

# 8

# 음식과 요리



어휘: 양념과 맛, 요리 방법

문법: 사동①

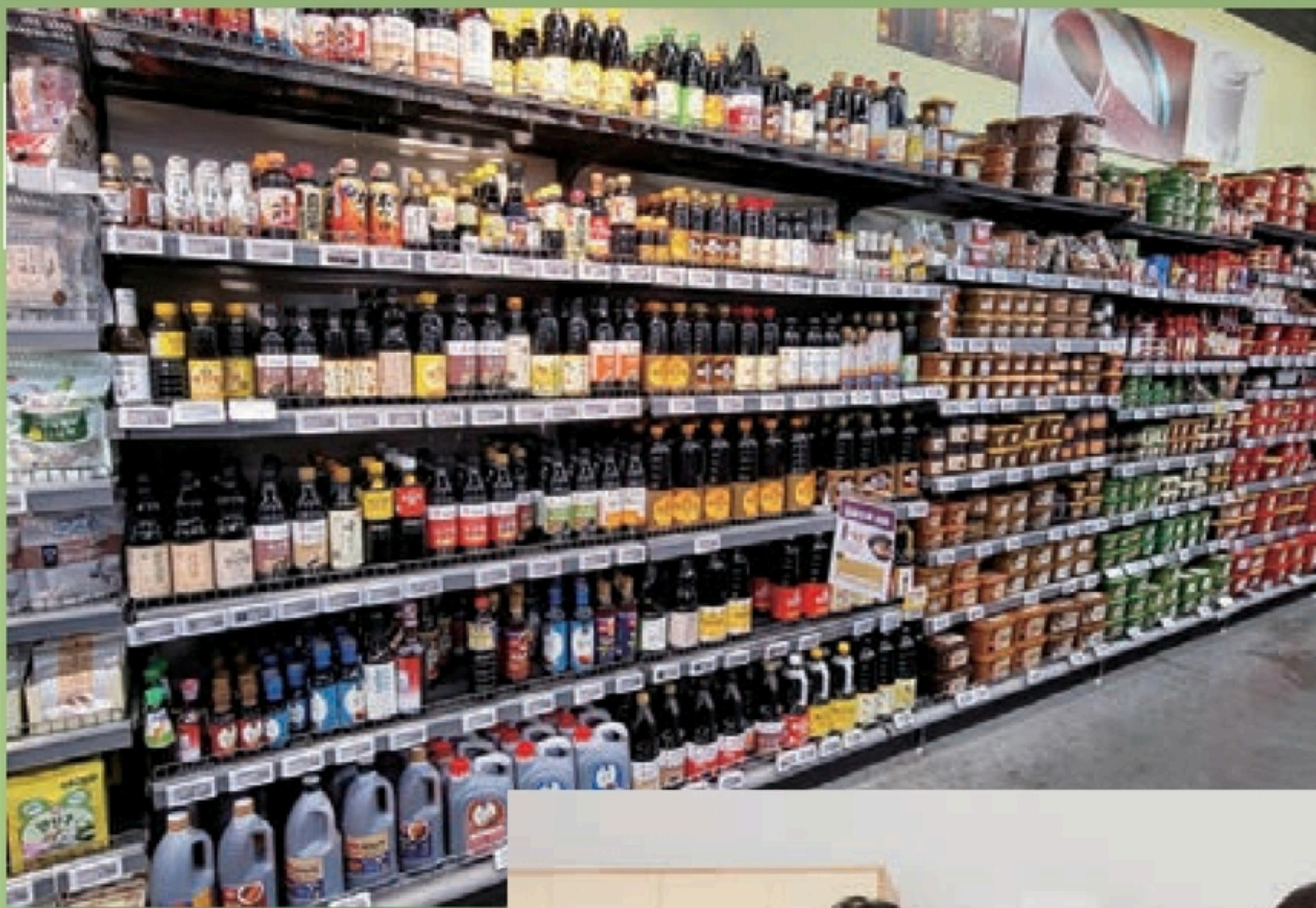
사동②

활동: 요리 방법 이야기하기

고향 음식 요리 방법 소개하기

문화와 정보: 식품의 유통 기한





- 이 사람들은 지금 무엇을 하고 있어요?
- 여러분이 자주 만들어 먹거나 좋아하는 음식은 뭐예요?

## 1. 무슨 양념이에요? 맛이 어때요?



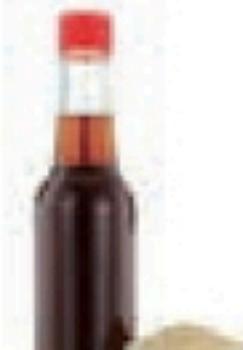
고추장



간장



된장



참기름



식초



고춧가루



깻



후추

## 2. 무슨 요리를 해요? 요리 준비를 어떻게 해요?



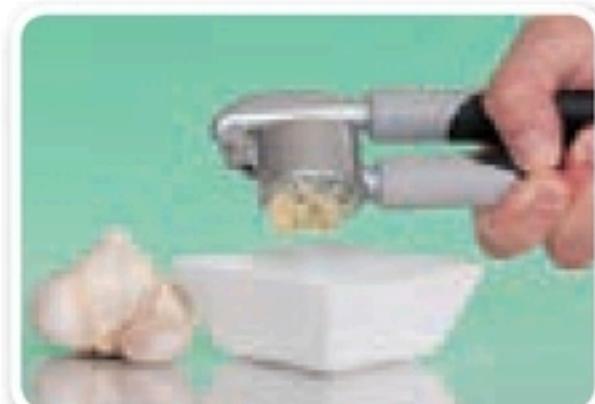
당근을 씻다



양파 껍질을 벗기다



감자를 칼로 썰다



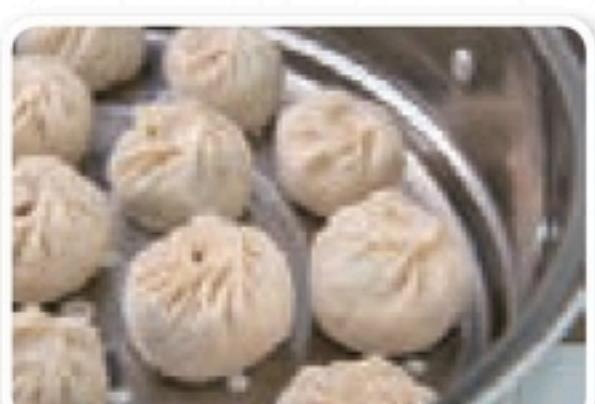
마늘을 다지다



물을 끓이다



기름에 튀기다



만두를 찌다



계란을 삶다



밥을 볶다



나물을 무치다



고기를 굽다



시금치를 데치다

# 1 사동①

다른 사람이나 동물에게 어떤 행동을 하게 함을 나타낸다.



이 링: 우리 아이는 채소를 잘 안 먹어서 걱정이에요.  
안젤라: 그래서 저는 채소로 볶음밥을 만들어서 아이한테  
먹여요.

## 예문

- 가: 아기랑 같이 산책하러 갈까요?
- 나: 네. 날씨가 좀 추우니까 옷을 따뜻하게 입히세요.
- 겨울 코트 세탁은 세탁소에 맡기세요.
- 저는 아이를 자동차 뒷자리에 태워요.

-아-	• 먹다 → 먹이다
-하-	• 입다 → 입하다
-리-	• 살다 → 살리다
-기-	• 신다 → 신기다
-우-	• 타다 → 태우다
-추-	• 맞다 → 맞추다

## 1. 그림을 보고 보기와 같이 친구와 이야기해 보세요.

보기

성민이 지금 뭐 해요?

성민은 토끼한테 당근을 먹이고 있어요.

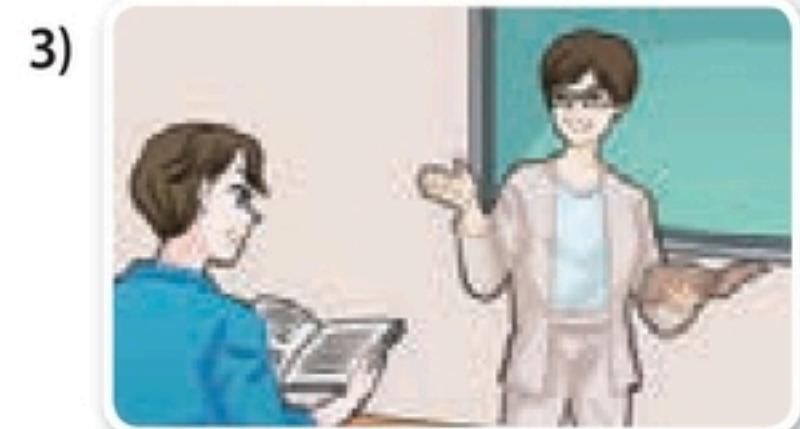
성민 토끼 당근 먹이다



민수 아이 모자 씌우다



유진 엄마 종이비행기 날리다



선생님 학생 한국어책 읽히다

## 2. 아이와 함께 공원에 나가려고 해요. 어떻게 준비할까요?



옷, 신발, 모자,  
유모차?

아이한테 따뜻한 옷을 입혀요.  
그리고 신발을 신겨요.



단어장

토끼  
유모차

## 2 사동②

사람이나 사물이 어떤 작용이나 행동을 하게 함을 나타낸다.



라 만: 지금 차를 마시려고 하는데 같이 마실래요??  
아나이스: 그럼 제가 물을 끓일게요.

### 예문

- 가: 남은 고기는 어떻게 할까요?  
나: 냉동실에 넣어서 **얼리세요**.
- 음악 소리가 너무 크니까 소리를 좀 **줄여** 주시겠어요?
- 음식이 맛있어서 **남기지** 않고 다 먹었어요.

-아-	• 끓다 → 끓이다
-하-	• 넓다 → 넓히다
-가-	• 남다 → 남기다
-우-	• 깨다 → 깨우다
-추-	• 낫다 → 낫추다

1. 그림을 보고 **보기** 와 같이 친구와 이야기해 보세요.

**보기**

제이슨 씨가 지금 뭐 해요?  
제이슨 양파 껍질 벗기다

1)   
후엔 아이 깨우다

2)   
라민 물 끓이다

3)   
라흐만 강아지 씻기다

2. 이럴 때는 어떻게 해요? 친구들과 이야기해 보세요.

- 음악 소리가 커요.
- 방이 너무 더워요.
- 배가 불러서 다 못 먹겠어요.

음악 소리가 크면 소리를 줄이세요.



단어장  
냉동실

1. 고천 씨가 후엔 씨에게 죽 끓이는 방법에 대해 이야기합니다. 다음 대화처럼 이야기해 보세요.

후엔: 제가 요즘 속이 좋지 않아 밥을 못 먹는데 어떤 음식을 만들어 먹으면 좋을까요?

고천: 소화가 잘 되는 야채죽은 어때요? 요리하기도 아주 쉬워요.

후엔: 어떻게 만들어요? 좀 가르쳐 주세요.

고천: 먼저 밥에 물을 넣고 끓인 다음 채소를 썰어 넣고 끓여요.

후엔: 얼마나요?

고천: 큰 채소가 익을 때까지 끓이면 돼요. 오래 걸리지 않아요.  
간단해요.

후엔: 우와! 생각보다 어렵지 않네요. 집에서 만들어 먹어야겠어요.

고천: 그래요. 만들다가 모르는 게 있으면 언제든지 저한테 물어보세요.



1) 야채죽 | 밥에 물을 넣고 끓인 다음 채소를 썰어 넣고 끓이다 | 익을 때까지 끓이다

2) 양배추주스 | 양배추, 브로콜리, 당근을 췄어 삶은 다음 믹서기에 넣고 갈다 | 없어질 때까지 갈다

2. 아기나 환자에게 음식을 만들어 주려고 합니다. 친구와 함께 요리 방법을 이야기해 보세요. 그리고 여러분 고향에서의 요리 방법도 이야기해 보세요.

음식

아기 이유식

고기 이유식, 채소 이유식…

환자 음식

죽…

요리 방법

1)

2)

3)

4)

단어장

죽

익다

믹서기

환자

이유식

1. 여러분이 자주 가는 식당은 어디입니까? 그 식당에는 어떤 음식이 있습니까?



2. 후엔 씨와 제이슨 씨가 이야기합니다. 잘 듣고 질문에 답해 보세요.



1) 제이슨 씨가 어제 간 식당은 어디입니까?

2) 제이슨 씨가 만드는 소스에는 어떤 양념이 필요합니까?

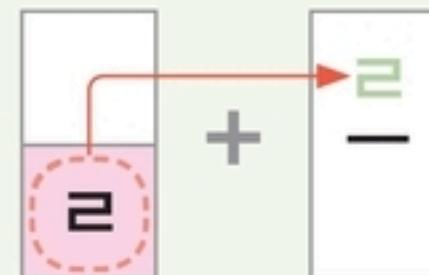
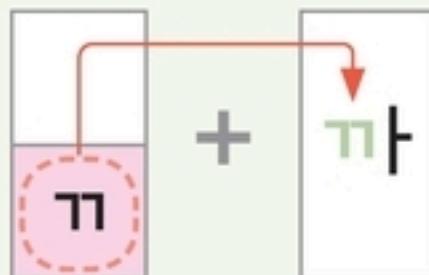
3) 들은 내용과 같으면 ○, 다르면 X 하세요.

- ① 후엔 씨는 간장 양념 고기를 좋아한다. ( )
- ② 후엔 씨는 요즘 이 식당에 자주 간다. ( )
- ③ 이 식당은 고기만 있어서 다른 음식을 먹을 수 없다. ( )

단어장  
뷔페  
군침이 돌다



발음



다음을 듣고 따라 읽으세요.

- 1) 감자하고 당근을 **볶아요**.
- 2) 가: 오늘 저녁에는 뭐 먹어요?  
나: 쇠고기 **볶음밥**을 만들어 볼게요.
- 3) 가: 양파 **깻질은** 한 개만 벗기면 될까요?  
나: 네, 한 개만 벗기면 돼요.

볶아요 [보까요]

볶음밥을 [보끔바블]

깻질은 [깻찌른]

1. 다음 그림을 보고 요리 방법에 대해 이야기해 보세요.



2. 다음은 김치로 만들 수 있는 요리입니다. 요리 이름과 요리 방법을 이야기해 보세요.

**이것은 무엇일까요?**

**재료**  
김치, 양파, 참기름, 설탕, 부침 가루

**방법**

- ① 김치와 양파는 얇게 썰어 준비하세요.
- ② 준비된 재료의 양에 맞춰 부침 가루 2컵에 물 1컵을 넣어 잘 섞어 주세요.
- ③ 프라이팬에 부치고 접시에 예쁘게 담으세요.

**재료**  
고추장, 사과 식초, 다진 마늘, 참기름, 고춧가루, 비빔국수면

**방법**

- ① 국수를 4분 정도 삶고 물을 빼세요.
- ② 국수에 상추, 깻잎을 채 썰어 넣고 양념 재료를 넣고 비비세요.
- ③ 완성되면 그릇에 담고 삶은 계란을 잘라 위에 놓으세요.

3. 다음은 ‘김치볶음밥’을 만드는 방법에 대한 글입니다. 잘 읽고 질문에 답해 보세요.

맛있는 요리 | 583개의 글

## 둘이 먹다가 하나가 죽어도 모르는, ‘김치볶음밥’!

20XX. 10. 20. 12:01 URL 복사 | 이웃추가 | 더 보기

오늘 반찬이 없나요? 걱정하지 마세요. 누구나 좋아하는 ‘김치볶음밥’을 만들어 봅시다.

◆ 재료 김치, 밥, 계란, 양파, 당근, 돼지고기, 식용유, 고춧가루, 설탕, 간장, 참기름, 깨  
(※ 집에 있는 재료만 넣어도 됩니다.)

◆ 방법 ① 양파, 당근은 작게 깎둑썰기를 한다.  
② 채소의 양에 맞춘 김치는 먹기 좋은 크기로 썬다.  
③ 프라이팬에 식용유를 두르고 돼지고기를 먼저 볶는다.  
④ 돼지고기를 볶은 후 양파, 당근을 넣고 볶는다.  
⑤ 양념(설탕, 간장, 고춧가루)을 넣고 볶다가 김치를 볶는다.  
⑥ 2~3분 뒤 밥을 넣고 볶으면서 간을 맞춘다.  
⑦ 완성된 볶음밥을 접시에 담고 계란프라이를 부쳐서 밥 위에 올린다.  
⑧ 참기름, 깨를 뿌린다.  
⑨ 맛있는 볶음밥 완성!



1) ‘김치볶음밥’ 요리 방법 순서대로 번호를 써 보세요.

□ → □ → □ → □ → □ → □



2) ‘정말 맛있다’라는 말을 어떻게 표현합니까?

3) 다음 사람 중 요리 방법을 잘 이해한 사람을 찾아보세요.

- ① 제이슨: 재료는 모두 채를 썬다.
- ② 라민: 볶음밥은 냄비에 해야 한다.
- ③ 이링: 모든 재료는 꼭 있어야 한다.
- ④ 라흐만: 재료를 볶은 후에 밥을 넣고 볶는다.

단어장

둘이 먹다가 하나가 죽어도 모르다

식용유를 두르다

1. 여러분이 좋아하는 고향 음식이 있습니까? 어떻게 만들 수 있습니까?

① 음식 이름

② 재료

③ 요리 방법

2. 여러분이 좋아하는 고향 음식의 요리 방법을 써 보세요.

내가 좋아하는 고향 음식 레시피



## 식품의 유통 기한

'유통 기한'은 판매자가 식품 등의 제품을 소비자에게 팔 수 있는 날짜를 말한다. 이 날짜가 지나면 상하지 않은 제품도 더 이상 판매할 수 없다. 이러한 유통 기한은 년, 월, 일로 표시하는데 식품에 따라서는 시간까지 표시를 하기도 한다.

그런데 최근에는 제품에 '유통 기한'과 함께 '소비 기한'을 표시하기도 한다. '소비 기한'은 유통 기한이 지나도 일정 기간 이후까지 우리가 음식을 먹을 수 있는 날짜를 말한다. 소비 기한은 제품에 따라서 18개월 이상도 가능하기 때문에 보관 방법을 잘 지킨다면 유통 기한이 지난 음식을 아깝게 버리는 일을 줄일 수 있다. 다만 올바른 방법으로 보관하지 않으면 유통 기한 이내에도 식품은 변할 수 있다는 사실을 꼭 기억해야 한다.

- 1) '유통 기한'은 무엇을 말합니까?
- 2) 식품 보관 방법을 잘 지켜야 하는 이유는 무엇입니까?
- 3) 여러분 고향에서는 식품의 유통 기한이 어떻게 표시됩니까?



## 대표적인 식품의 유통 기한



식품	유통 기한
우유	10일
요거트	14일
계란	20일
식빵	3일
라면	6개월
치즈	6개월
두부	14일
커피	11주
냉동식품	9개월
고추장	1~3년

자료 출처 식품의약품안전처



## 배운 어휘 확인

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 고추장        | <input type="checkbox"/> 죽                  |
| <input type="checkbox"/> 간장         | <input type="checkbox"/> 익다                 |
| <input type="checkbox"/> 된장         | <input type="checkbox"/> 믹서기                |
| <input type="checkbox"/> 참기름        | <input type="checkbox"/> 환자                 |
| <input type="checkbox"/> 식초         | <input type="checkbox"/> 이유식                |
| <input type="checkbox"/> 고춧가루       | <input type="checkbox"/> 뷔페                 |
| <input type="checkbox"/> 깨          | <input type="checkbox"/> 군침이 돌다             |
| <input type="checkbox"/> 후추         | <input type="checkbox"/> 뿌리다                |
| <input type="checkbox"/> 당근을 씻다     | <input type="checkbox"/> 채를 썰다              |
| <input type="checkbox"/> 양파 껍질을 벗기다 | <input type="checkbox"/> 얇게 썰다              |
| <input type="checkbox"/> 감자를 칼로 썰다  | <input type="checkbox"/> 깍둑썰다               |
| <input type="checkbox"/> 마늘을 다지다    | <input type="checkbox"/> 절이다                |
| <input type="checkbox"/> 물을 끓이다     | <input type="checkbox"/> 담다                 |
| <input type="checkbox"/> 기름에 튀기다    | <input type="checkbox"/> 간을 맞추다             |
| <input type="checkbox"/> 만두를 찌다     | <input type="checkbox"/> 양을 맞추다             |
| <input type="checkbox"/> 계란을 삶다     | <input type="checkbox"/> 시간을 맞추다            |
| <input type="checkbox"/> 밥을 볶다      | <input type="checkbox"/> 부침 가루              |
| <input type="checkbox"/> 나물을 무친다    | <input type="checkbox"/> 부치다                |
| <input type="checkbox"/> 고기를 굽다     | <input type="checkbox"/> 둘이 먹다가 하나가 죽어도 모르다 |
| <input type="checkbox"/> 시금치를 데치다   | <input type="checkbox"/> 식용유를 두르다           |
| <input type="checkbox"/> 토끼         |   |
| <input type="checkbox"/> 유모차        |   |
| <input type="checkbox"/> 냉동실        |   |