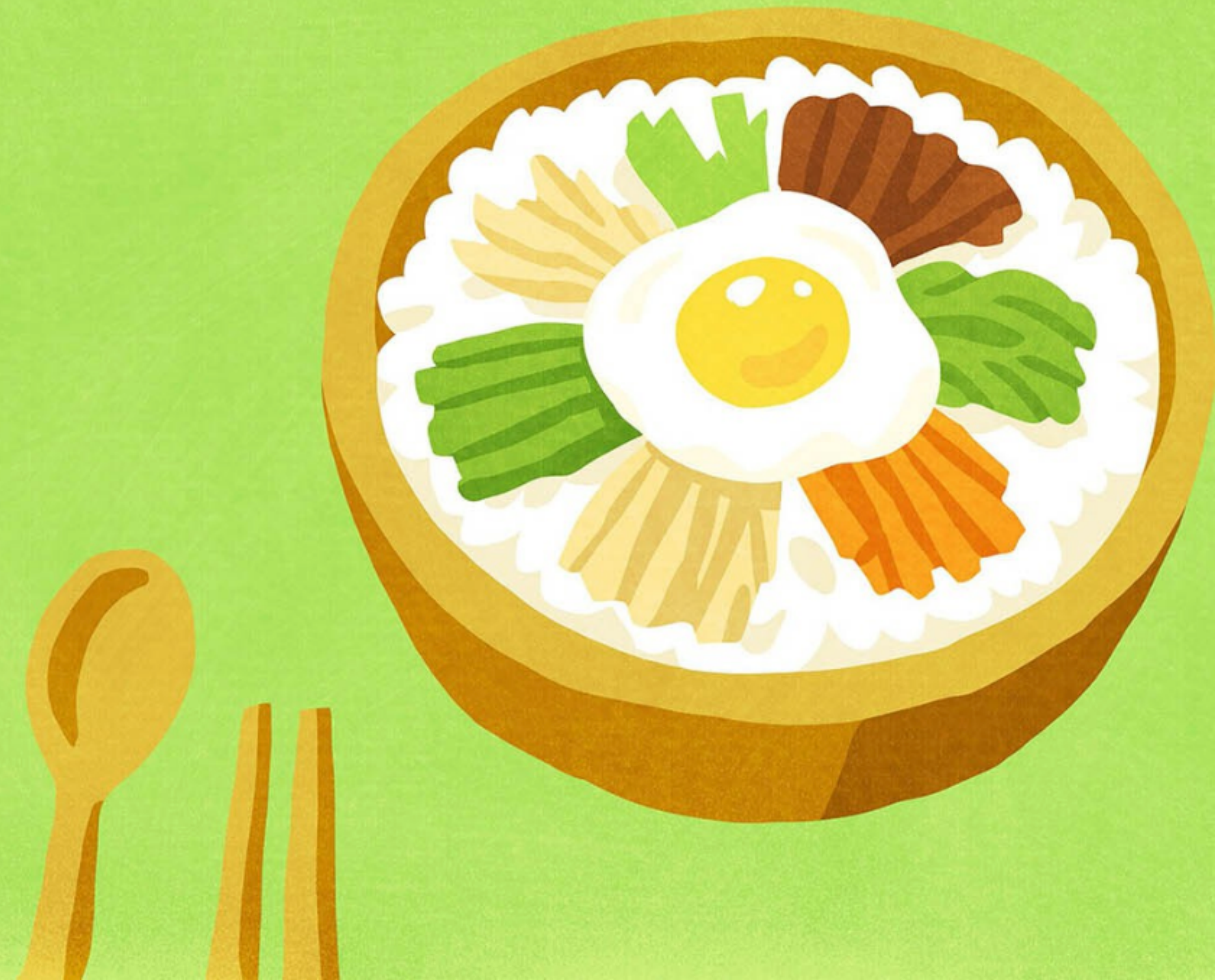
글 | 이한

그림 | 도진영

편집 | 김은파, 이수인

편집 디자인 | 이해명

목소리 | 윤성혜



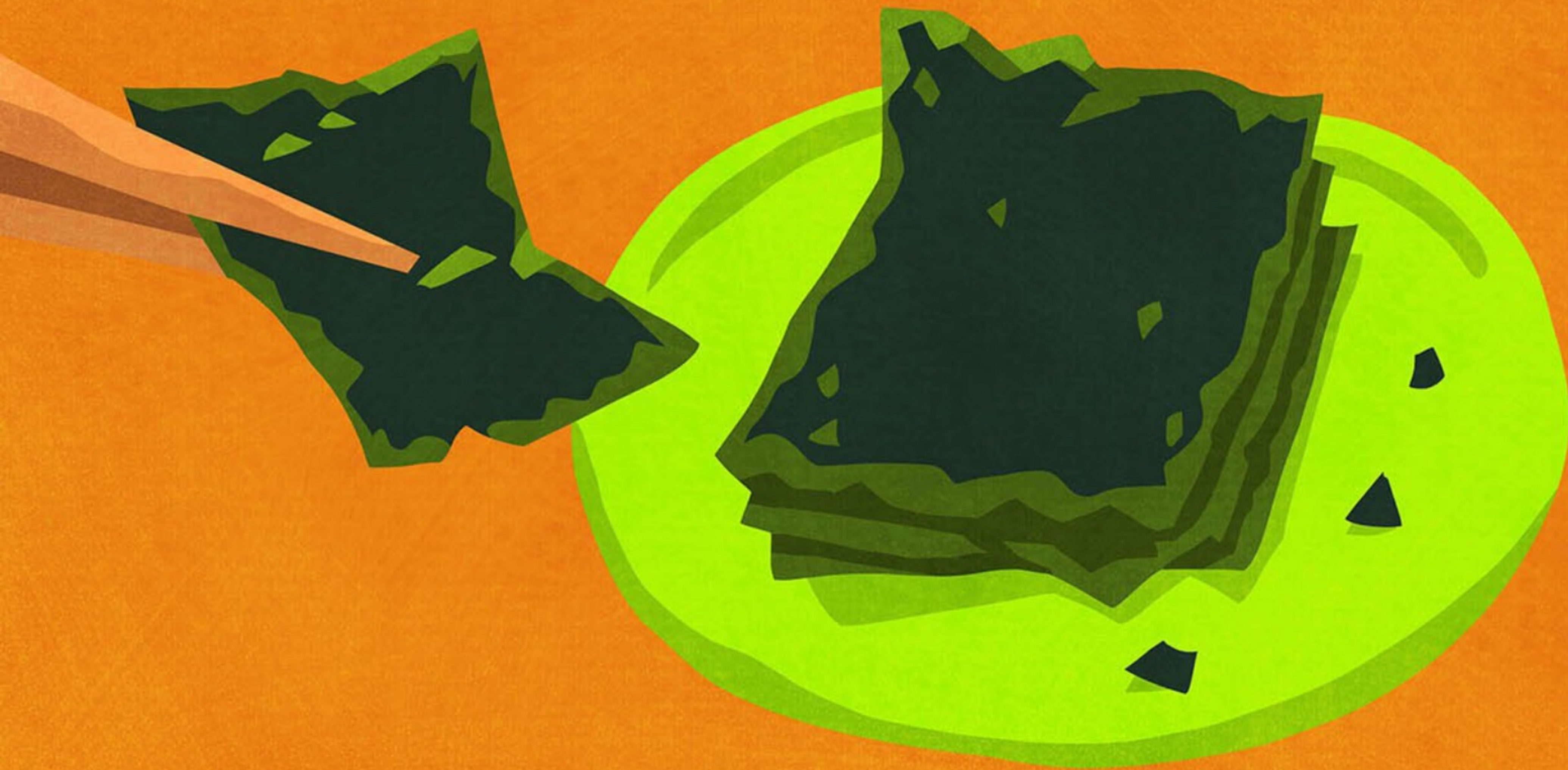
한국에는 어떤 전통 음식들이 있을까?



곡식을 깨끗하게 씻어 물을 붓고 밥솥에 넣고 끓여
만드는 밥.



흰쌀밥, 현미밥, 보리밥, 흑미밥, 콩밥, 조밥.
여러 가지 맛있는 밥!



바다에서 자란 해초를 따서 얇게 펴서 말리고 자른 김.



구워서 간식으로 먹고 밥을 싸서 김밥도 만들어 먹고.



배추와 무를 소금에 절이고 젓갈과 고춧가루, 마늘을
버무린 김치.



고춧가루를 넣지 않은 동치미도 있고 오이나 파,
양배추로 만든 김치도 있고.



콩을 삶아 만든 메주를 발효시켜 만든 된장하고 간장.
고춧가루 넣어 만든 고추장.



국에 넣고 찌개에 쓰고 반찬을 만들고.
어디에든 쓰이는 맛있는 장.



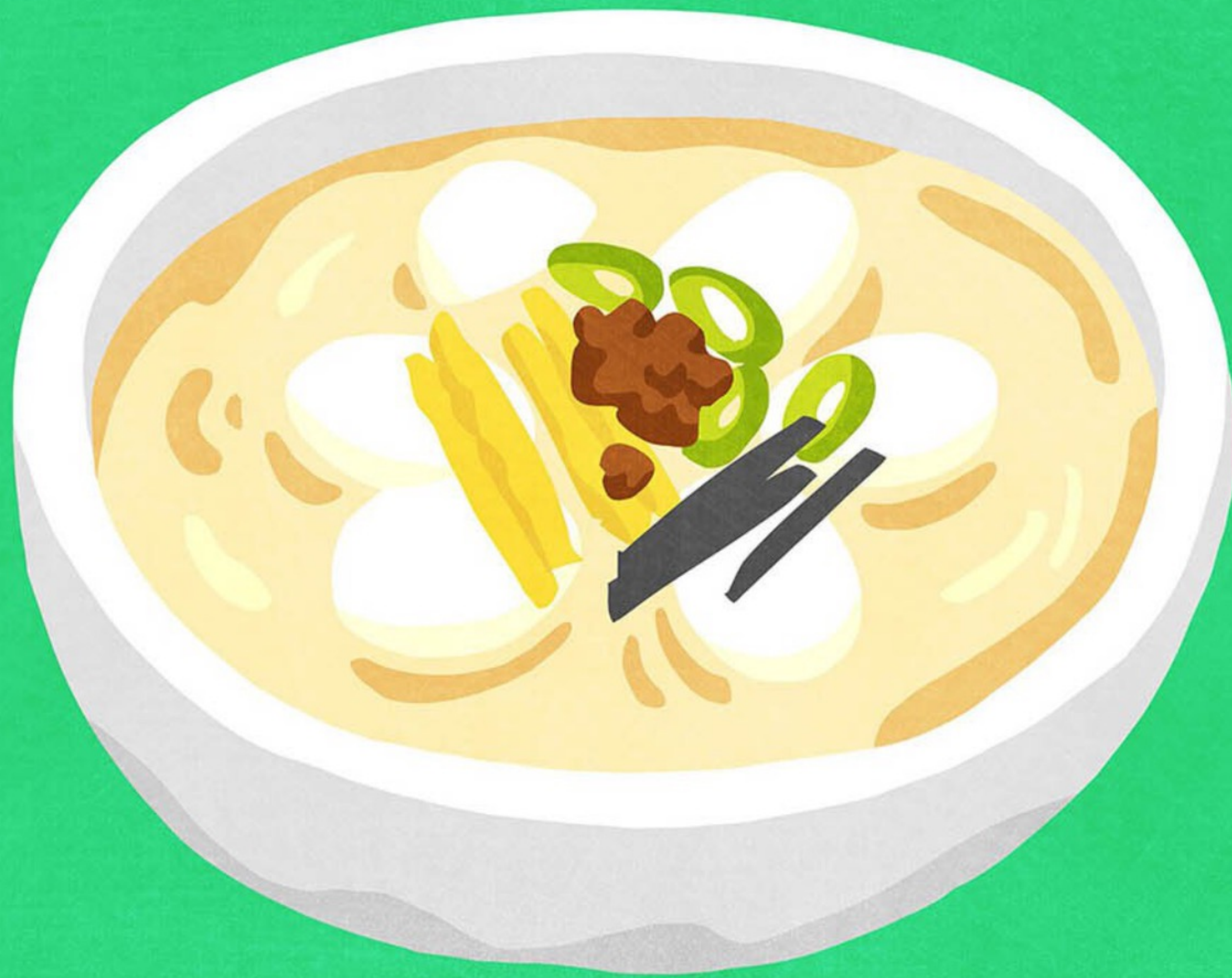
쌀을 뿜아 만든 쌀가루를 찌서 만든 떡.
길게 뽑아 낸 가래떡.



팥을 켜켜이 넣은 시루떡.
설탕과 깨를 넣은 꿀떡.



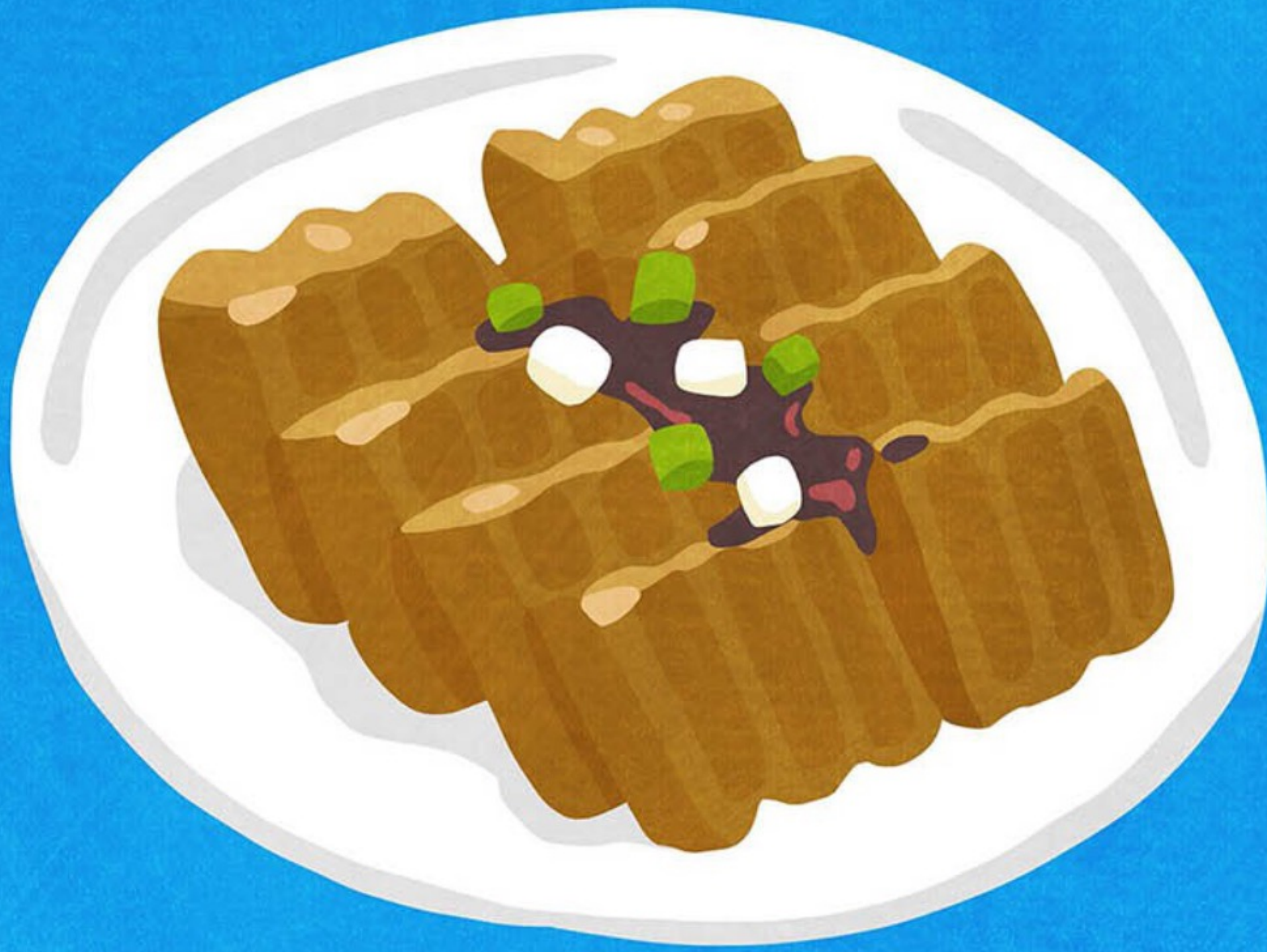
생일 축하하는 수수팥떡.
하얗고 폭신한 설기떡.



가래떡 얇게 썰어 육수에 넣고 끓인 떡국.



녹두를 갈고 김치 넣고 숙주 넣고 기름을 둘러 부친
빈대떡.



도토리과 메밀을 갈고 끓이고 굳혀서 간장을 뿌려 먹는
도토리묵, 메밀묵.



옛기름으로 쌀을 삭혀서 만든 달콤한 식혜와 옛.

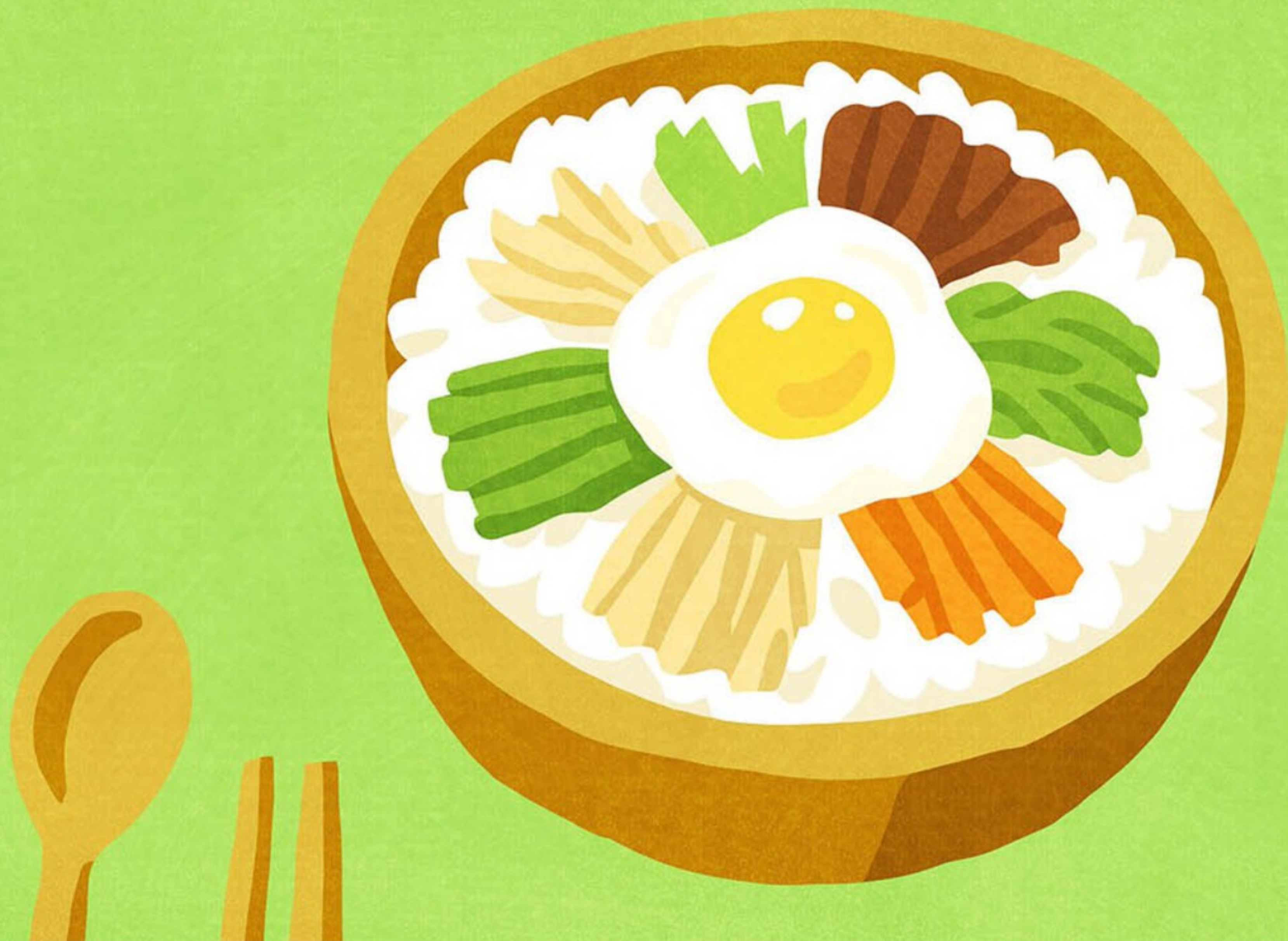


들판과 산에 난 풀을 뜯어다가 데치거나 삶아 양념하면
맛있는 나물.



고사리, 곤드레, 냉이, 돌나물, 미나리, 쑥, 참나물,
취나물.

밥에도 넣고 반찬도 하고.



고기, 야채, 나물, 달걀, 고추장, 참기름 넣고 쓱쓱 비벼
먹는 비빔밥.

모두 정말 맛있어!

“한국의 전통 음식” is licensed under CC BY 4.0 by Enuma, Inc. & The Foundation SeeArt for Book Culture. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

© 2019 by Enuma, Inc. & The Foundation SeeArt for Book Culture