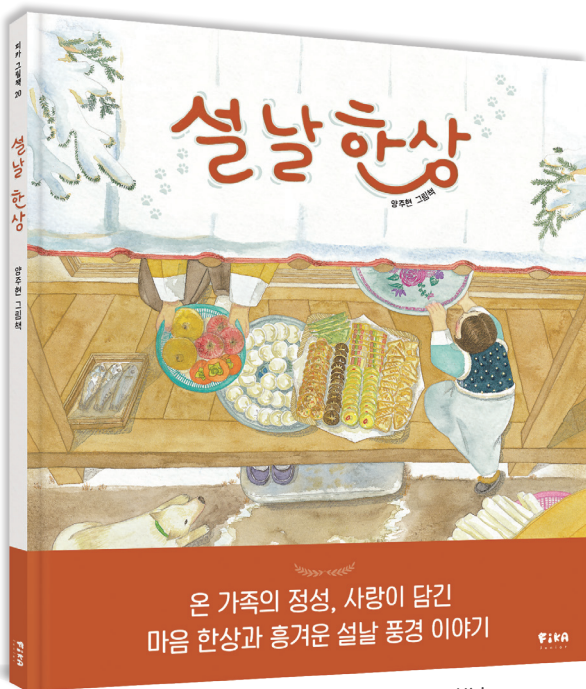


# 설날 한상

독서 활동지

“온 가족의 정성과 사랑이 담긴 마음 한상!”



양주현 글·그림 | 값 17,000원 | 초등 전 학년

“우리는 하루 세 끼 음식을 먹어요. 매일 같이 반복되는 일상이기에 음식에 얼마나 많은 노고가 들어가는지 쉽게 까먹습니다. 재료 준비부터 주방에서 지지고 볶고, 설거지까지 싹싹 끝내 봤을 때야 비로소 음식을 하는 일이 얼마나 고된 일인지 알게 됩니다. 가족들은 할머니의 빈자리를 느끼며 힘을 모아 설날 한상을 푸짐하게 차렸습니다. 생선이 까맣게 좀 타고, 전에 설탕이 듬뿍 들어가도 괜찮아요. 진짜 맛있는 음식은 함께 힘을 모아 만들고, 둘러 앉아 같이 먹는 음식이니까요.”



- 집필 우서희(서울자운초 교사, 《철학 버스》저자)



## 현직 초등교사가 전하는 《설날 한상》의 매력



눈이 소복소복 내린 설날, 할머니 없는 할머니 댁에 온 가족이 모입니다. 할머니와 할아버지는 어디 가셨냐고요? 할머니, 할아버지는 여행을 떠나셨어요. 설 전에 다녀오시라고 엄마가 비행기 티켓을 준비했거든요. 평생 가족들 먹을 음식을 준비해 주셨으니 이번 명절만큼은 편히 쉬시라고요. 여행 다녀오시라는 말씀에 할머니는 제일 먼저 음식 걱정을 하십니다.

“그럼 음식은 누가 허냐. 명절에 할 일이 얼마나 많은데~.”

가족들이 다 모인 명절에 집에서 밥을 먹으려면 부지런히 음식을 준비해야 하잖아요. 할머니가 설 명절에 먹을 음식 걱정 없이 마음 편히 여행 다녀오시라고, 가족들이 직접 설날 음식을 만들기로 합니다.

할머니의 주방을 둘러보며 재료를 찾던 가족들은 곳곳에 할머니가 남겨 둔 분홍색 쪽지를 발견합니다. 요리에 익숙지 않을 것이 분명한 자식들을 걱정한 할머니의 요리 비법이 담긴 쪽지예요. 갈비찜 고기는 반나절 정도 물에 담가 두세 번 행굴 것. 조기를 찢 때 대파를 깔아 둘 것. 그동안 할머니 음식을 맛깔나게 살려 준 비법이에요. 맛있는 전을 만드는 비법은 조금 색다릅니다.

“온 가족이 둘러앉아 같이 먹으면서 부쳐! 간도 좀 보고.”

동그랑땡 한 입을 베어 물을 때, “진짜 맛있다!” 이 말이 저절로 튀어나오는 순간은 언제일까요? 아마 고소한 냄새를 풍기며 지글지글 기름 위에서 익은 동그랑땡을 프라이팬에서 바로 꺼내 호호 불어 먹는 순간일 거예요. 할머니는 가족들이 ‘그 순간의 맛’을 모두가 느끼기를 바라셨어요. 그러려면 한 사람도 빠짐없이 모두 뜨거운 프라이팬 곁에 웅기종기 모여 앉아 있어야 하지요.

우리는 하루 세 끼 음식을 먹어요. 매일 같이 반복되는 일상이기에 음식에 얼마나 많은 노고가 들어가는지 쉽게 까먹습니다. 재료 준비부터 주방에서 지지고 볶고, 설거지까지 싹싹 끝내 봤을 때야 비로소 음식을 하는 일이 얼마나 고된 일인지 알게 됩니다. 가족들은 할머니의 빈자리를 느끼며 힘을 모아 설날 한상을 푸짐하게 차렸습니다. 가족들이 차린 설날 한상을 드시며 할머니는 말씀하셔요.

“그래도 너이가 해 주니 좋다.”

생선이 까맣게 좀 타고, 전에 설탕이 듬뿍 들어가도 괜찮아요. 진짜 맛있는 음식은 함께 힘을 모아 만들고, 둘러앉아 같이 먹는 음식이니까요.

우서희(서울 자운초 교사)

학부모, 교사, 아이들과 함께하는 북클럽, 블로그 ‘철학하는 교실’을 운영하고 있다. 지은 책으로는 《철학 버스》가 있다.

인스타그램: @namuym | 블로그 <철학하는 교실> [https://blog.naver.com/namuym\\_wooseohee](https://blog.naver.com/namuym_wooseohee)

# 내가 좋아하는 설날 음식

책 표지에 맛있는 설날 음식이 가득 차려져 있어요. 내가 설날에 먹고 싶은 음식이 있나요?  
왜 그런가요?



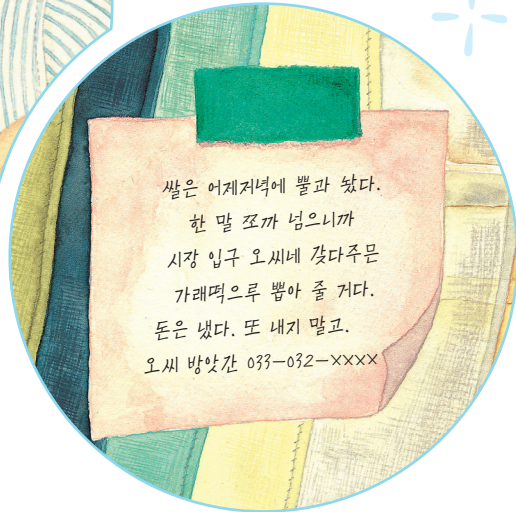
먹고싶은 음식

그이유

(예시) 떡국

(예시) 푹신푹신한 떡국의 느낌이 좋다. 떡국 먹고 한 살 더 나이 먹는 것도 좋다.





## 1 아빠는 할머니의 쪽지를 보고 울음을 터뜨립니다. 아빠는 왜 울었을까요?

(예시) 자식들이 힘들까 봐 미리 음식 준비를 해 주신 할머니의 정성에 감동받았다.

---

---

---

## 2 우리 아빠가 눈물을 흘리는 것을 본 적이 있나요? 언제 우리 아빠가 울었나요?

(예시) 아빠가 하품을 하다가 울었다. 아빠랑 영화를 보는데 슬픈 장면이 나와서 아빠가 울었다.

---

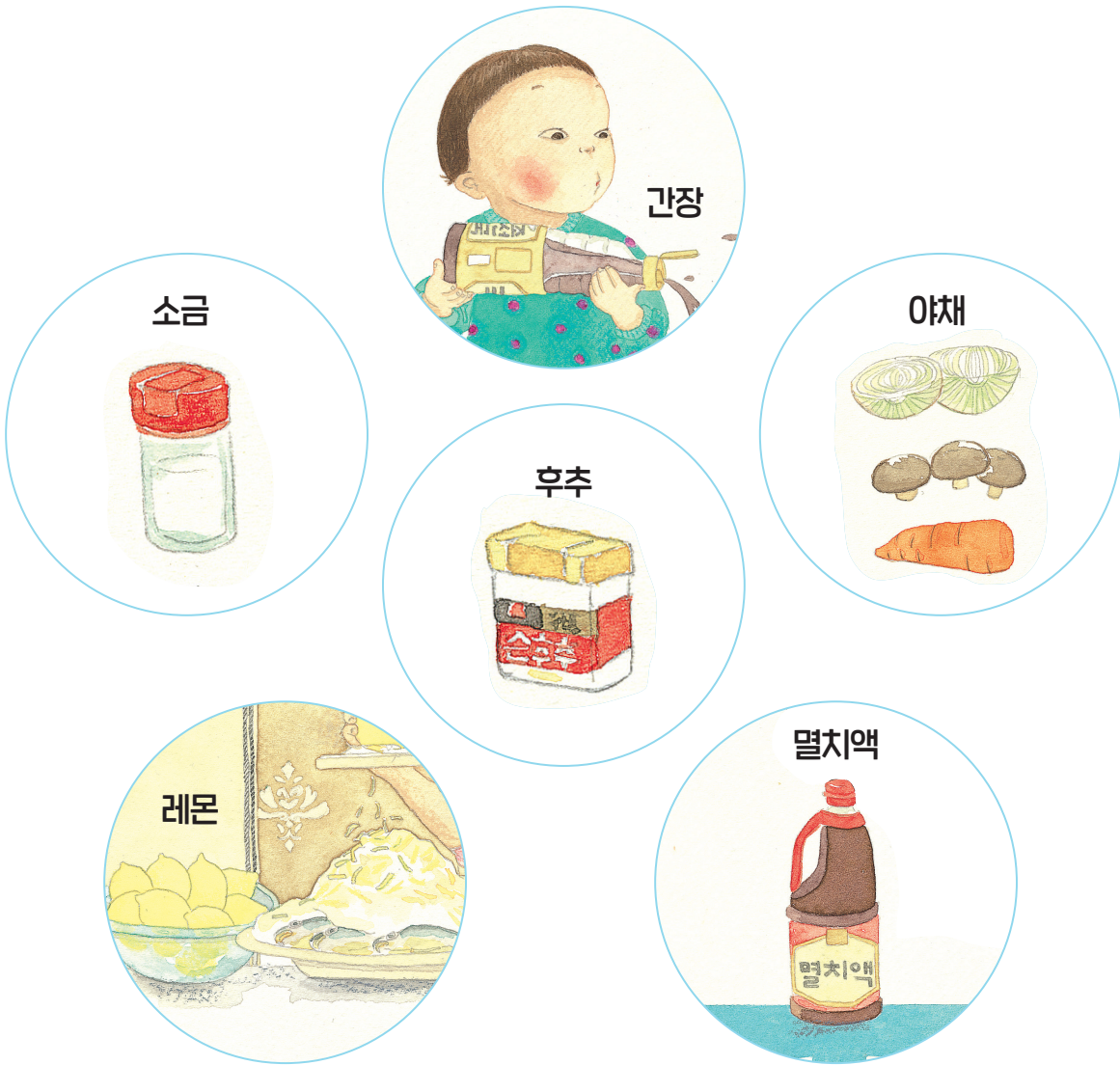
---

---

## 간을 딱 맞추려면 무엇이 필요할까?

할머니는 음식 만들 때 간 보기를 중요하게 생각하셨어요. 그래서 잡채를 만드는 당면 뒤에 레시피 쪽지를 남겨 두었죠. '모두 한 입씩 간을 볼 것!'  
가족들은 무엇으로 간을 맞추었을까요?

- 1 그림책에 나오는 다양한 음식 재료 중에서 음식의 맛을 결정하는 짠맛을 내는 재료를 찾아 동그라미 해 보세요.



# 설날 음식 레시피

할머니는 설날 음식의 비법을 쪽지에 적어 두셨어요. 할머니의 쪽지를 참고하여 설날 음식 레시피를 정리해 보아요.

## 예시

요리 이름: 예시 산적꼬치

필요한 재료: 예시 햄, 맛살, 단무지, 버섯, 대파, 꼬치

<산적꼬치> 레시피

- 재료를 같은 길이로 잘라 이쑤시개에 꽂아 준다.
- 앞뒤에 부침가루를 꼼꼼히 묻힌다.
- 소금간을 한 계란물을 잘 묻힌다.
- 뜨겁게 달구어진 팬에 앞뒤로 뒤집어 부친다.

## 나의 음식 레시피

요리 이름:

필요한 재료:

<

> 레시피

-

-

-

-

-

-

-

-

## 내가 도와줄게!

할머니가 만들어 주시는 명절 음식을 맛있게 먹기만 했던 가족들이 힘을 모아 설날 음식을 직접 만들어 보기로 했어요. 나도 우리 가족을 위해 직접 해 볼 수 있는 일이 무엇이 있을지 생각해 보고, 실천해 보아요.

### 1 우리 가족을 위해 내가 도울 수 있는 일을 찾아보아요.

(예시: 재활용 쓰레기 버리기, 장 볼 때 물건 카트에 넣기, 빨래 개기, 빨래 제자리 놓기, 주말 아침 요리하기)

#### 실천 차트

##### 무엇을

예시) 빨래 개기

##### 언제

예시) 세탁기에서 빨래가 다 되었을 때

##### 어디서

예시) 거실에서

##### 어떻게

예시) 세탁기에서 빨래를 꺼내와 깐다

##### 가족들의 한마디

예시) 아빠: 우리 ○○이가 이렇게 가족 일을 함께 도와주니까 기특하다, 고맙다. 할머니: 우리 똥강아지 벌써 이렇게 컸구나!

