



한과



중국에서 들어온 과자라고 해서
한과(漢菓)라고 했으나,
현재는 우리나라 전통 과자라는 뜻으로
한과(韓菓)라 한다.

한과는 언제부터 먹게 되었을까?

삼국시대에 불교가 전해지고, 차를 마시는 불교 의례 행사가 많아지면서 차와 곁들여 먹는 귀족 음식으로 전해 졌다.



귀한 **곡물**, **견과류**, **기름**, **꿀** 등을

주 재료로 사용하기 때문에 일반 사람들이 평상시에 먹기 힘든 음식이었고 주로 잔치, 명절, 제사 때 먹는 음식이었다.

고려시대에 고려의 음식, 패션, 문학, 노래 등이 중국, 몽골 그리고 아라비아까지 알려지고 유행된 현상을 고려속, 고려풍 또는 고려양이라고 했다.

→ 고려시대 한류

이때 알려진 고려의 약과를 고려병이라고 하며 세계인들이 즐겼다고 한다.

** 요즘 세계인들이 좋아 하는 한국의 과자나 디저트는 뭐가 있을까요?

조선시대에는 한과가 너무 사치스러운 음식이라 하여 만들어 먹는 것이 금지된 적도 있었다고 한다.

한과의 종류

유과



chap-sal-garu를 적당한 모양으로 빚어 말린 후에 식물성 기름에 튀긴 다음 꿀이나 조청을 발라 튀밥과 깨를 입혀서 만든다. 고려병으로 중국, 몽골, 아라비아 상인들에 의해 유럽까지 알려 졌다.

다식



곡물이나 땅콩, 약초 등을 녹말과 함께 반죽해서 만든다.
다식을 조리할 때는 쌀가루와 꿀을 반죽한 다음에 다식판에 찍어서 모양을 낸다. 차와 곁들여 먹는 음식이라 하여 다식이라 한다.
다식판은 여러 가지 전통 문양을 다식의 면에 찍어내는 도구로서 예쁜 모양을 낼 때 쓴다.

약과

꿀과 밀가루, 참기름, 꿀, 술을 섞어 반죽하여 약과틀에 넣어 모양을 낸 뒤, 기름에 튀겨서 만든다.



강정



찹쌀가루, 밀가루, 꿀, 엿, 참기름 등을 주재료로 하여 만든 한과류 모두를 강정이라 불렀다.

하지만 조선후기부터 곡물과 견과류를 꿀이나 엿으로 조리고, 여러 모양으로 굳혀서 만든 것을 강정이라고 한다.

새해 어른들이 아이들에게 새뱃돈을 줄 때 같이 주는 귀한 먹거리였다.

현대에는 닭강정, 두부강정 등 다양한 재료를 사용하여 만든다.



다과, 다과상, 다과회



한과가 사랑받는 이유

재료가 가진 순수한
맛을 살리는

몸에 좋은 재료가
가득한

한과

장기간 보관 가능한

고급스런 자태,
기품있는

(뽑기 도구로) 강정 만들기

필요한 도구:

뽑기세트, 뽑기세트, 나무젓가락, 숟가락, 페이퍼타올

재료:

식용유, 황설탕, 올리고당 또는 조청, 볶은 참깨, 볶은 검은깨, 볶은 견과류

- 페이퍼 타올에 식용유를 적셔 모든 도구에 충분히 발라 둔다.

1. 약한 불에 뽕기 국자를 올리고 올리고당 또는 조청 2 작은 스푼, 황설탕 2 작은 스푼을 넣고 다 녹을 때 까지 기다린다.
2. 조청과 황설탕이 다 녹아 살쥬 끓을 때 쯤 불을 끄고 볶은 깨가 뽕기 팬에 거의 다 찰 정도로 넣는다. 빨리 섞는다.
4. 뽕기판에 2번을 부어 뽕기 누름판과 끌개를 사용해 평평한 사각 모양을 만든다. 잠시 식힌다.
5. 끌개를 사용해 사각 또는 마름모 모양이 되도록 자른다.

오늘은 한과에 대해 알아 보고 강정도 만
들어 봤습니다.

잠시 후 돌발 퀴즈 시간이 있습니다.

내용을 다시 한 번 읽어 보세요!

숙제:

내가 미국학교 친구에게 알리고 싶은 한국의 전통과자(한과)나
같이 먹고 싶은 과자 또는 디저트를 골라 소개하는 글을 편지글
의 형식으로 영어와 한국어로 써 보세요.

숙제 평가 기준

1. 내가 친구와 같이 먹고 싶은 과자, 디저트를 선택한 이유
→ 20점
2. 그 음식의 기원 → 20점
3. 여러 표현 방법으로 친구가 그 음식을 먹고 싶게 설득하는가? → 20점
4. 편지 글의 형식과 예절, 영한 번역 → 20점
5. 자료 수집(사진)과 내용의 풍부함 → 20점

* 글을 쓸 때 위의 각 항목을 생각하면서 쓰고, 쓰고 난 후 빠진 내용이 없는지 자기 확인을 하세요. 그리고 스스로에게 점수를 주세요!!