

안녕하세요? 여기는 한국이에요!

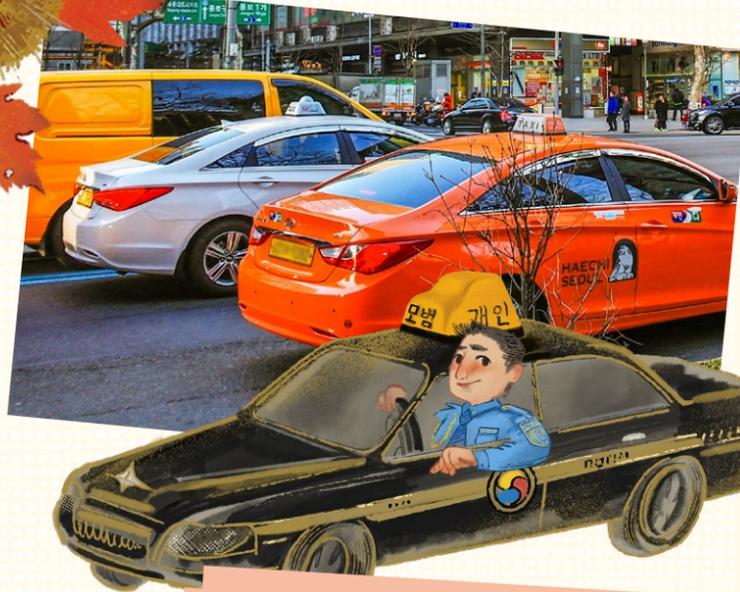
한국은 동아시아에 있는 나라예요.
한국에는 5천만 명이 넘는 사람들이 살고 있어요.



활동

제기차기

종이 냅킨을 펴 놓아요. 냅킨 아래쪽 가운데에 동전 두 개를 쌓아 놓은 다음, 냅킨으로 동전을 말아 올리세요. 냅킨의 양쪽 날개를 모으고 동전 바로 위를 고무 밴드로 묶으세요. 두 날개를 세로로 얇게 자르세요. 이제 제기를 던져서 발 안쪽으로 위쪽을 향해 차 보세요. 서로 차례를 바꾸어 연속으로 몇 번이나 찰 수 있는지 세어 보세요!



색상으로 구분해요

한국의 택시는 다른 색상으로 되어 있어요. 일반 택시는 흰색 또는 은색이고, 더 비싼 택시는 검은색이에요. 국제 택시는 주황색인데, 그 운전 기사는 여러 언어로 말할 수 있어요.

물문경

물문경은 1967년에 한국어로 출판되었어요. 그 이후로 수도인 서울에 성전이 세워졌어요. 또 다른 성전이 부산에 세워질 거예요.



추석

추석은 한국에서 가장 중요한 명절 중 하나예요. 가족들은 함께 모여 음식을 먹고, 이야기를 나누고, 감사를 드리고, 조상에 대해 배워요.



언어

이 나라의 공식 언어는 한국어예요. 많은 사람들이 일본어, 중국어, 영어도 사용해요.



좋은 아침이에요!

한국어로 "좋은 아침"은 "good morning"이라는 뜻이에요!



요리법

신선한 김치

이것은 한국 특유의 전통 음식이에요. 여기 나온 방법대로 한번 만들어 보세요!

1. 작게 썬 배추 4컵(350g)을 소금물에 2시간 동안 담가 뒹요. 그런 다음 깨끗한 물로 잘 씻어요.
2. 작게 썬 무 1컵(115g)과 대파 한 뿌리에 마늘, 소금 3작은술(15g), 간 생강 1/2작은술(1g), 물 1/2컵(120ml)을 넣고 섞어요.
3. 씻어 놓은 배추와 양념을 함께 섞어요. 기호에 따라 고춧가루를 넣으세요.

반드시 어른의 도움을 받으세요!