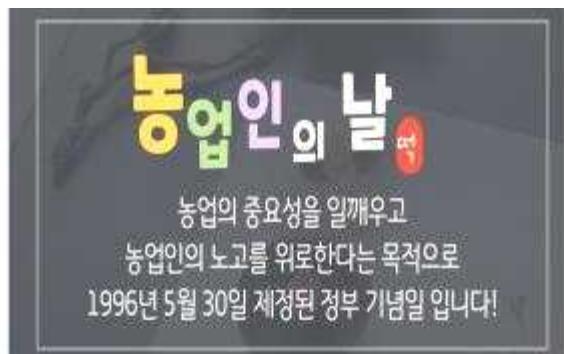


농업인의 날이 11월 11일인 이유는

한자 11 + 을 합치면 흑 토 + 가 되기 때문입니다.



* 88번의 손길과 정성 *

농업인의 소중한 쌀!



영양풍부(쌀눈있음)
1분도(농약 잔류)
거친식감, 소화불량



영양71%(쌀눈있음)
10분도
부드러운 식감



영양5% (쌀눈없음)
12~13분도
부드러운 식감



가래떡데이의 유래

가래떡데이 '11월 11일'은 긴 막대 모양의 우리 전통 흰떡인 가래떡을 4개 세워놓은 모습에서 착안해 만든 날이며, '농업인의 날'입니다.



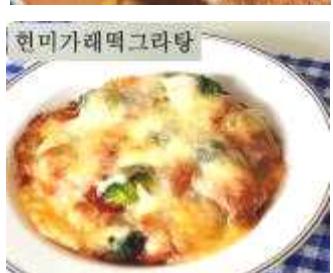
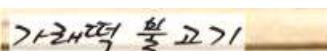
가래떡이란?

가래떡은 물에 불린멥쌀을 빻은 가루에 다시 일정량의 물을 부어 반죽한 다음 쪘내 길쭉하게 뽑아낸 떡입니다. 반죽할 때 약간의 소금을 넣기도 함. 떡국 및 떡볶이의 주재료입니다.



가래떡을 이용한 요리

요즘에는 떡볶이, 떡국 말고도 닭강정이나 닭튀김, 갈비 등에도 가래떡이 어울려 나오기도 하며, 치즈, 그라탱 등의 서양음식과 함께 요리하는 등 그 쓰임이 확대되고 있습니다.



가래떡데이 맞이 가래떡빼빼로



11월의 절기(입동)-11.7

바쁜 가을걷이도 끝나지만 겨울을 준비해야 하는 때입니다. 입동 전후에 가장 큰일은 김장입니다. 무말랭이, 시래기 말리기, 곶감 만들기, 땔감으로 장작 패기 등 몹시 바쁘습니다.



<팥시루떡>

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 농촌진흥청, 구글 검색]