

# 음식문화와 공예

---

세종학당  
한국문화 이야기

---



# 음식문화와 공예

한국어	05
English	25
中文	45
Tiếng Việt	65
русский	85



성지공학다.  
King Sejong  
Institute



# 음식문화와 공예





# 음식문화와 공예



## 한국의 음식 이야기

- 한국 사람들은 어떻게 살아요? 7
- 선생님이 우리를 초대하셨어요! 8
- 초대해 주셔서 감사합니다! 9
- 음식이 정말 많아요! 10
- 식사 예절을 배우고 싶어요. 11
- 한국의 음식문화는 어떻게 달라졌어요? 12-13
- 달콤하고 새콤한 간식을 먹어 보세요. 14-15
- 특별한 날에는 특별한 음식을 먹어요. 16

## 한국의 공예 이야기

- 여러 가지 공예품이 있어요! 18
- 종이로 생활용품을 만들어요? 19
- 한지 접시를 만들어 봐요! 20
- 공예 속 무늬, 무슨 뜻이 있어요? 21
- 자랑할래요. 우리 공예품! 22



# 한국의 음식 이야기

한국 사람들은  
어떻게 살아요?





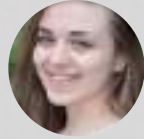
## 선생님이 우리를 초대하셨습니다!



**디마슈**  
(카자흐스탄)

우리는 한국에서 대학교에 다녀요.

오늘 교수님이 우리를 초대하셨습니다!



**율리아**  
(러시아)



**이상혁**  
(교수, 한국)

우리 집에 놀러 오세요. 같이 밥 먹어요.

선생님! 저도 놀러 갈래요.



**이지민**  
(이웃집 꼬마, 한국)

## 초대해 주셔서 감사합니다!



어서 오세요,  
이리 앉으세요.



교수님,  
초대해 주셔서 감사합니다!



방에 들어갔어요. 방에 상이 있어요.  
그런데 어디에 앉아야 할까요?



한국에서는 방문에서 먼 안쪽이 좋은 자리라고 생각해요.  
그래서 나이가 많은 사람이나 뒷사람이 방의 안쪽에 앉아요.

Q. 할아버지, 아버지, 아들, 딸이 같이 밥을 먹어요.  
이 그림에서 할아버지의 자리는 어디일까요?



그런데 한국 사람들은  
왜 방바닥에 앉아서 밥을 먹어요?



A.



한국 사람들은 오래 전부터 온돌로 방바닥을 따뜻하게 했어요.  
그리고 따뜻한 방바닥에서 생활했어요.  
밥을 먹을 때는 '소반'이라는 밥상을 이용했어요.  
앉을 때는 방석에 앉기도 했습니다.





## 음식이 정말 많아요!



선생님, 상 위에 음식이 정말 많아요.

한국에서는 이렇게 음식을 한꺼번에 차려서 먹어요.

이 음식들은 이름이 다 뭐예요?



사진에서 '식사 도구'와 '음식'의 이름을 찾아 보세요.



무침

찜

전

구이

김치

찌개

간장

젓가락

숟가락

밥

국



한국의 상차림은 밥, 국, 김치가 기본이에요. 여기에 전, 무침, 구이 등의 반찬을 놓고 먹는답니다.

밥은 숟가락과 젓가락을 사용해서 먹어요. 한국에서는 숟가락과 젓가락을 반드시 한 벌로 놓아요.



## 식사 예절을 배우고 싶어요

### 동생 지민이가 알려 주는 식사 예절



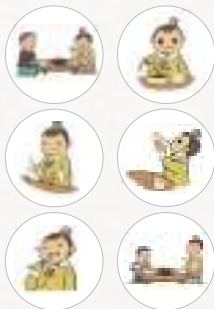
지민아, 한국에서 중요한  
식사 예절이 뭐야?

가장 나이 많은 어른이 먼저 수저를  
든 후에 밥을 먹기 시작해요.

그리고 밥을 먹기 시작할 때는 “잘 먹겠습니다!”,  
밥을 다 먹고 나서는 “잘 먹었습니다!” 라고 해요.

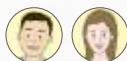


한국에서 밥을 먹을 때 이렇게 하면 안 돼요. 내용을 연결해 보세요.



- 어른이 드시기 전에 먼저 먹으면 안 돼요.
- 국물을 먹을 때 후루룩 소리를 내면 안 돼요.
- 숟가락과 젓가락을 상 위에 놓을 때 큰 소리를 내면 안 돼요.
- 국이나 찌개를 먹을 때 그릇에 입을 대고 먹으면 안 돼요.
- 숟가락과 젓가락을 한 손, 또는 양손에 동시에 들면 안 돼요.
- 밥을 다 먹어도 다른 사람이 식사를 하는 중에 일어나면 안 돼요.

여러분 나라에도 꼭 지켜야 할 식사 예절이 있어요?





## 한국의 음식 문화는 어떻게 달라졌어요?

선생님, 한국에서는 가족이 모두 한 상에서 밥을 먹나요?



옛날에는 가족이라도 남자와 여자가 같은 상에서 밥을 먹지 않았어요. 각자의 상에 밥을 차려 자기 방에서 먹었습니다. 그리고 아이들은 어른들과 따로 밥을 먹었어요. 하지만 요즘은 음식을 한데 차리고 가족이 함께 밥을 먹어요.



옛날에는 작은 상에 차려서 각자 먹었어요.

지금은 밥상 또는 식탁에 음식을 차리고 모여 앉아서 먹어요.



**옛날에는**

밖에서 사 먹을 곳이 많지 않았기 때문에 집에서 음식을 만들어 먹었어요. 음식준비는 모두 여자들이 했답니다.

**지금은**

음식을 사 먹을 곳이 아주 많아졌어요.  
한국에는 한식뿐 아니라  
세계 여러 나라의 음식을 파는 식당이 많아요.  
중국, 일본, 이탈리아, 베트남, 인도,  
프랑스 식당 등 다양하답니다.  
한국 사람들은 집에 음식을 배달시켜 먹기도 해요.



패스트푸드를  
더 빨리 배달!  
부릉부릉~

**밖에서 사 먹어요!**



비빔밥



콩나물 국밥



김치찌개



된장찌개



김밥



떡볶이



칼국수



냉면



불고기



삼겹살



치킨과 맥주





## 달콤하고 새콤한 간식을 먹어 보세요



자, '다식' 하고 '오미자차' 예요.  
같이 먹어요.



선생님, 다식 색깔이 정말 예뻐요.  
다식은 어떻게 만들어요?



아주 쉬워요.  
한번 배워 볼래요?

다식은 곡식 가루를 꿀에 반죽해서 다식틀에 찍어서 만드는  
과자예요. 차를 마실 때 함께 먹으면 좋아요.

### 다식 만들기 도전!



다식 가루에 꿀을 넣어요



잘 섞어서 반죽해요



작은 덩어리로 나눠요



다식틀에 넣고 눌러요



다식틀 받침을 밀어올려요.



완성!!

### 새콤한 오미자차

오미자는  
신맛, 단맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛이 나는 열매예요. 오미자 음료를 마시면  
심장이 튼튼해지고 감기에 잘 걸리지 않아요.



말린 오미자를 준비해요.



오미자에 물을 넣고 불려요.



불린 오미자를 거름망에 걸러요.



시럽을 넣어요.



자이나 대추를 띄워요.



완성!!

### 한국 사람들이 즐기는 간식과 음료



잘 먹었습니다.





## 특별한 날에는 특별한 음식을 먹어요

한국 사람들은 언제 이 음식을 먹어요? 연결해 보세요.



잔치국수



미역국



수수경단



백설기

아기를 낳고 나서 산모가 흰 쌀밥과 함께 먹는 음식이에요. 그리고 한국 사람들은 생일에 이 음식을 꼭 먹어요.

아기가 태어난 지 백일이 된 날, 이 떡을 먹어요. 100집과 나눠 먹어야 아기가 오래 산다고 생각했어요.

어린 아이의 생일에 먹는 떡이에요. 아이에게 올 나쁜기운을 물리쳐 준다고 믿었어요.

결혼식, 생일잔치, 환갑잔치 등의 잔치에서 손님에게 대접하는 음식이에요. 오래 잘 살라는 마음에서 준비해요.

여러분 나라에도 특별한 날에 먹는 음식이 있어요?  
함께 이야기해 보세요.





# 한국의 공예 이야기





## 여러 가지 공예품이 있어요!



선생님,  
이 그릇은 무엇으로 만들었어요?



예쁘죠? 이 그릇은 종이로 만들었어요.  
생활에 필요한 물건을 종이로 만드는 것을 종이 공예라고 해요.  
종이 말고도 여러 가지 재료로 공예품을 만들어요.



도자기 물병



웃칠 함



항아리



넛그릇과 수저



나무 소반



## 종이로 생활용품을 만들어요?

이게 정말 다 종이로 만든 거예요?



쌀 항아리



전등갓



장



경대

한지는 닻나무의 속껍질을 벗겨 만든  
한국의 종이에요.

한국 사람들은 오래 전부터 한지로 여러 가지  
물건을 만들어서 사용했어요. 한지는 질기고  
부드러워요. 그래서 이미 사용한 것도 여러 번  
다시 사용할 수 있어요.





## 한지 접시를 만들어 봐요!



먼저 재료를 준비해요.



네 모서리를 접착제로 붙여요.



접시 바닥에 판을 붙여요.



안쪽 네 개의 테두리를 붙여요.



바깥쪽 네 개의 테두리를 붙여요.



바깥쪽 바닥에 종이를 붙여요.



안쪽 바닥에 종이를 붙여요.



마지막으로 장식 무늬를 붙여요.



한지 접시 완성!!

## 공예 속 무늬, 무슨 뜻이 있어요?



선생님, 다식들에서 본 무늬가 공예품에도 있네요.



한국 사람들이 좋아하는 무늬들이예요. 집, 옷, 가구, 장신구 등에서 쉽게 볼 수 있어요.



여러분 나라 사람들은 어떤 무늬를 좋아해요?  
그 무늬에는 어떤 의미가 있어요?



물고기 무늬



나비 무늬



구름 무늬



도깨비 무늬



수자 무늬



희희자 무늬



모란 무늬

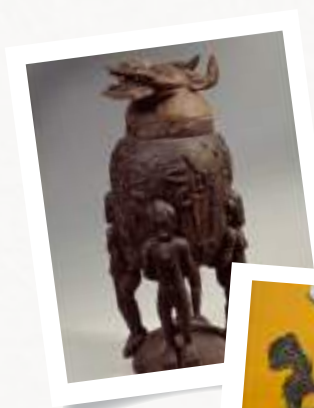


떡살 무늬

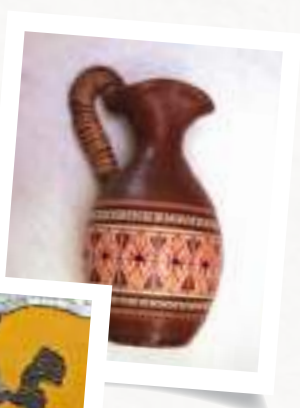




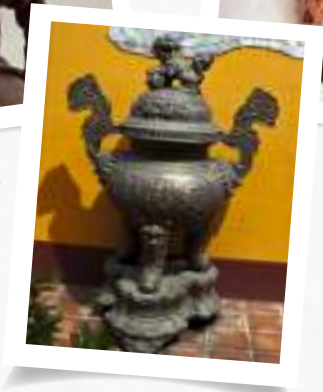
## 자랑할래요, 우리 공예품!



아이보리코스트,  
씨앗 보관함



남미, 물병



베트남(후에), 향로



여러분 나라의 대표적인  
공예품은 무엇입니까?  
소개해 주세요.



• 기획

장미경 (세종학당재단 교육지원부 부장)  
김재경 (세종학당재단 교육지원부 선임)

• 연구

연구책임자 - 이동은 (국민대학교 국어국문학과)  
공동연구원 - 이승연 (서울시립대학교 교양교육부)  
최지유 (서울대학교 식품영양학과)  
연구보조원 - 임주영 (국민대학교 한국어교육센터)

• 도움을 주신 분들

국민대학교 명원민속관 (서울시 민속자료 제7호 지정문화재)  
취한식재단 [www.hansik.org](http://www.hansik.org)  
국립중앙박물관 [www.museum.go.kr](http://www.museum.go.kr)  
두리한지공방 [www.doorihanji.co.kr](http://www.doorihanji.co.kr)  
부영이박물관 [www.owimuseum.co.kr](http://www.owimuseum.co.kr)  
곽씨공방 [www.thekwack.com](http://www.thekwack.com)  
한지공예 - 함명희 (두리한지공방 실장)  
사진 - 송영철 (MONOTONE STUDIO 대표)  
영상 - 송명석 (국민대학교 전자공학부)  
일러스트 - 차승민 (프로젝트 詩路 대표)  
장소 - 서미숙 (국민대학교 명원민속관)

• 출연

교수 - 이상혁 (한성대학교)  
여학생 - 체르가스 율리아 (서울시립대학교)  
남학생 - 아흐멧 딘무크하메드 (국민대학교)  
어린이 - 이지민 (서울 중암초등학교)

• 재구성

최영민 (세종학당재단 문화사업부 부장)  
황수빈 (세종학당재단 문화사업부 주임)

세종학당 한국문화 이야기

발행인 - 강현화  
발행처 - 세종학당재단  
서울시 서초구 반포대로 22 서초평화빌딩 11, 12층  
[www.ksif.or.kr](http://www.ksif.or.kr)  
발행일 - 2020년 8월



성지공학다.  
King Sejong  
Institute



# Food Culture and Handmade Crafts







# Food Culture and Handmade Crafts



### **Story of food culture in Korea**

- How does South Koreans live their daily lives? 27
- Our professor invited us to his home! 28
- Thank you for inviting! 29
- There's so much food! 30
- I'd like to learn about dining etiquettes. 31
- How did the food culture in Korea change? 32-33
- Try our sweet and sour snacks. 34-35
- Special foods for special occasions. 36

### **Story of handmade crafts in Korea**

- There are various handmade crafts. 38
- Let's make daily living items using paper. 39
- Let's make paper plates! 40
- Patterns on handmade crafts and their meanings. 41
- We want to show off our handmade crafts! 42



# Story of food culture in Korea

How does  
Koreans live their  
daily lives?





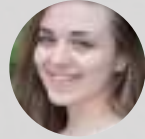
## Our Professor invited us to his home!



**Dimashu**  
(Kazakhstan)

We are attending university in Korea.

Today our professor invited us to his home.



**Yulia**  
(Russia)



**Lee Sang Hyeok**  
(Professor, Korea)

I want to invite you to my house. Let's eat food together.

Professor! I want to come over too.



**Lee Jimin**  
(next-door neighbor, Korea)

## Thank you for inviting!



Welcome,  
Please have a seat.



Thank you for inviting us,  
Professor.

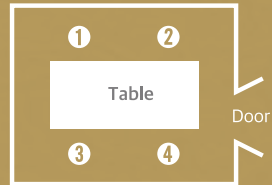


We went inside of the dining room and there  
was a table. But where should we seat down?



Traditionally, Koreans believe the farthest corner  
from the door is the best seat. Therefore, the eldest  
or the owner usually seats there.

**Q.** Grandfather, father, son and daughter are  
eating together. In the picture, where should  
he grandfather seat?



But why do Koreans seat  
on the floor when they eat?



**A.**



Koreans have used a floor heating system called "Ondol"  
for a very long time. And they have always lived under a  
heated floor. When they ate, they used a small portable  
table called "Soban". Sometimes they used cushion to  
seat over the floor.



## There's so much food!



Professor, there's so much food on the table.

In Korea, we usually place all the food on the table before we eat.

What are the names of these foods?



## Learn the names of utensils and foods on the picture.



MooChim

Jjim

Jeon

Kimchi

Soy  
sauce



Grilled dish

Stew

Chopsticks

Spoon

Bap(Rice)

Gook(Soup)



The basic set for a meal is rice, soup and kimchi. You can also add Korean pancake, seasoned vegetable, or fried fish as side dishes.

We eat using a spoon and chopsticks. In South Korea, we place a spoon and chopsticks as a set on a table.



## I'd like to learn about dining etiquettes.



### Dining etiquettes told by younger Jimin.



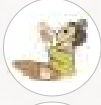
Hey Jimin, what are some important dining etiquettes in South Korea?

First, you don't start eating until the eldest in the table lifts up his/her spoon.

And before you start eating, you say "thank you for the food!". And after you finish eating, you say "food was delicious!".

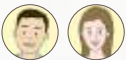


### Things you shouldn't do when you are eating in South Korea. Try to connect the picture with the caption.



- You should not eat before the eldest in the table starts eating.
- You should not hold a spoon and chopsticks on one or both hands at the same time.
- You should not make a loud noise when placing a spoon or chopsticks on the table.
- You should not place your mouth on the bowl when eating soup.
- You should not make a loud noise when you are slurping soup.
- You should not get up after eating until everyone on the table is finished.

### Are there dining etiquettes that you have to follow in your country?





## How did the food culture in South Korea change?

Professor, does everyone in the family eat at one table in South Korea?



In the old days, the man and the woman did not eat at the same table, even if they were family. They had a table for each person and they ate in their room. The children also ate separately from the elders. But because the lifestyle became so busy, everyone started to eat at the same table to shorten the time.



In the old days, everyone ate separately on a small portable table.

Nowadays, they prepare the food on one table and eat together.





**In the old days,**

there weren't many places to go eat, so they prepared food at home. All the food was prepared by women.

**Nowadays,**

here are many places to go eat. There are not only Korean foods, but foods from all over the world. The restaurants include China, Japan, Italy, Vietnam, India, France, etc. Koreans usually order food from a delivery service.



quick delivery of fast food!  
Broom, broom.

**Let's dine at a restaurant!**



Bibimbap



Soybean sprout and rice soup



Kimchi stew



Soybean paste stew



Gimbap



Spicy rice cakes



Noodle soup



Cold buckwheat noodles



Bulgogi



Grilled pork belly



Chicken and beer





## Try our sweet and sour snacks.



Here's some honey cake and Omija tea. Do you want to try?



Professor, the color of honey cake is so pretty. How do you make it?



It's very easy. Do you want to learn?

Honey cake is a cookie made with mixture of grain powder and honey and formed using honey cake molding plate. It tastes better when you eat it with a tea.

### Let's make honey cake



Put honey in tea confectionery powder.



Mix them well and make dough.



Cut it in pats.



Put one into the decorative mould and press down.



Lift up the lower mould.



Finished!!

### Sweet and sour Omija tea

Omija is a berry that produces 5 different flavors: sour, sweet, bitter, salty, and spicy. If you drink Omija, it will make your heart stronger and prevent you from getting a cold.



Prepare dried five-flavor berries.



Put them in water and keep them soaked in water.



Filter out five-flavor berries soaked in water with a filter.



Put syrup in them.



Add pine nuts or jujube to it.



Finished!!

### Snacks and drinks enjoyed by Koreans.



It was tasty.



## On special days eat special foods

When do Koreans eat this food? Try to connect.



Banquet noodle



Seaweed soup



Honey cake made of glutinous kaoliang



Steamed white rice cake

After having a baby, the mother eats this together with white rice. Also South Koreans eat this on their birthday.

On 100<sup>th</sup> day after a baby being born, we eat this rice cake. We believe if we share the rice cake with 100houses, the baby will live a long life.

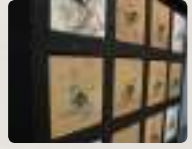
We eat this rice cake on kid's birthdays. We believe the rice cake will repel all the bad energies that might come to the child.

It is food for the festival. There's always this noodle at a wedding ceremony.

Are there special foods eaten for special days in your country? Share your stories.







Story of  
handmade crafts  
in Korea





## There are various handmade crafts.



Professor,  
how do you make this plate?



Isn't it pretty? This plate is made from paper. To make items necessary in daily living with paper is called paper arts. You can make crafts using various materials other than paper.



Ceramic water bottle



Lacquer coated box



Water pot



Brass plates and a spoon and chopsticks



Portable wooden table



## Making daily living items using paper

These are all made from paper?



Pot for rice



Lamp shade



Closet



Dressing stand

**“Hanji”** is traditional Korean paper that is handmade using the inner layers of mulberry tree.

Since the old days, Koreans have made and used many items using Hanji as main source. Hanji is soft, but tough to rip. So even after using it one time, you can always reuse it more.





## Let's make a Hanji plate!



First, prepare the materials.



Glue the 4 edges together



Glue the board to the bottom of the plate



Glue the papers to the 4 inside edges.



Glue the papers to the 4 outside edges



Glue the paper to the outer bottom part.



Glue the paper to the inner bottom part.



And finally glue the pattern to the plate.



A Hanji paper plate is done!!

## Patterns on handmade crafts and their meanings.



Professor, the patterns from the honey cake mold are also in the crafts.



They are the patterns that many Koreans like. You can easily find them at home, cloths, furniture and accessories.



What kind of pattern do people in your country enjoy?  
What meaning does that pattern have?



Fish pattern



Butterfly pattern



Cloud pattern



Korean goblin pattern



Su-letter pattern



Heui-Heuletter pattern



Peony pattern

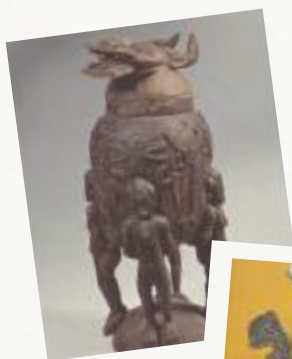


Wooden rice cake pattern

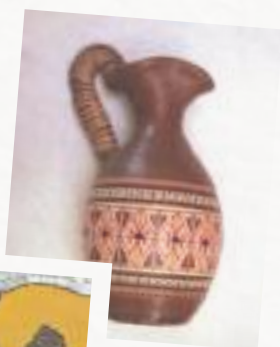




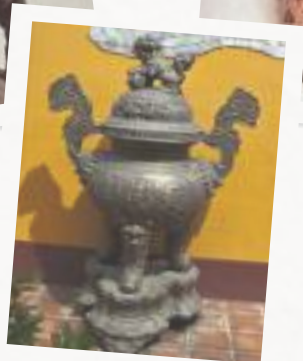
We want to show off our handmade crafts!



Ivory Coast,  
Seed storage



South America,  
water bottle



Vietnam (Huế)  
Incense burner



What are some  
representative handmade  
crafts in your country?  
Share them with us.



• **Planning**

Jang, Migyoung (Manager of the Education Support Branch of the King Sejong Institute Foundation)  
Kim, Jaeyoung (Senior teacher of the Education Support Branch, the King Sejong Institute Foundation)

• **Research**

Research director - Lee, Dongeun (Department of Korean Language and Literature, Kookmin University)  
Cooperative researcher - Lee, Seungyeon (College of Culture and Education, University of Seoul)  
Choi, Jiyoo (Department of Food & Nutrition, Seoul National University)  
Research assistant - Lim, Jooyoung (Korean Language Education Center, Kookmin University)

• **Those who help us**

Myeongwon Folk Museum, Kookmin University  
(Seoul-designated Cultural Property Folklore Material No. 7)  
Korean Food Foundation [www.hansik.org](http://www.hansik.org)  
National Museum of Korea [www.museum.go.kr](http://www.museum.go.kr)  
Doori Hanji Workshop [www.doorihanji.co.kr](http://www.doorihanji.co.kr)  
Owl Art & Craft Museum [www.owlmuseum.co.kr](http://www.owlmuseum.co.kr)  
The Kwack Family Workshop [www.thekwack.com](http://www.thekwack.com)  
Hanji crafts - Han, Myeong-hee (Doori Hanji Workshop)  
Photo - Song, Yeongcheol (CEO of MONOTONE STUDIO)  
Video - Song, Myeongseok (College of Electric Engineering, Kookmin University)  
Illustration - Cha, Seungmin (CEO of Project Siro (詩路))  
Place - Seo, Misook (Myeongwon Folk Museum, Kookmin University)

• **Appearance**

Professor - Lee, Sanghyeok (Hansung University)  
Female student - Czerkas Julia (University of Seoul)  
Male student - Ahmet Dinmukhamed (Kookmin University)  
Children - Lee, Jimin (Seoul Jongam Elementary School)

• **Renewal**

Choi, Youngmin  
(Manager of the Cultural Affairs Department of the King Sejong Institute Foundation)  
Hwang, Subin  
(Staff of the Cultural Affairs Department of the King Sejong Institute Foundation)

**Korean cultural story of the King Sejong Institute Foundation**

Issuer - Kang, Hyunhwa  
Issued by - The King Sejong Institute Foundation  
11F, Seocho Pyeonghwa Building, 22, Banpo-daero,  
Seocho-gu, Seoul, Republic of Korea  
[www.ksif.or.kr](http://www.ksif.or.kr)  
Date of issue - August 2020





성저옹학다。  
King Sejong  
Institute



# 韩国的饮食文化与 韩国工艺

中文





# 韩国的饮食文化与 韩国工艺



## 韩国的饮食

- 韩国人的生活？ 47
- 老师邀请我们去做客！ 48
- 謝謝你邀請我。 49
- 饭菜真是太丰盛了！ 50
- 学一学饭桌礼节。 51
- 韩国的饮食文化的变化。 52-53
- 请品尝一下酸酸甜甜的韩国零食。 54-55
- 特殊的日子，特殊的饮食！ 56

## 韩国的工艺

- 各种各样的工艺品 58
- 纸制工艺品 59
- 试一试用韩纸做盘子！ 60
- 工艺品上图案的含义？ 61
- 为韩国的工艺品而骄傲！ 62

# 韩国的饮食

韩国人的生活?





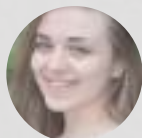
## 老师邀请了我们！



**迪馬斯**  
(哈薩克斯坦)

我们在韩国上大学。

今天教授邀请我们去他家做客！



**尤利雅**  
(俄羅斯)



**李相革**  
(老师, 韓國)

你们来我家玩儿吧。我们一起吃饭。

老师，我也要去。



**李智敏**  
(隔壁家的小孩, 韓國)



## 謝謝你邀請我。



快请进。请坐这儿。



教授，  
谢谢您邀请我们！



进了房间，房间里摆好饭桌，  
可是得坐哪儿呢？



在韩国，好位置离门较远，靠里，  
所以年长的人或者地位更高的人坐最里边的位置。

Q. 假设爷爷，爸爸，儿子，女儿一起吃饭，  
那爷爷应该坐右图中的哪个位置呢？



但是韩国人为  
什么坐在地上吃饭呢？



A.



韩国人从很久以前就用‘地炕’来取暖，  
所以习惯在温暖的地炕上生活起居。  
他们用一种叫‘小饭桌’的桌子吃饭，  
坐的时候還常用坐垫。



## 饭菜真是太丰盛了！



老师，饭菜真是太丰盛了。

在韩国人们都这样吃饭，  
先把饭菜一次性摆好再开始吃。

这些食物都叫什么名字呢？



请找出图中‘餐具’和‘食品’的名称。



拌菜

炖菜

煎饼

烤类

泡菜

汤

酱油

筷子

勺子

米饭

汤



米饭，汤，泡菜在韩国的饭桌上是最基本食物，  
另外煎饼，拌菜和煎烤的食物也作为配菜一起食用。

韩国人用勺子和筷子吃饭，筷子和勺子必须成套地摆放。

## 我们来学一学饭桌礼节。

 妹妹 ji min 告诉我们饭桌礼节



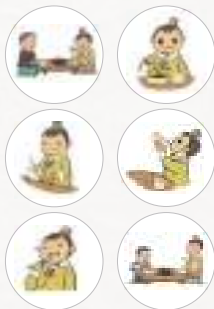
ji min, 韩国重要的饭桌礼节都有什么呢?

年纪最大的长辈先动筷子以后, 其他人才能开始吃饭。

还有, 开始吃饭的时候要說 **잘 먹겠습니다**(我开动了), 吃完饭的时候要說 **잘 먹었습니다**(我吃好了)。

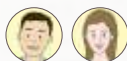


在韩国不能这样吃饭, 请找出符合下列内容的图案。



- 长辈没吃之前不能先吃。
- 不能用一只手, 或者用两只手同时拿勺子和筷子。
- 放勺子和筷子的时候声音不能太大。
- 喝汤的时候不能用嘴贴着碗喝(即不能端着碗喝)。
- 喝汤的时候不能发出声音。
- 吃完饭后要是别人还没吃完不能先起身离席。

在你们的国家也有必须要遵守的饭桌礼节吗?



## 韩国饮食文化的变化?

老师，在韩国家人都在一个饭桌上吃饭吗？



以前的韩国，即使是一家人，男人和女人也不在一张饭桌上吃饭，他们都端上自己的饭桌在各自房间里吃饭，还有孩子和大人也分开吃饭。但是随着生活节奏的加快，为了节省时间，韩国人渐渐也就在一个饭桌上一起吃饭了。



以前在韩国，人们在小饭桌上摆好饭菜，然后一家人各吃各的。

现在韩国人在餐桌上把饭菜摆好，然后一家人聚在一起吃饭。



以前由于外面的餐馆不多，韩国人都在家里做饭吃，而且吃的食物都由女人准备。

现在外面吃饭的地方比以前多了很多，在韩国，不仅有韩餐馆，还有中国，日本，意大利，越南，印度，法国等，经营各国风味的餐馆也很多。另外，韩国人在家叫外卖的情况也很多。



快餐更  
快地送达！  
嗨嗨

### 去饭馆吃饭！



拌饭



豆芽汤饭



泡菜汤



大酱汤



紫菜包饭



辣炒年糕



刀切面



冷面



烤牛肉



五花肉



炸鸡和啤酒



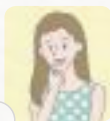




## 尝一下酸酸甜甜的零食。



这是‘茶点’和‘五味子茶’。  
尝尝吧。



老师，茶点的颜色真漂亮。  
茶点是怎么做的呢？



很简单。  
你想试试吗？

茶点是将谷物粉倒入蜂蜜一起搅拌，  
然后利用模具制作的一种饼干。配着茶吃味道很好。

### 挑战茶点的制作！



在茶点粉中加入蜂蜜



拌均匀



分成小块



放进茶板里按压



向上推茶板架



制作完成！



### 酸酸甜甜的五味子茶

五味子是一种同时具有酸，甜，苦，咸和辣五种味道的果实。五味子饮料有强化心脏，预防感冒等功效。



准备好晒干的五味子



五味子加水泡开



用过滤网过滤泡好的五味子



放糖浆



加入松仁或大枣



制作完成！

### 韩国人喜欢的零食和饮料



我吃好了。



## 特殊的日子，特殊的饮食！

韩国人在什么时候吃这些食物呢？连接一下。



喜面



海带汤



高粱面汤圆



白米面蒸糕

这是产妇在生完孩子后和白米饭一起吃的食物，而且是韩国人生日的时候必吃的东西。

孩子刚满一百天的时候吃这种蒸糕。韩国人认为要把蒸糕分给一百户人家吃，孩子才能长寿。

小孩子生日的时候吃的一种食品。韩国人相信这可以帮助孩子驱除厄运。

摆宴席时必需的东西，特别是婚宴必不可少。

在你们国家，有没有在特殊的日子吃的食物呢？大家一起聊一聊吧。





## 韩国的工艺





## 各種工藝品。

老师，  
这个盘子是怎么做出来的呢？



漂亮吧？这个盘子是用纸做的。我们把生活中的必需品用纸做出来就叫**韩纸工艺**。除了纸，还有好几种材料也能制作工艺品。



陶瓷水瓶



漆箱



坛子



铜制碗筷



小木桌

## 用纸来制作生活用品。

这些真的都是用纸做的吗？



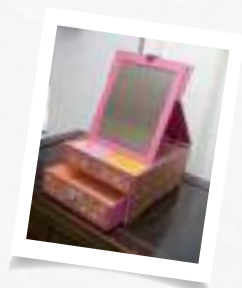
米缸



灯罩



柜子



梳妆台

**韩纸是利用楮树的内层树皮制作的一种韩国纸。**

韩国人从很早以前就用来制作一些东西并使用。韩纸质地又结实又柔软，所以使用过的韩纸也能重复多次使用。







## 试试做一做韩纸盘



先准备好制作材料。



用胶水把四条边儿粘起来。



在盘子的底部粘上一块板儿。



粘好内侧的四个轮廓。



粘好外侧的四个轮廓。



外侧底部粘上一张纸。



内侧底部粘上一张纸。



最后在底部内侧粘上装饰花纹。



韩纸盘完成！



## 工艺品中的图案有什么含义呢？



老师，我发现茶点模具中的图案在工艺品上也有。



那是韩国人喜欢的一些图案。在房子里，衣服上，家具上和饰物上都比较常见。



在你们的国家，人们都喜欢什么图案呢？  
那些图案又有什么含义呢？



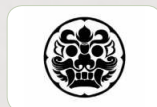
鱼图案



蝴蝶图案



云彩图案



鬼神图案



寿字图案



双喜字图案



牡丹图案

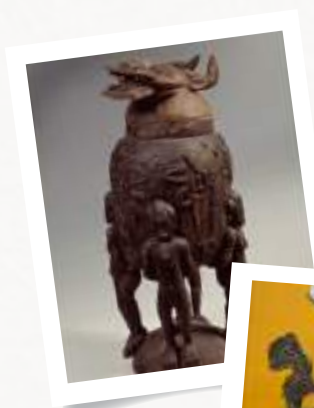


糕花模板图案

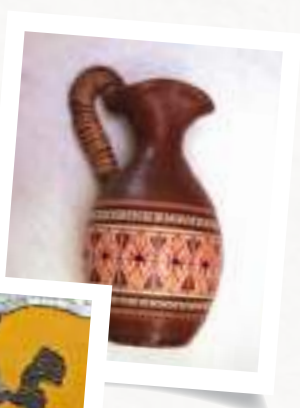




## 为韩国的工艺品而骄傲！



科特迪瓦  
种子保管罐



南美 水壶



越南 香爐

你们国家最具代表性的  
工艺品是什么？  
请做一下简单的介绍。



## • 企划

张美京 (世宗学堂财团教育支援部部长)

金在京 (世宗学堂财团教育支援部选任)

## • 研究

研究负责人 - 李东恩 (国民大学国语国文学系)

共同研究员 - 李承延 (首尔市立大学教养教育部)

崔智有 (首尔大学食品营养学系)

研究辅助员 - 林周英 (国民大学韩国语教育中心)

## • 给予帮助的人

国民大学茗园民俗馆 (首尔市民俗资料第7号指定文化遗产)

(株) 韩食财团 [www.hansik.org](http://www.hansik.org)

国立中央博物馆 [www.museum.go.kr](http://www.museum.go.kr)

斗里韩纸工坊 [www.doorihanji.co.kr](http://www.doorihanji.co.kr)

猫头鹰博物馆 [www.owlmuseum.co.kr](http://www.owlmuseum.co.kr)

郭氏工坊 [www.thekwack.com](http://www.thekwack.com)

韩纸工艺 - 咸明熙 (斗里韩纸工坊室长)

照片 - 宋英哲 (MONOTONE STUDIO代表)

视频 - 宋明锡 (国民大学电子工程学系)

插图 - 车承民 (项目诗路代表)

场所 - 徐美淑 (国民大学茗园民俗馆)

## • 演出

教授 - 李相革 (汉城大学)

女学生 - 采乐佳思威立雅 (首尔市立大学)

男学生 - 雅黑莫淡漠哈德 (国民大学)

小朋友 - 李智敏 (首尔钟岩小学)

## • 重组

崔永敏 (世宗学堂财团 文化事业部 部长)

黄秀彬 (世宗学堂财团 文化事业部 首席)

## 世宗学堂韩国文化故事

发行人 - 康花花

发行处 - 世宗学堂财团

尔市瑞草区半坡大路22号瑞草和平大厦11楼和12楼

[www.ksif.or.kr](http://www.ksif.or.kr)

发行日 - 2020年 8月



성세종학당  
King Sejong  
Institute

# Văn hóa ẩm thực và thủ công mỹ nghệ

Tiếng Việt







# Văn hóa ẩm thực và thủ công mỹ nghệ



### **Câu chuyện ẩm thực Hàn Quốc**

- Người Hàn Quốc sống như thế nào? 67
- Thầy đã mời chúng tôi ăn cơm! 68
- Cảm ơn thầy đã mời chúng em! 69
- Nhiều món ăn quá! 70
- Chúng em muốn học về phép tắc ăn uống của Hàn Quốc. 71
- Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc đã thay đổi như thế nào? 72-73
- Các em hãy ăn thử món ăn nhẹ chua và ngọt này. 74-75
- Ăn món ăn đặc biệt trong những ngày đặc biệt. 76

### **Câu chuyện thủ công mỹ nghệ Hàn Quốc**

- Hàn Quốc có một số đồ thủ công mỹ nghệ! 78
- Làm đồ dùng sinh hoạt bằng giấy? 79
- Làm đĩa bằng giấy Hanji! 80
- Họa tiết trên đồ thủ công mỹ nghệ có ý nghĩa gì? 81
- Đồ thủ công mỹ nghệ tuyệt vời của đất nước chúng tôi! 82

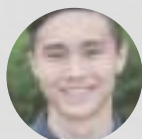
# Câu chuyện ẩm thực Hàn Quốc

Người Hàn Quốc  
sống như thế nào?





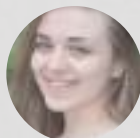
## Thầy đã mời chúng tôi ăn cơm!



Dimashu  
(Kazakhstan)

Chúng tôi đang học đại học ở Hàn Quốc.

Hôm nay, giáo sư đã mời chúng tôi ăn cơm!



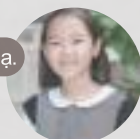
Yulia  
(Nga)



Lee Sang Hyeok  
(giáo sư, Hàn Quốc)

Mời các em đến nhà thầy chơi. Thầy sẽ mời cơm.

Thầy ơi! Em cũng muốn đến nhà thầy chơi ạ.



Lee Ji Min  
(hàng xóm, Hàn Quốc)

## Cảm ơn thầy đã mời chúng em.



Xin mời vào. Các em hãy ngồi xuống đây.



Cảm ơn giáo sư đã mời chúng em!

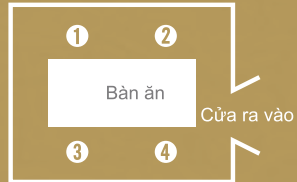


Chúng tôi đã vào phòng. Trong phòng có một bàn ăn. Nhưng chúng tôi phải ngồi ở đâu?



Ở Hàn Quốc, chỗ ngồi ở phía trong và xa cửa ra vào được coi là chỗ ngồi tốt. Do đó, người nhiều tuổi hoặc người trên thường ngồi ở phía trong của phòng.

**Q.** Câu hỏi. Ông, bố, con trai và con gái đang cùng ăn cơm. Nếu vậy, vị trí ngồi của ông là ở đâu trong hình này?



Nhưng tại sao người Hàn Quốc lại ngồi thẳng trên sàn để ăn cơm ạ?

A.



Từ xưa, người Hàn Quốc đã sưởi ấm sàn nhà bằng hệ thống Ondol và sinh hoạt trực tiếp trên sàn nhà ấm áp. Khi ăn cơm, người Hàn Quốc sử dụng bàn ăn có tên là 'Soban (bàn ăn nhỏ)' và sử dụng đệm ngồi để ngồi.



## Nhiều món ăn quá!



Thầy ơi, trên bàn có nhiều món ăn quá!

Người Hàn Quốc bày tất cả món ăn lên trên bàn như thế này.

Tên của những món này là gì ạ?



## Hãy tìm tên của ‘dụng cụ ăn cơm’, ‘món ăn’.



Món trộn    Món hấp    Món tẩm bột rán

Kimchi

Xi dầu

Cơm

Món canh nhiều nước

Món nướng

Món canh nhiều cái

Đũa

Thìa



Mâm cơm Hàn Quốc có các món cơ bản là cơm, canh, Kimchi. Ngoài ra, trên bàn ăn còn có các món như món tẩm bột rán, món trộn, món nướng...

Người Hàn Quốc ăn cơm bằng thìa và đũa. Do đó, trên mâm cơm phải có một bộ thìa và đũa dành cho mỗi người.



## Chúng em muốn học về phép tắc ăn uống của Hàn Quốc



### Phép tắc ăn uống mà em Ji Min biết



Ji Min ơi, những phép tắc ăn uống quan trọng ở Hàn Quốc là gì?

Ở Hàn Quốc, mọi người chỉ có thể bắt đầu ăn sau khi người lớn tuổi nhất cầm thìa lên.



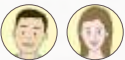
Khi bắt đầu ăn cơm thì nói "Tôi sẽ ăn cơm ngon miệng" (tương đương "Xin mời dùng cơm" trong văn hóa Việt Nam) và khi ăn xong thì nói "Tôi đã ăn một bữa cơm rất ngon" (tương đương "Các món ăn đã rất ngon" trong văn hóa Việt Nam).

### Không được có những hành động sau khi ăn cơm ở Hàn Quốc. Xin mời các bạn thử kết nối.



- Không ăn trước khi người lớn tuổi bắt đầu ăn.
- Không húp canh sùm sụp thành tiếng.
- Không gây ra tiếng động lớn khi đặt thìa và đũa lên trên bàn ăn.
- Khi ăn canh, không được chạm miệng vào bát.
- Không cầm đồng thời thìa và đũa bằng một tay hoặc hai tay.
- Cho dù đã ăn cơm xong nhưng không đứng dậy khi người khác vẫn đang ăn.

### Đất nước của các bạn có những phép tắc ăn uống nào?





## Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc đã thay đổi như thế nào?

Ở Hàn Quốc, tất cả các thành viên trong gia đình cùng ăn trên một bàn ăn phải không ạ?



Ngày xưa, ngay cả trong cùng một gia đình, đàn ông và phụ nữ không ăn cùng một bàn. Mâm cơm được dọn riêng cho từng người và mỗi người ăn trong phòng của mình. Trẻ em không ăn cơm cùng người lớn. Nhưng ngày nay, các món ăn được bày trên cùng một bàn và tất cả các thành viên gia đình cùng ăn với nhau.



Ngày xưa, người Hàn Quốc sử dụng bàn ăn nhỏ và mỗi người đều ăn riêng.

Ngày nay, người Hàn Quốc dọn cơm trên cùng một bàn ăn và tất cả cùng ăn với nhau.



**Ngày xưa,**

không có nhiều nơi bán cơm nên phải nấu và ăn cơm ở nhà. Tất cả các bữa cơm đều do phụ nữ chuẩn bị.

**Ngày nay,**

có rất nhiều nơi bán cơm. Tại Hàn Quốc, không chỉ có nhà hàng bán món ăn Hàn Quốc mà còn có nhà hàng bán món ăn của các nước trên thế giới. Có nhiều nhà hàng khác nhau như nhà hàng Trung Quốc, Nhật Bản, Ý, Việt Nam, Ấn Độ, Pháp....

Không chỉ vậy, người Hàn Quốc còn gọi món ăn về nhà.



Vận chuyển đồ ăn nhanh chóng hơn!

**Ăn cơm tiệm!**



Cơm trộn Bibimbap



Canh giá đậu tương



Canh Kimchi



Canh đậu tương



Kimbap



Teokbokki



Mỳ Kalguksu



Mỳ lạnh



Bulgoggi



Thịt ba chỉ



Gà rán và bia





## Các em hãy ăn thử món ăn nhẹ chua và ngọt này



Chà, đây là Dasik (bánh trà) và trà ngũ vị tử. Các em ăn thử đi.



Thầy ơi, màu sắc của bánh Dasik đẹp quá. Bánh Dasik được làm như thế nào ạ?



Bánh Dasik là một loại bánh rất dễ làm. Chúng ta cùng tập làm nhé!

Dasik là bánh được làm bằng cách nhào bột ngũ cốc với mật ong rồi ép vào khuôn bánh Dasik. Nếu ăn bánh Dasik khi uống trà thì sẽ rất ngon.

### Tập làm bánh Dasik!



Cho mật ong vào bột làm bánh Dasik



Trộn và nhào bột.



Chia thành các tăng bột nhỏ.



Cho vào khuôn bánh Dasik rồi ấn.



Đẩy phần dưới của khuôn bánh lên



Hoàn thành!!



### Trà ngũ vị tử có vị chua

Ngũ vị tử là một loại quả có vị ngọt, chua, đắng, cay và mặn. Nếu uống đồ uống làm từ ngũ vị tử thì tim sẽ khỏe và có thể phòng ngừa cảm lạnh.



Chuẩn bị ngũ vị tử khô



Ngâm ngũ vị tử vào nước để cho nở



Lọc ngũ vị tử đã nở bằng vải lọc.



Cho si rô.



Rắc hạt thông hoặc táo tàu lên.



Hoàn thành!!

### Món ăn nhẹ và đồ uống yêu thích của người Hàn Quốc

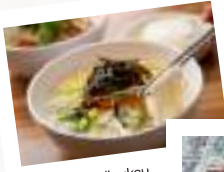


Các món ăn đã rất ngon.



## Ăn món ăn đặc biệt trong những ngày đặc biệt

Người Hàn Quốc ăn các món ăn sau vào lúc nào.  
Xin mời các bạn thử kết nối.



Mỳ Janjiguksu



Canh rong biển



Bánh cao lương Susugyeongdan



Bánh bột gạo hấp Beakseolgi

Đây là món ăn được các sản phụ ăn cùng với cơm trắng sau khi sinh con và cũng là món thường được người Hàn Quốc ăn vào ngày sinh nhật của mình.

Em bé ăn món bánh này khi được 100 ngày tuổi. Người Hàn Quốc cho rằng đứa trẻ sẽ sống lâu nếu đi tặng bánh này cho 100 gia đình hàng xóm.

Đây là loại bánh được ăn vào ngày sinh nhật của trẻ nhỏ. Người Hàn Quốc tin rằng loại bánh này giúp xua đuổi những điều xấu sẽ đến với đứa trẻ.

Đây là món ăn mời khách vào gày tiệc tùng như đám cưới, tiệc sinh nhật, tiệc mừng thọ 60 tuổi... Món ăn này được chuẩn bị với ước mong trường thọ.

Ở đất nước của các bạn, người dân thường ăn món gì vào những ngày đặc biệt? Xin mời các bạn giới thiệu.







Câu chuyện  
thủ công mỹ  
nghệ Hàn Quốc





## Hàn Quốc có một số đồ thủ công mỹ nghệ!

Thầy ơi, cái đĩa này được làm bằng gì ạ?



Cái đĩa này thật đẹp phải không? Việc làm những đồ dùng cần thiết trong cuộc sống bằng giấy được gọi là thủ công mỹ nghệ giấy. Ngoài giấy, đồ thủ công mỹ nghệ còn được làm bằng các chất liệu khác.



Bình nước gốm sứ



Hộp sơn mài



Chum



Bát, đĩa, thìa sắt



Bàn ăn nhỏ bằng gỗ

## Làm đồ dùng sinh hoạt bằng giấy ?

Cái này được làm bằng giấy thật sao?



Hũ gạo



Chao đèn



Tủ



Giá gương

**Hanji là một loại giấy của Hàn Quốc được làm từ vỏ bên trong của cây dâu tằm giấy.**

Từ xưa, người Hàn Quốc đã làm nhiều đồ dùng bằng giấy Hanji để sử dụng. Giấy Hanji rất dai và mềm. Vì thế, giấy Hanji đã sử dụng vẫn có thể tái sử dụng nhiều lần vì giấy không bị sờn rách. Tranh được vẽ tự do với hình dạng và màu sắc được chọn theo mong muốn của người vẽ.





## Làm đĩa bằng giấy Hanji



Đầu tiên, chuẩn bị nguyên liệu



Dán keo dính vào bốn góc.



Dán một tấm bìa cứng vào đáy của đĩa



Dán bốn đường viền bên trong.



Dán bốn đường viền bên ngoài.



Dán giấy vào đáy bên ngoài



Dán giấy vào đáy bên trong



Cuối cùng, dán họa tiết trang trí.



Như vậy, đĩa Hanji được hoàn thành!!

## Họa tiết trên đồ thủ công mỹ nghệ có ý nghĩa gì?



Thầy ơi, em thấy mẫu họa tiết trên khuôn bánh Dasik cũng xuất hiện trên đồ thủ công mỹ nghệ.



Đây là những mẫu họa tiết mà người Hàn Quốc yêu thích. Em có thể nhìn thấy các mẫu họa tiết này ở nhà cửa, quần áo, đồ đạc, đồ trang sức của người Hàn Quốc.

Ở đất nước của các bạn, người dân thích những họa tiết gì? Các họa tiết đó có ý nghĩa gì?



Họa tiết con cá



Họa tiết con bướm



Họa tiết đám mây



Họa tiết con yêu tinh Dokkaebi



Họa tiết chữ Thọ (sống lâu)



Họa tiết chữ Song Hỷ (niềm vui nhân đôi)



Họa tiết hoa mẫu đơn

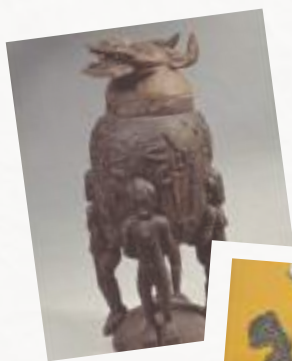


Họa tiết trên bánh gạo

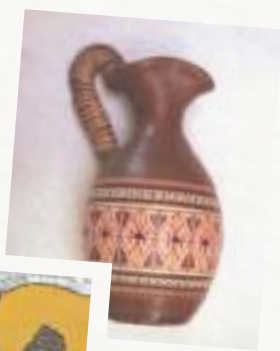




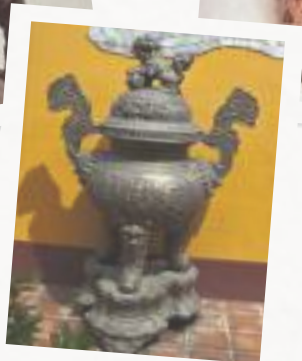
## Đồ thủ công mỹ nghệ tuyệt vời của đất nước chúng tôi!



Bò biển Ngà,  
hộp đựng hạt giống



Nam Mỹ,  
binh nước



Việt Nam (Huế),  
lư hương



Đồ thủ công mỹ  
nghệ tiêu biểu của  
đất nước các bạn là gì?  
Xin mời các bạn giới thiệu.





• **Kế hoạch**

Jang Mee Gyeong (phó tổng quản lý, Phòng Hỗ trợ Giáo dục, Quỹ học viện Sejong)  
Kim Jae Gyeong (chuyên viên, Phòng Hỗ trợ Giáo dục, Quỹ học viện Sejong)

• **Nghiên cứu**

Chịu trách nhiệm nghiên cứu - Lee Dong Eun (Khoa Ngôn ngữ và Văn học Hàn Quốc, Đại học Kookmin)  
Hợp tác nghiên cứu - Lee Seung Yeon (Khoa Giáo dục Đại cương, Đại học Seoul (UOS))  
Choi Ji Yu (Khoa Thực phẩm và Dinh dưỡng, Đại học Quốc gia Seoul (SNU))  
Trợ lý nghiên cứu - Lim Ju Young (Trung tâm Giáo dục Tiếng Hàn, Đại học Kookmin)

• **Đơn vị và cá nhân giúp đỡ**

Bảo tàng Dân gian Myeongwon thuộc Đại học Kookmin  
(Di sản văn hóa số 7 về tư liệu dân tộc của Thành phố Seoul)  
Quỹ Hansik [www.hansik.org](http://www.hansik.org)  
Bảo tàng Quốc gia Hàn Quốc [www.museum.go.kr](http://www.museum.go.kr)  
Xưởng thủ công Doori chuyên về giấy Hanji [www.doorihanji.co.kr](http://www.doorihanji.co.kr)  
Bảo tàng Con cú [www.owlmuseum.co.kr](http://www.owlmuseum.co.kr)  
Xưởng thủ công mỹ nghệ The Wack [www.thekwack.com](http://www.thekwack.com)  
Nghệ nhân - Ham Myeong Hee (cán bộ của xưởng thủ công Doori chuyên về giấy Hanji)  
Ảnh - Song Young Cheol (Giám đốc MONOTONE STUDIO)  
Quay phim - Song Myeong Seok (Khoa Kỹ thuật Điện tử, Đại học Kookmin)  
Minh họa - Cha Seung Min (Giám đốc Dự án 詩路)  
Địa điểm - Seo Min Suk (Bảo tàng Dân gian Myeongwon thuộc Đại học Kookmin)

• **Diễn xuất**

Giáo sư - Lee Sang Hyuk (Đại học Hansung)  
Nữ sinh - Cherkas Yulia (Đại học Seoul (UOS))  
Nam sinh - Ahmed Dean Mookhamed (Đại học Kookmin)  
Em - Lee Ji Min (Trường tiểu học Seoul Jongam)

• **Tái thiết**

Choi Young Min (phó tổng quản lý, Phòng văn hóa, Quỹ học viện Sejong)  
Hwang Su Bin (Sếp, Phòng văn hóa, Quỹ học viện Sejong)

**Câu chuyện văn hóa Hàn Quốc của Học viện Sejong**

Người phát hành - Kang Hyun Hwa  
Đơn vị phát hành - Quỹ Học viện Sejong  
11, 12F, Tòa nhà Hòa bình Seocho, 22 Banpo-daero, Seocho-gu, Seoul  
[www.ksif.or.kr](http://www.ksif.or.kr)  
Ngày phát hành - Tháng 8 năm 2020



세종학당  
King Sejong  
Institute

# Культура еды и прикладное искусство





# Культура еды и прикладное искусство



### **История корейской кухни**

- Как живут корейцы? 87
- Учитель пригласил нас! 88
- Благодарим за приглашение! 89
- Как много еды! 90
- Мы хотим научиться этикету за столом. 91
- Как изменилась культура пищи в Корее? 92–93
- Попробуйте сладкие и кисло-сладкие десерты. 94–95
- В особый день особую пищу. 96

### **История Корейского прикладного искусства**

- Есть несколько предметов прикладного искусства! 98
- Из бумаги делают предметы быта? 99
- Попробуйте изготовить тарелку из бумаги Ханджи! 100
- Узоры в искусстве и каковы их значения? 101
- Есть чем похвастаться. Наши предметы искусства! 102



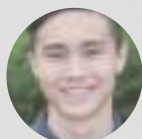
# История корейской кухни

Как живут  
корейцы?





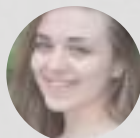
## Учитель пригласил нас!



**Димаш**  
(Казахстан)

Мы учимся в университете в Корее.

Сегодня нас пригласил преподаватель.



**Юлия**  
(Россия)



**Ли Санхёк**  
(Профессор, Корея)

Приходите к нам в гости. Поужинаем вместе.

Учитель! Я тоже пойду.



**Ли Джимин**  
(Ребенок с соседнего дома,  
Корея)

## Благодарим за приглашение!



Добро пожаловать.  
Присаживайтесь сюда.



Учитель,  
благодарим за приглашение!



Вошли в комнату.  
В комнате находится стол.  
А теперь, где можно сесть?



В Корее место внутри считается лучшим местом. Поэтому обычно самые старшие или почетные люди садятся там.

Q. Дедушка, отец, сын и дочь вместе кушают.  
Где на картинке находится место дедушки?



А почему корейцы сидят на полу при потреблении пищи?



A.



Корейцы с ранних времен нагревали пол системой Ондол. Таким образом вели комфортный образ жизни. Во время еды использовали стол, называемый 'Собан'. И сидела на мягких подушках.



## Как много еды!



Учитель, как много еды на столе.

В Корее обычно готовят и подают множество блюд одновременно.

Как называются эти блюда?



Найдите на картинке имена 'столовых приборов' и 'блюд'.



Салат

Тушенное  
блюдо

Рыба  
в кляре

Кимчи

Соевый  
соус



Жареное

Густой  
суп Чиге

Палочки

Ложка

Рис

Суп



Обычно на корейский стол подаются рис, суп и кимчи. В добавок к этому добавляются рыба в кляре, салаты, жаренные блюда и др.

Рис потребляется в пищу при помощи ложки и палочек. В Корее обязательно используется по одному набору ложки и палочек.

## Мы хотим научиться этикету за столом.



Этикет за столом от Джимин.



Джимин, какие важные правила этикета за столом в Корее?

К еде можно приступить только тогда, когда самый старший первым возьмет в руки столовые приборы.

Затем, прежде чем начать, необходимо сказать «Приятного аппетита!», а по завершении, сказать «Было очень вкусно!».

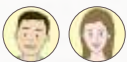


Необходимо соблюдать следующие правила во время еды.  
Соедините содержание.



- Нельзя начать есть первым до того как самый старший не начнет есть.
- Нельзя издавать всасывающие звуки при поедании супа.
- Нельзя издавать большой звук, когда кладете ложку и палочки.
- Нельзя пить из тарелки для супа при поедании супа или бульона.
- Ложку и палочки нельзя держать в одной руке одновременно.
- Нельзя первым вставать из-за стола, пока другой человек еще не поел.

А в вашей стране имеется этикет за столом?







## Как изменилась культура пищи в Корее?

Учитель, а в Корее обычно вся семья собирается за столом?



В прошлом, в корейской семье мужчины и женщины кушали отдельно. Каждый накрывал сам для себя и кушал у себя в комнате. Так же, дети кушали отдельно от родителей. Однако в нынешнее время, семья собирается вместе для еды.



Раньше накрывали на маленький стол по отдельности.

Теперь же накрывают большой стол для всей семьи.





**В прошлом**, было не так много мест куда можно было сходить поесть, поэтому люди готовили пищу дома. В основном за готовку отвечали женщины.

**В нынешнее время**, существуем множество ресторанов. Теперь в Корею можно найти не только корейскую кухню, но и кухню других стран мира. Много китайских, японских, итальянских, вьетнамских, индийских, французских ресторанов. Иногда корейцы заказывают еду на дом с доставкой.



Быстрая доставка  
а фаст фуда!  
Дырын дырын~~

### Питаются вне дома!



Бибимпаб



Суп из проросших бобов с рисом



Кимчи чиге



Суп из паст твэнджан



Кимпаб



Токбокки



Суп с лапной Ххальгуксу



Холодная лапша Ненгмен



Пулгоги



Самгёпсаль



Курица и пиво

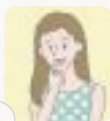




## Попробуйте сладкие и кисло-сладкие десерты.



'Печенье Тащик' и 'Чай из китайского лимонника'.  
Попробуем вместе.



Учитель, цвет печенья очень красивый. Как изготавливается печенье Тащик?



Очень легко.  
Поробуем вместе?

Печенье Тащик изготавливается путем смешивания зернового порошка с медом и лепки в формочке. Очень подходит к чаю.

### Попробуем приготовить Тащик!



Добавьте мед в порошок



Смешайте и замесите.



Размельчите малые комки.



Вставьте в форму и придавите.



Поднимите подставку.



Готово!!

### Кислосладкий чай из китайского лимонника.

Вкус лимонника имеет сладкий, кислый, горький, острый и соленый вкусы. Чай из лимонника укрепляет сердце и предотвращает простуду.



Подготовьте сушеные плоды лимонника.



Добавьте воды и дайте настоять.



Поместите лимонник в хопковую ткань и отожмите.



Добавьте сироп.



Добавьте кедровый орех или финик.



Готово!!

### Любимый корейцами десерт и напиток.



Спасибо большое.



## В особый день особую пищу.

Когда обычно корейцы употребляют эту пищу? Попробуйте соединить.



Вареная лапша Чанчук



Суп Миек



Шарики Сусукьндан



Бэксольги

После рождения ребенка, мать употребляет это в пищу вместе с белым рисом. Так же, корейцы часто едят эту пищу на день рождения.

На 100-й день после рождения ребенка, люди едят этот рисовый пирог. Существует традиция, что пирог должен разделяться со 100 домами, чтобы ребенок жил долго.

Этот рисовый пирог подается на день рождения ребенка. Говорят, что он избавляет ребенка от дурного влияния.

Пища подаваемая гостям на празднования по случаю свадьбы, дня рождения, юбилея и др. Предподносится с пожеланиями долгой жизни.

А у вас в стране есть особый вид пищи, которая подается в особенный день? Расскажите об этом.







# История Корейского прикладного искусства





## Существуют различные предметы прикладного искусства

Учитель,  
из чего сделана эта посуда?



Красиво, не так ли? Эта посуда изготовлена из бумаги. Изготовление предметов быта из бумаги называют прикладным искусством. Кроме бумаги могут быть использованы и другие виды материалов.



Фарфоровая бутылка



Лакировка



Глиняный горшок



Латуневая посуда и столовые приборы.



Деревянный столик



## Из бумаги делают предметы быта?

Это все изготавливается из бумаги?



Горшок для риса



Абажур



Шкаф



Шкаф подзеркальник

**Традиционно, корейская бумага Ханджи изготавливается из внутренней кожуры сахарного клена.**

Корейский народ с давних времен изготавливал предметы быта из бумаги Ханджи. Бумага Ханджи хорошо растягивается и нежна. Поэтому может быть использована повторно, а цвет и форма могут быть изменены в зависимости от предпочтений пользователя.





## Попробуйте изготовить тарелку из бумаги Ханджи!



Подготовьте материал.



Закрепите углы клеем.



Прикрепите пластину на дно тарелки.



Закрепите 4 ободка в внутренней стороны.



Закрепите 4 ободка в внешней стороны.



Приклейте бумагу ко дну с внешней стороны.



Приклейте бумагу ко дну с внутренней стороны.



На последок прикрепите узоры.



Тарелка из Ханджи готова!

## Узоры в искусстве и каковы их значения?



Учитель, а есть ли узоры, что мы видели в форме Ташик в других видах прикладного искусства?



Любимые корейцами узоры можно часто увидеть на домах, одежде, мебели, украшениях и др.



Какие узоры любимы людьми в вашей стране?  
У этих узоров есть значение?



Узор рыбы



Узор бабочки



Узор облака



Узор чертика



Узор иероглифа Су



Узор иероглифа Хи



Узор пиона

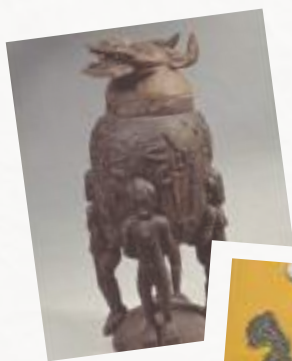


Узор в виде формы

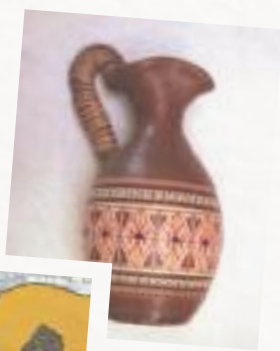




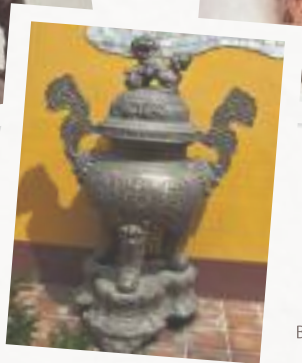
Есть чем похвастаться.  
Наши пред меты искусства!



Кот-д'Ивуар,  
Штатулка для хранения зерен



Южная Америка, Бутылка



Вьетнам (Позднее),  
Курильница



- **Составление**

Чан Микён (Глава отдела поддержки образования при Фонде Школы Седжонг)  
Ким Чекён (Сотрудник отдела поддержки образования при Фонде Школы Седжонг)

- **Исследование**

Главный исследователь - Ли Донён (Университет Кукмин, Факультет корейского языка и литературы)  
Исследователь - Ли Сынён (Сеульский городской университет, Факультет образования и воспитания)  
Чой Джилу (Сеульский Университет, Факультет пищевой продукции)  
Ассистент - Им Джуён (Университет Кукмин, Центр преподавания корейского языка)

- **Изготовлено при поддержке**

Университет Кукмин, Зал народных обычаев Мёнгвон  
(Культурное наследие №7, материалы народных обычаев г. Сеул)  
Фонд Хансик [www.hansik.org](http://www.hansik.org)  
Центральный государственный музей [www.museum.go.kr](http://www.museum.go.kr)  
Мастерская по изготовлению корейской бумаги Дури [www.doorihanji.co.kr](http://www.doorihanji.co.kr)  
Музей Буонги [www.owlmuseum.co.kr](http://www.owlmuseum.co.kr)  
Мастерская Мистера Квак [www.thekwack.com](http://www.thekwack.com)  
Корейская бумага Ханджи - Хан Менги (Мастерская по изготовлению корейской бумаги Дури)  
Фото - Сон Ёнгчоль (Директор MONOTONE STUDIO)  
Видео - Сон Мёнсок (Университет Кукмин, Факультет электроники)  
Иллюстрация - Ча Сынгмин (Директор Проект 詩路)  
Место - Со Мисук (Университет Кукмин, Зал народных обычаев Мёнгвон)

- **Модель**

Профессор - Ли Сангхёк (Университет Хансонг)  
Студентка - Черкас Юлия (Сеульский городской университет)  
Студент - Ахмед Данмухамедов (Университет Кукмин)  
Ребенок - Ли Джимин (Центральная начальная школа г. Сеул)

- **Реконструкция**

Ёнмин Чой (директор Фонд короля Седжона Департамент культурного бизнеса)  
Хван Су-бин (главный Фонд короля Седжона Департамент культурного бизнеса)

## **Школа Седжонг. История о корейской культуре.**

Редактор - Хёнхва Кан

Издательство - Фонд Школы Седжонг

11-й и 12-й этаж, здание мира Сечо, 22 Ванпо-даэро, Сечо-гу, Сеул  
[www.ksif.or.kr](http://www.ksif.or.kr)

Дата издания - Август 2020



