



야호! 신나는 5월의 전북여고 ♪

5월의 제철 음식

온통 푸르른 잎으로 물드는 5월에
초록 **매실**은 정말 잘 어울리는 것
같아요. 이러한 매실은 배탈이나
식중독을 치료하고, 피로를 해소하는
효과를 가지고 있습니다. 매실을 이용한 음식으로는 씨와
분리하여 설탕과 함께 만드는 매실장아찌, 그리고 매실과
설탕으로 매실청을 만들어 반찬을 만들 때도 사용해요.
이처럼 우리 주위의 많은 음식에서 매실을 볼 수
있답니다.



다슬기는 민물에서 서식하며 깊고 물이
차며 물살이 센 곳에 잘 서식해요.
깨끗한 물에서 자라는 다슬기는 녹색
빛깔이 참 고운 식재료입니다. 주로
국으로 끓여 먹거나 무침 등으로 요리해 먹는 다슬기는
부추와 궁합이 좋으므로 다슬기국에 꼭 부추를 넣어
먹어봅시다. 또한, 저지방 고단백 음식으로 다이어트에도
아주 좋습니다. 더워지기 전 보양식으로 다슬기국은
어때요?

[출처: 네이버 지식백과]

세계의 다양한 어린이날

5월 5일은 어린이날! 이날은 소파 방정환 선생님이
어린이들의 인권을 지키기 위해 처음 제정했어요. 이처럼
즐거운 어린이날을 다른 나라의 친구들은 언제, 어떻게
즐기는지 알아볼까요?



[튀르키예: 4월 23일]

튀르키예의 어린이날은 독립 기념일과 같은
날입니다.



[일본: (여)3월 3일 / (남)5월 5일]

일본은 3월 3일을 여자 어린이날로, 5월 5일을
남자 어린이날로 나누어 기념하고 있어요.

잉어 모양의 장식을 장대에 걸어 지붕 위에 두기도 하고
궁중 의상을 입힌 인형으로 집안을 꾸며 아이의 성공과
건강을 기원해요.

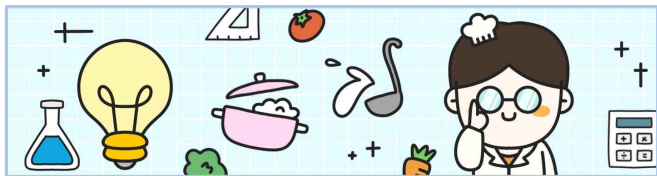


[UN이 정한 세계 어린이날: 11월 20일]

1925년 '아동 복지를 위한 세계 회의'가 열릴
때 제정한 것입니다.

[출처: ebs 어린이 지식e]

5월 19일은 '발명의 날'



발명의 날은 발명의 중요성과 발명 의욕을 북돋우기
위해 지정한 날이라고 해요. 발명의 날을 맞아 음식과
관련된 발명에는 무엇이 있는지 함께 알아볼까요?

감자칩

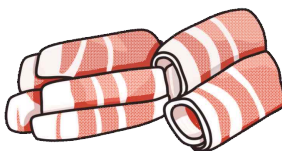


미국의 유명 식당 요리사는 어느 날

감자튀김이 너무 두껍다는 한
손님의 불평에 고민에 빠지게
됩니다. 이에 손님을 아예 골탕
먹이기로 작정하고, 감자를
종잇장처럼 얇게 썰어 기름에

튀겼어요. 하지만 생각과는 달리 손님은 튀김을 연신
집어 먹으며 맛있다는 찬사를 보냈다고 해요. 그래서
탄생한 것이 바로 감자칩!

대패삼겹살

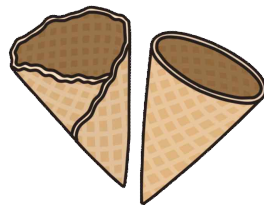


대패삼겹살은 우리가 잘 아는
백종원 대표가 발명했다는
사실, 알고 있나요? 돼지고기를
자르기 위한 기계를 잘못

구입하는 바람에 얇게 말아진 냉동 돼지고기가
탄생했어요. 이 고기를 손님들이 대패삼겹살이라는
애칭을 지어줬다고 해요. 대패삼겹살은 특허청에 상표
등록까지 되어 있습니다.

아이스크림콘

아이스크림을 판매하던 도중
아이스크림을 담을 용기가
부족해지자 근처 와플 상인의
도움을 받아 와플로 만든 콘에
아이스크림을 담아 판매하게
되었다고 해요. 이것이 아이스크림콘의 시작이에요.



음식의 발명은 간편하게 먹기 위해서 고민하다가
이루어진 것들이 많아요. 우리 친구들도 새로운 발명
아이디어를 함께 떠올려 볼까요?

[출처: 네이버 지식백과]

[출처: 참샘스쿨 참미료]