



국어

교사용



- 1. 신나는 김치 여행 60
- 2. 꼬마 탐정들이 만드는 김치 낱말사전 66
- 3. 속담 속 김치를 찾아서 72



신나는 김치 여행



주제 개관

대 상	3~4학년군
학습 목표	김치의 뜻을 알고 이를 설명할 수 있다. 김치 카드를 활용하여 김치를 소개하는 글을 쓸 수 있다. 우리 김치에 대해 흥미와 관심을 갖는다.
관련 교과 및 단원	국어 3-1-6. 알맞게 소개해요 국어 4-1-6. 소중한 정보
운영 시간	2차시(80분)



핵심 개념

1. 김치의 시작

김치 문화는 저장을 위해 채소류를 절여 먹은 것에서 시작된 것으로 우리나라에서는 상고시대부터 있었던 것으로 알려져 있다. 이 시대에는 주로 무, 오이, 가지 등을 소금이나 곡물죽, 장 등에 절여 만들었는데 지금의 장아찌와 유사하다. 고려시대에 접어들어 장아찌에서 벗어나 나박김치, 동치미와 같이 국물이 많은 우리나라만의 독자적 형태의 김치가 만들어졌고 파, 마늘, 생강과 같은 향신채를 양념으로 한 김치도 발달하였다.

2. 김치의 이름

'채소를 소금물에 담근다'는 의미의 '침채(沈菜)'는 '팀채', 혹은 '딤채'로 발음되었는데 구개음화로 인해 '짐치'가 되었다가 오늘날의 '김치'가 된 것으로 추정된다. 우리나라의 발효 식품에 관한 최초의 기록은 중국 『삼국지』의 「위지동이전」 고구려조로 “고구려인은 술 빚기, 장 담그기, 젓갈 등의 발효 음식을 매우 잘한다.” 고 써어 있어 이 시기에 이미 저장 발효 식품을 생활화하였음을 알 수 있다.

3. 김치와 건강

김치는 먼저 맛(taste), 향기(flavor), 색깔(color) 등에 의해 식욕을 돋구는 특성을 갖는다. 김치의 주재료는 채소이므로 채소류의 신선한 맛, 젖산 발효에 의한 상쾌한 맛, 고춧가루를 비롯한 향신료의 독특한 맛, 젓갈류 등의 감칠맛 등이 어우러져 식욕을 촉진시킨다. 김치는 특히 밥을 주식으로 할 때 가장 잘 어울리는 음식이라고 할 수 있다.



수업의 흐름

- 01 김치 살펴보기 동요를 김치 관련 내용으로 개사하여 불러보고 김치를 소개하는 글을 통해 김치에 대해 알아본다.
- 02 김치 카드 만들기 김치 이름에 어울리는 뜻을 예상하고, 붙임 딱지를 어울리는 김치 카드에 붙여 본다.
- 03 김치 소개하기 김치에 대해 소개할 점을 정리한 후, 외국인이나 다른 나라 사람에게 소개하는 글을 써 본다.



준비물

| 모둠별 | 김치 카드, 풀, 김치 편지지, 색연필, 연필, 지우개



학습 활동

배움 열기

- 1 우리가 평소 즐겨먹는 김치의 특징에 대해 이야기를 나눠 봅시다.
 - 배추와 무, 마늘, 고추 등 다양한 채소와 젓갈, 소금 등이 필요합니다.
 - 김치를 만드는 방법과 재료에 따라 배추김치, 총각김치, 파김치, 동치미, 백김치 등 다양합니다.
- 2 내가 평소에 즐겨 먹는 김치에 대해 말하여 봅시다.
 - 열무김치에는 비타민과 같은 영양소도 많이 들어있고 시원한 맛을 내기 때문에 즐겨 먹습니다.
 - 깍두기는 밥이나 라면을 먹을 때 평소 즐겨 먹으며 익혀 먹으면 아삭아삭 씹히는 맛이 좋습니다.

유의점

| 평소 즐겨먹는 김치에 관한 다양한 내용이 나올 수 있도록 허용적인 분위기를 조성한다.



배움 펼치기

1 김치 살펴보기

1 '곰 세 마리' 가사를 '김치' 관련 내용으로 개사하여 불러 봅시다.

- 모두가 잘 알고 있는 '곰 세 마리' 가사를 생각하며 '김치' 관련 내용으로 개사하여 불러 봅니다.
- '곰 세 마리' 제목을 '김치 세 그릇'으로 제목을 바꿔 봅니다.
- 내용 부분에서 '곰'을 빼고 '김치'라는 단어를 사용합니다.
- 김치의 특징을 떠올리며 재미있게 개사하도록 합니다.

유의점

- | '곰 세 마리' 노래를 통해 '김치' 관련 내용으로 자유롭게 개사할 수 있도록 한다.
- | 평소 김치에 대한 특징을 생각하며 재미있고 유쾌하게 가사를 바꾸어 부를 수 있도록 한다.

2 김치를 소개하는 글을 읽고, 김치 재료 및 종류와 효능을 나타내는 부분에 각각 표시해 봅시다.

- 김치 재료에는 무, 각종 채소와 소금, 고춧가루, 젓갈 등의 양념이 필요합니다.
- 김치의 종류에는 김치에는 배추김치, 총각김치, 파김치, 동치미, 백김치가 있습니다.
- 소금에 절여 오래 보관하여 먹는 저장 음식입니다.
- 우리 몸에 이로워 여러 가지 질병을 예방하고, 특히 김치에 들어있는 유산균은 암을 예방하는데 도움이 됩니다.
- 섬유질이 많은 채소가 들어가기 때문에 변비를 예방하고 소화가 잘 됩니다.

유의점

- | 김치를 소개하는 글을 읽고 김치의 전반적인 지식을 인지시킨다.
- | 김치를 소개하는 글에서 김치 재료와 종류, 김치의 효능을 나타낸 부분을 찾아내도록 한다.
- | 김치를 소개하는 글을 통해 김치를 분류하는 기준과 효능을 알고 김치 카드를 만들어 소개하기 위한 사전 작업임을 인지시킨다.



2 김치 카드 만들기

1 김치의 이름과 어울리는 뜻을 예상하여 보고, 다양한 검색도구로 뜻을 찾아봅시다.

- 김치의 이름과 어울리는 뜻을 찾으면서 어려운 용어는 ‘네이버 사전’을 이용하여 찾습니다.
- 각자 예상하며 짝과 함께 김치의 이름과 어울리는 뜻을 찾습니다.

유의점

컴퓨터실에서 학습을 하면 좋으나 적용 환경상 어려울 경우 교사용 PC를 통해 네이버 사전에서 검색하여 학생들에게 알려준다.

김치 카드의 뜻이 담긴 붙임딱지를 찾아 어울리는 김치 카드에 붙여 봅시다.

- 배추김치는 배추를 주재료로 하여 소금에 절여 행군 뒤 기호에 따라 여러 가지 양념을 넣고 담그는 김치입니다.
- 총각김치는 무청이 달린 총각무로 담그는데 총각무는 알타리무라고도 하며 작고 무청이 길게 늘어서 있어 생김새가 총각의 머리와 같다고 해서 붙여진 이름입니다.
- 파김치는 쪽파에 멸치젓갈과 고춧가루를 넉넉히 넣어 담그므로 맛이 진합니다.
- 갓김치는 갓을 소금에 절여 고춧가루, 멸치젓국, 파, 마늘, 생강 다진 것으로 양념을 한 김치로 쪽파를 섞어 담그기도 합니다.
- 고들빼기김치는 고들빼기의 씹살한 맛과 향기가 멸치젓과 어우러져 이른 봄 입맛을 돋우기 위한 김치입니다.
- 열무김치는 열무를 다듬어 풋내가 나지 않도록 조심하여 많은 물에서 살살 깨끗하게 씻어 국물을 자박하게 담그는 김치입니다.
- 동치미는 겨울철에 담그는 것으로 소금에 절인 통무에 끓인 소금물을 식혀서 붓고 심심하게 담근 김치입니다.
- 백김치는 고춧가루를 넣지 않고 무채, 배, 밤, 잣, 대추, 석이버섯, 표고 등으로 소를 만들어 배춧잎의 사이사이에 채워서 국물을 넉넉히 부어 익힌 김치입니다.
- 깻잎김치는 늦여름에 익힌 깻잎, 무, 쪽파, 고춧가루, 멸치액젓 등으로 담근 김치입니다.
- 나박김치는 무를 얇썬하고 네모지게 썰어서 소금에 절였다가 건져서 고춧가루로 빨갱게 물들인 김치입니다.
- 가지김치는 가지로 담근 김치입니다.
- 무말랭이김치는 무를 가늘게 채 썰거나 넓적하게 썰어 꼬들꼬들하게 말려 물에 불려 양념에 버무려 담근 김치입니다.
- 장김치는 무, 배추, 오이를 잘게 썰어 간장에 절이고 미나리, 갓, 파, 마늘, 고추, 생강 등 온갖 고명을 더한 뒤, 간장과 꿀을 탄 국물로 담근 김치입니다.
- 부추김치는 부추를 멸치젓국에 살짝 졸였다가 따라낸 젓국에 생강, 마늘, 고춧가루, 설탕 등을 넣어 부추와 함께 버무려서 담근 김치입니다.
- 비늘김치는 통무를 돌려 가며 비늘 모양으로 저며 그 틈에 소를 넣어 통배추와 함께 담근 김치입니다.
- 보쌈김치는 여러 가지 소를 넣고 배춧잎으로 보자기 싸듯 싸서 만든 김치입니다.

유의점

- | 김치 이름에 어울리는 뜻을 예상한 후 뜻을 잘 읽고 붙이는 활동을 실시한다.
- | 무조건 붙이는 활동만이 아닌 왜 이런 이름을 붙였을까 다양하게 생각해볼도록 한다.

3 김치 소개하기

1 김치 카드를 활용하여 김치에 대해 어떤 점을 소개할지 정리하여 봅시다.

유의점

- | 대상의 모양, 쓰임, 소리 이외에도 크기, 재료, 색깔, 냄새, 맛 등을 소개할 수 있음을 인지시킨다.
- | 소개하는 대상, 소개하는 까닭 등을 먼저 설명한 후 대상에 대하여 소개하고 싶은 특징을 설명하게 한다.

2 김치를 다른 나라 사람에게 소개하는 글을 써 봅시다.

예시글

우리 조상들의 멋과 슬기를 이어받아 발전시켜 나가야 할 김치를 다른 나라 사람들에게 소개하고 싶습니다.

봄에는 나박김치, 여름에는 열무김치와 오이소박이, 가을에는 배추김치, 겨울에는 동치미 등과 같이 제철에 많이 나는 채소를 이용하여 김치를 담갔습니다.

겨울에도 따뜻한 남부 지방에서는 소금과 양념을 많이 넣어서 김치가 천천히 익도록 하고, 몹시 추운 북부 지방에서는 소금과 양념을 적게 넣어 채소의 맛과 향을 그대로 살리는 김치를 주로 담급니다.

배움 다지기

1 이번 활동을 통해 알게 된 사실이나 느낀 점을 이야기하여 봅시다.

- 김치 재료와 평소 즐겨 먹는 김치가 다양하다는 것을 알게 되었습니다.
- 김치 이름에 어울리는 뜻을 예상하고 붙임 딱지를 어울리는 김치 카드에 붙여봄으로써 다양한 김치를 알게 되었습니다.
- 평소에 김치를 맵다고 생각하여 잘 안 먹었는데 다양한 김치가 있다는 것을 알고 다른 김치에 도전해 보고 싶습니다.



참고자료

- ◆ 교육부. 『초등학교 국어 3학년 1학기 교사용 지도서』. 2015
- ◆ 교육부. 『초등학교 과학 4학년 1학기 교사용 지도서』. 2015
- ◆ 김치정보서비스시스템. <http://wkiss.wikim.re.kr/>



2

꼬마 탐정들이 만드는 김치 낱말사전



주제 개관

대 상	3~4학년군
학습 목표	김치와 관련된 다양한 종류의 낱말을 말할 수 있다. 김치와 관련된 낱말을 자모음의 순서로 배열할 수 있다. 우리의 김치에 대한 관심과 자부심을 가질 수 있다.
관련 교과 및 단원	국어 4-1-8. 국어사전과 함께 국어 4-2-4. 글 속의 생각을 찾아
운영 시간	2차시(80분)



핵심 개념

1. 김치 재료의 종류와 기능

김치는 배추, 무, 오이 등의 주재료를 절인 후 고춧가루, 생강, 마늘, 파, 젓갈 등의 양념을 첨가하여 발효시키는 음식이다.

고추는 캡사이신이라는 성분이 있어 매운 맛을 내게 하며 이는 우리 몸의 대사 작용을 활발하게 하여 지방을 태우는 것을 돕는 역할을 한다. 배추를 절일 때 쓰는 소금은 해로운 미생물의 침입과 번식을 막아주는 역할을 하며 배추를 절이면 삼투압 원리에 의해 배추의 부피가 줄어드는데 이 삼투압 때문에 세포간 물질교류가 활발해지고 효소 작용이 활성화되어 젖산균이 잘 발효될 수 있도록 한다. 젓갈은 김치의 숙성을 촉진시키면서 필수 아미노산의 함량을 높여주고 김치의 맛을 더욱 좋게 하면서 영양도 풍부하게 해주는 작용을 한다. 배추에 들어 있는 카로틴이라는 성분은 체내에서 비타민A로 작용하며 비타민 C도 다량 함유되어 있다.

2. 김치 담그는 방법

김치는 '김치·술·장·젓갈 따위를 만드는 재료를 버무리거나 물을 부어서, 익거나 삭도록 그릇에 넣어 둔다.' 는 의미의 '담그다'라는 용어를 사용한다. 김치를 담그는 기본 방법은 배추 절이기, 양념 및 재료 준비하기, 버무리기, 속 넣기, 저장 및 발효하기 등의 과정으로 이루어진다.



수업의 흐름

- 01 김치 재료의 이름과 성질을 나타내는 낱말 찾기 김치 재료의 이름과 성질을 나타내는 낱말(명사, 형용사)을 찾아 본다.
- 02 김치를 만드는 방법과 관련한 움직임 낱말 알기 글을 읽고 김치를 만드는 방법과 관련한 움직임 낱말(동사)을 알아본다.
- 03 김치낱말사전 만들기 김치와 관련된 명사, 형용사, 동사 용어를 활용하여 김치 낱말사전을 만든다.



준비물

- | 개인별 | 김치낱말 카드와 붙임딱지(부록1), 책만들기 B4용지(부록2), 가위, 풀, 색연필, 사인펜
- | 모둠별 | 국어사전이나 낱말 검색 도구
- | 교사용 | 양념이 담긴 맛 바구니(소금, 고추장, 젓갈 등)



학습 활동

배움 열기

- 1 '맛' 바구니 속에 들어있는 양념의 특징을 찾아봅시다.
 - 소금과 고추장, 젓갈이 들어 있습니다.
 - 소금과 젓갈은 짠맛이 느껴집니다.
 - 고추장은 매운맛도 나지만 약간 단맛도 납니다.
- 2 우리의 전통 양념들은 어떤 음식들에 활용이 되었는지 찾아봅시다.
 - 고추장은 비빔밥을 먹을 때 사용하였습니다.
 - 김치를 만들 때 주로 사용하는 양념들입니다.
 - 김치의 매운맛, 짠맛, 단맛이 이러한 양념에서 나오는 것 같습니다.

유의점

| 교사용 준비물인 '맛 바구니'는 기본적인 김치와 관련된 양념으로 구성해도 되나, 김치의 주재료(배추, 무, 오이)와 부재료(파,생각,마늘) 등의 다양한 재료로 구성하여 제시하면 더욱 효과적이다.

| '맛 바구니'의 탐색 과정은 일차적으로 실물화상기를 통해 눈으로 살피고, 이차적으로 이쑤시개를 활용하여 선택적으로 맛을 직접 보면서 느끼도록 한다.

| 맛을 직접 느끼는 활동을 통해 재료의 성질이나 상태(형용사)에 대한 용어가 다양하게 나오도록 맛의 다양한 표현을 이끌어 낸다.

배움 펼치기

1 김치 재료의 이름과 성질을 나타내는 낱말 찾기

1 김치 재료의 이름을 알아봅시다.



- 1 김치스토리 동영상을 보고 김치를 만드는 재료를 찾아본다.
- 2 김치를 만드는 재료는 그림 자료에 채워보고, 그 밖에 경험을 통해 알고 있었던 다양한 김치 재료를 더 적어본다.

- 고춧가루, 생강, 마늘, 오이, 소금, 파, 무, 배추 젓갈 등으로 김치를 만듭니다.
- 김장 때 굴이나 갓, 사과, 배 등을 넣는 것을 보았습니다.

유의점

- | 영상에는 주로 천일염, 고추장, 새우 젓갈 등이 제시되기도 하나 자연스럽게 소금, 고춧가루, 젓갈 등으로 연결짓도록 한다.
- | 김치의 주재료, 부재료, 양념류 등을 따로 구별하여 설명하지는 않으나 판서를 통해 세 가지 영역으로 구별하여 암시적으로 제시하며 각 재료의 우수성과 기능도 생각해 보도록 질문을 한다.
- | 영상 자료에 한정짓지 않고 학생들의 경험에 기반해서 다양한 김치 재료가 나오도록 한다.

2 김치 만드는 재료의 성질을 낱말로 표현하여 봅시다.



- 1 그림에 김치 재료의 이름을 적어본다.
- 2 각 재료에 어울리는 성질이나 상태(모양, 느낌, 색깔, 냄새, 맛 등)를 나타내는 낱말을 채워본다.
- 3 잘 떠오르지 않는 부분은 아래 낱말 예시나 인터넷 검색 도구를 활용하여 채워보도록 한다.

- 고춧가루는 부드러운 가루이며 맵습니다.
- 파는 길쭉하고 매운 성질이 있으며 부드럽습니다.

유의점

- | 김치 재료의 성질이나 상태는 주관적이므로 다양한 생각을 존중해 주도록 하며, 친구들과 서로의 생각을 비교해 보도록 한다.
- | 성질이나 상태를 나타내는 형용사의 경우 움직임을 나타내는 동사와 간혹 혼동하지 않도록 순회를 하며 확인한다.



형용사 어휘는 맞춤법으로 표현하거나 정확하게 사용하기 어려운 점이 있으므로 국어사전을 활용하여 낱말의 정확성을 확인해 볼 수 있는 시간을 충분히 주도록 한다.

2 김치를 만드는 방법과 관련한 움직임 낱말 알기

1 글을 읽고 김치를 만드는 방법을 알아봅시다.



활동 과정

- 1 '김치 만들기'를 읽고, 글의 내용을 파악한다.
- 2 그림 장면과 연결 지으며 김치 만드는 순서를 정리한다.
- 3 모르는 낱말이나 움직임을 나타내는 낱말을 표시하며 글을 다시 읽는다.

- 김치는 '절이기-양념 만들기-재료 준비하기-소 만들기-소 넣기-저장 및 발효하기' 순서로 만들어 집니다.
- '절이기', '버무리서', '배다' 라는 낱말에 대해 더 알아보고 싶습니다.

2 김치를 만들 때 사용되는 낱말(움직임)을 찾아 기본형으로 바꾸어 봅시다.

- '다진'이라는 움직임을 나타내는 낱말의 기본형은 '다지다' 같습니다.

3 모둠별로 낱말의 뜻을 국어사전에서 찾아 봅시다.

- '절이다'는 '김치, 술, 장, 젓갈 따위를 만드는 재료를 버무리거나 물을 부어서, 익거나 삭도록 그릇에 넣어 두다'라는 뜻을 지녔습니다.
- '버무리다'는 낱말은 '여러 가지를 한데에 뒤섞다'라는 의미가 있습니다.
- '다지다'는 '고기, 채소 양념감 따위를 여러 번 칼질하여 잘게 만들다'라는 뜻을 가졌습니다.

유의점

- 이 과정은 모둠 활동으로 낱말의 기본형으로 바꾸기 - 국어사전에서 낱말 찾기 - 뜻 정리하기 - 뜻을 생각하며 다시 글을 읽어보기의 순으로 진행한다.
- 표준국어대사전의 낱말풀이는 용어가 어려우므로 어린이 국어사전을 기준으로 낱말을 찾고 정리하도록 한다.
- 동사의 기본형은 '--다'로 바꾸어 찾도록 하며, 동사의 뜻이 다양한 경우 글의 맥락과 연결지어 잘 어울리는 낱말의 뜻을 친구들과 협력하여 찾도록 한다.
- 김치를 담그는 재료의 특징과 만드는 과정 속에 드러난 조상들의 슬기와 우수성을 자연스럽게 느끼도록 다양한 질문을 통해 생각해 보도록 한다.

3 김치 낱말사전 만들기



활동 과정

- 1 김치 관련 낱말을 명사, 형용사, 동사 종류별로 분류한다.
- 2 김치 낱말사전의 주제를 정한다.
- 3 붙임딱지를 이용하여 낱말카드를 완성하고 사전에 들어갈 내용을 정한다.
- 4 자모음의 순서대로 낱말카드를 8절지에 붙이고 완성한다.

1 김치와 관련된 낱말을 종류에 따라 낱말 향아리에 나누어 담아 봅시다.



- 배추, 마늘, 파 등 재료는 주로 이름을 나타내는 말입니다.
- 빨갳다, 길다, 동그랗다, 맵다 등은 성질(상태)을 나타내는 향아리에 담았습니다.
- 넣다, 빵다, 담그다 등은 사람이 움직이고 행동하는 것으로 세 번째 향아리에 담았습니다.

유의점

| 김치와 관련한 다양한 낱말을 종류별로 정리해보는 활동으로 학습 내용을 정리한다.

2 나만의 김치 낱말사전을 어떤 주제로 만들지 생각하여 봅시다.



- 김치의 재료를 자모음의 순서대로 놓고 낱말사전을 만들고 싶습니다.
- 김치를 담그는 순서대로 김치사전을 만들려고 합니다.
- 김치 재료의 맛을 나타내는 낱말을 자모음 순서대로 엮어 만들고 싶습니다.

유의점

| 본 차시는 세 가지 종류의 어휘를 구별하면서 자연스럽게 김치에 대한 문화적인 이해를 돕는 차시이다. 따라서 김치 국어사전 제작은 어휘를 자모음 순으로 배열하여 만드는 고유의 낱말사전과 김치라는 주제로 엮어가는 김치 백과사전의 두 가지 측면의 제작을 모두 허용하도록 한다.

3 낱말카드와 붙임딱지를 연결지어 완성하고 낱말사전에 넣을 카드를 정해봅시다.



유의점

| 낱말사전 지면상 6장의 카드를 고르도록 하며, 사전에 넣고 싶은 내용이 없는 경우 따로 표현하여 만들도록 한다.

4 원하는 주제대로 김치 낱말사전을 완성하여 보고, 친구들의 사전과 비교하며 칭찬할 점을 찾아 봅시다.





배움 다지기

1 이번 활동을 통해 알게 된 사실이나 느낀 점을 이야기하여 봅시다.

- 김치를 만드는 과정을 표현하는 낱말이 이렇게 많다는 것을 알게 되었습니다.
- 김치의 재료가 참 다양하며 각 재료들이 잘 어우러져 김치가 만들어진다는 것을 생각하게 되었습니다.



김장, 유네스코 인류무형문화유산에 등재

‘김장’이라는 낱말의 뜻은 ‘겨우내 먹기 위하여 김치를 한꺼번에 많이 담그는 일, 또는 그렇게 담근 김치’를 말한다.

오랜 시간 우리 조상들은 이웃과 함께 재료를 다듬고 김치를 담그며 공동체 문화를 형성하기도 하였다. 이러한 김장의 우리 전통문화가 2013년 12월 5일 유네스코 인류무형문화유산에 등재되었다.

김장 문화는 김치를 만들기 위한 일련의 과정으로 한국인의 정체성을 대표하는 것인데 유네스코 무형문화유산 등재는 우리의 전통이 인류 보편적 가치로 인정받게 된 것을 의미한다.

유네스코 인류무형문화유산은 전통문화인 동시에 현재까지 이어져 내려오고 있기에 눈에 보이지 않지만 살아있는 유산(living heritage)이라고 한다. 김장 문화의 유네스코 인류무형문화유산 대표 목록 등재는 근대화 과정에서 식민 통치와 분단 및 전쟁의 아픔을 겪으면서 평가 절하되고 왜곡되었던 우리 전통이 인류 보편적 가치를 인정받은 것으로 단순히 한국의 전통이 뛰어나다는 점을 인정한 것이 아니라 인류의 무형문화유산으로서 대표성을 인정받은 것이다.

참고자료

- ◆ 지호진. 『우리 김치 이야기』. 청년사. 2007
- ◆ 이영란. 『어린이를 위한 한국의 김치 이야기』. 돌과바람. 2013
- ◆ 교육부. 『초등학교 국어 4학년 1학기 교사용 지도서』. 2015김
- ◆ 치정보서서비스시스템. <http://wkiss.wikim.re.kr/국립국어원>
- ◆ 표준국어대사전. <http://stdweb2.korean.go.kr/>



3

속담 속 김치를 찾아서



주제 개관

대 상	5~6학년군
학습 목표	김치가 나오는 속담을 알 수 있다. 김치가 나오는 속담과 그 뜻을 연결할 수 있다. 김치가 나오는 속담을 생활에 활용하려는 태도를 지닌다.
관련 교과 및 단원	국어 5-2-6. 소중한 우리말 국어 6-2-4. 효과적인 관용 표현
운영 시간	2차시(80분)



핵심 개념

1. 속담

속담이란 예로부터 전해지는 조상들의 지혜가 담긴 표현을 말한다. 속담은 대개 문장의 형태로 표현되고, 일상에서 필요한 삶의 교훈을 전달하는 내용을 담고 있다. 또한 직접적으로 의미를 전달하기보다는 비유적으로 깊은 뜻을 표현하는 특징이 있다.

2. 관용 표현

관용 표현이란 둘 이상의 낱말이 합쳐져 원래의 뜻과는 전혀 다른 새로운 의미로 굳어져서 쓰는 표현을 말한다. 관용 표현은 두 개 이상의 낱말이 한 덩어리로 굳어져 한 낱말처럼 쓰이므로 그 표현을 마음대로 바꾸어 쓸 수 없다. 예를 들어 ‘밭이 넓다’에서 ‘넓다’ 대신 ‘크다’를 사용하여 ‘밭이 크다’라고 한다면 ‘아는 사람이 많다’라는 의미를 잃어버리게 된다.

3. 김치가 나오는 속담

김치는 친근한 음식인 만큼 속담에 자주 등장한다. 김치가 나오는 속담을 통해서 김치가 예로부터 우리 생활과 밀접한 연관이 있음을 알 수 있다.



수업의 흐름

- 01 김치가 나오는 속담 알아보기 김치가 나오는 속담에는 어떤 것이 있는지 알아본다.
- 02 김치 속담의 뜻 알아보기 김치 속담은 어떤 뜻을 담고 있는지 다양한 놀이를 하며 알아본다.
- 03 새로운 김치 속담 만들기 김치 속담을 바꾸어 새로운 김치 속담을 만든다.



준비물

| 모둠별 | 사인펜, 속담 붙임 딱지, 김치 속담 카드, 김치 속담 뜻 카드, 빙고판



학습 활동



배움 열기

- 1 여러분이 알고 있는 속담을 이야기 해봅시다.
-
- '천리 길도 한 걸음부터'입니다.
 - '가는 말이 고와야 오는 말이 곱다'는 속담도 있습니다.
 - '누워서 떡먹기'입니다.

유의점

| 김치가 나오는 속담이 아니더라도 학생들이 알고 있는 다양한 속담을 이야기해 보도록 하여 속담에 대해 더 알고 싶다는 생각을 지니도록 한다.

| 음식과 관련된 속담을 생각해 보도록 발문하여 우리의 전통 음식인 김치가 나오는 속담에 호기심을 갖도록 한다.

- 2 그림을 보고 어떤 상황인지 이야기해 봅시다.
-
- 공부는 안 하고 있으면서 시험을 잘 보면 엄마께서 장난감을 사 주실 것이라고 생각하고 있습니다.
 - 시험 성적이 좋을 것이라고 기대하고 있습니다.
 - 엄마가 그 모습을 보며 '공부나 하세요'라고 생각하고 있습니다.

3 그림을 보고 생각나는 속담을 이야기해 봅시다.

- '떡 줄 사람은 생각도 않는데 김치국부터 마신다'는 속담이 생각납니다.

4 이 외에도 김치가 나오는 속담을 알고 있으면 이야기해 봅시다.

- 다 퍼 먹은 김치독에 빠진다.
- 열무 김치 맛도 들기 전에 군동내부터 난다.
- 젓가락으로 김치국을 집어 먹는다.

배움 펼치기

1 김치가 나오는 속담 알아보기

1 제시되어 있는 초성과 띄어쓰기를 생각하며 속담을 완성해 봅시다.

- 떡 줄 사^ㅁ른 사^ㅁ기^ㅁ 없^ㅁ는데 기^ㅁ치^ㅁ기^ㅁ부^ㅁ터 마^ㅁ신^ㅁ다. ⇨ 떡 줄 사람은 생각도 않는데 김치국부터 마신다.
- 표 기^ㅁ치^ㅁ가 되^ㅁ었다. ⇨ 파김치가 되었다.
- 기^ㅁ치^ㅁ국 마^ㅁ고 사^ㅁ이^ㅁ 쓴^ㅁ다. ⇨ 김치국 먹고 수염 쓴다.
- 양^ㅁ반 기^ㅁ치^ㅁ기^ㅁ 떠^ㅁ먹^ㅁ듯 ⇨ 양반 김치국 떠먹듯

2 붙임 딱지를 붙여 속담 짝을 맞추며 김치가 나오는 속담을 더 알아보시다.

- 가을 무 쫑지가 길면 겨울이 춥다.
- 김치는 절반 양식
- 풋고추 절이김치
- 김치국 채어 먹은 거지 떨 듯
- 꺼내 먹은 김치독
- 젓가락으로 김치국 집어먹을 사람

유의점

| 속담의 앞부분과 뒷부분이 나누어져 있는 붙임딱지를 짝을 맞추어 붙이며 김치가 나오는 속담을 더 알아보도록 한다.

| 학생들에게 생소한 속담이 많아 짝을 맞추기 어려울 경우 같은 색깔을 찾아 붙이도록 한다.

3 이 외에도 김치가 나오는 속담을 알고 있으면 이야기해 봅시다.

- '나그네 먹던 김치국도 먹자니 더럽고 남 주자니 아깝다'라는 속담이 있습니다.
- '열무김치 맛도 안 들어서 군내부터 난다'도 있습니다.
- '2월에 김치독 깨진다'라는 속담도 있습니다.



2 김치 속담의 뜻 알아보기

1 속담과 뜻 카드를 알맞게 맞추어 김치 속담의 뜻을 알아봅시다.



활동 과정

- 1 속담 카드와 뜻 카드를 각각 자른다.
- 2 학생 교재의 빈칸의 왼쪽에는 속담 카드, 오른쪽에는 뜻 카드를 놓는다.
- 3 속담의 뜻을 읽고 어울리는 속담과 짝을 지어 놓는다.
- 4 속담과 뜻을 바르게 놓았는지 짝과 서로 맞추어본다.

속 담	뜻
가을 무 콩지가 길면 겨울이 춥다.	겨울이 추워지는 해는 가을 무들도 겨울 준비로 뿌리가 길어진다는 뜻
떡 줄 사람은 생각도 없는데 김치국부터 마신다.	상대방의 의도와는 상관 없이 미리 짐작하여 무엇인가를 은근히 기대하는 것
파김치가 되었다.	아주 피곤하여 힘없이 축 늘어진 모습을 두고 이르는 말
김치국 먹고 수염 쓴다.	실속도 없으면서 겉으로만 있는 체한다는 말
김치는 절반 양식	우리 식생활에서 김장 김치가 얼마나 중요한 자리를 차지하는지를 이르는 말
푯고추 절이 김치	절이 김치(겉절이)를 만들 때 푯고추가 꼭 들어가므로 함께 어울려 서로 친하게 지내는 사이를 두고 이르는 말
김치국 채어 먹은 거지 떨 듯	남들은 그다지 추워하지도 않는데 혼자 추워서 떨떨 떨고 있다는 말
꺼내 먹은 김치독	텅 비고 아무 것도 없는 것을 이르는 말
양반 김치국 떠먹듯	아니꼽게 점잔을 빼는 사람을 보고 이르는 말
젓가락으로 김치국 집어먹을 사람	됨됨이가 어리석고 어처구니 없는 짓을 하는 사람을 조롱하는 말

유의점

- | 학생 교재에는 다섯 쌍만 놓을 수 있으므로 나머지 다섯 쌍은 책상에 놓고 짝을 맞추도록 한다.
- | 속담과 뜻 카드는 나중에 빙고, 속담 알아맞히기 놀이에 사용되므로 풀칠하지 않는다.

2 김치 속담 빨리 찾기 놀이를 해 봅시다.



활동 과정

- 1 짝과 서로 다른 색깔의 사인펜을 고른다.
- 2 교사가 속담의 뜻을 읽어주면 알맞은 속담을 찾는다.
- 3 먼저 찾은 사람이 사인펜으로 속담 옆 빈칸에 동그라미를 그린다.
- 4 놀이가 끝났을 때 자기 색깔의 동그라미가 많은 편이 이긴다.

유의점

- | 김치 속담과 뜻을 바르게 아는 데 중점을 두는 활동이므로 놀이가 과열되지 않도록 주의한다.

3 김치 속담 빙고 놀이를 해봅시다.



활동 과정

- 1 속담 카드 중 9장을 골라 3×3 모양으로 놓는다.
- 2 학생들이 돌아가며 김치 속담의 뜻을 읽어주면 알맞은 속담을 찾아 뒤집는다.
- 3 뒤집어진 카드로 3줄 빙고가 먼저 만들어진 사람이 '빙고'하고 외친다.

유의점

- | 김치 속담 빨리 찾기와 빙고 놀이 모두 속담과 뜻을 바르게 알도록 하는 활동이므로 상황에 따라 둘 중 한 가지만 선택하여 활동할 수 있다.
- | 김치가 나오는 속담은 학생들에게 생소할 수 있으므로 다양한 놀이 활동을 통해 재미있게 속담과 뜻을 익힐 수 있도록 한다.

4 김치 속담 알아맞히기 놀이를 해봅시다.



활동 과정

- 1 설명하는 사람이 앞으로 나와 속담 카드 중 한 장을 뽑는다.
- 2 뽑은 속담을 몸으로 표현한다.
- 3 몸으로 표현하는 속담을 보고 어떤 속담인지 알아맞힌다.



유의점

- | 표현하는 사람은 말을 하지 않을 뿐 아니라 소리를 내지 않고 몸짓과 표정으로만 표현하도록 한다.
- | 몸으로 표현하고 알아맞히는 과정에서 김치 속담이 일상 생활 속에서 사용될 수 있는 상황도 함께 생각해 보도록 한다.

3 새로운 김치 속담 만들기

1 김치 속담을 바꾸어 새로운 속담을 만들어 봅시다.

- ▶ 속담을 바꾸어 새로운 김치 속담을 만든다.

유의점

- | 김치 속담 뿐 아니라 알고 있는 속담을 모두 활용하여 김치 속담을 만들 수 있음을 안내한다.
- | 학생들이 새로운 속담 만들기를 어려워 할 경우 다음과 같이 예시를 제시하여 다양한 속담을 만들 수 있도록 발상을 촉진한다.
 - 늦게 배운 도둑이 날 새는 줄 모른다. ⇨ 늦게 안 김치 맛에 김치독 비는 줄 모른다.
 - 술개 병아리 채 가듯 한다. ⇨ 김장철에 배추 채 가듯 한다.
 - 비를 드니까 마당 쓸라 한다. ⇨ 배추 김치 먹으니까 깍두기도 먹으라 한다.
 - 바늘 가는 데 실 간다. ⇨ 고구마 가는 데 김치 간다.

2 자기가 만든 속담을 발표해 봅시다.

- ▶ 자기가 만든 김치 속담을 발표한다.
- ▶ 친구들이 만든 속담을 듣고 잘 된 점을 칭찬해준다.

배움 다지기

1 김치가 나오는 속담을 알아보며 재미있었던 점이나 느낀 점을 이야기하여 봅시다.

- 우리 조상들이 즐겨먹던 김치가 속담 속에도 담겨 있다는 것을 알았습니다.
- 속담과 뜻을 여러 가지 재미있는 놀이를 통해 배워보아서 좋았습니다.
- 새로운 속담을 만들어 보았는데, 우리가 만든 속담이 우리 후손에게 전해질 수도 있을 거라는 생각이 들었습니다.

참고자료

- ◆ 교육부. 『초등학교 국어 6학년 2학기 교사용 지도서』. (주)미래엔. 2015
- ◆ 박정아. 『속담 한 상 푸짐하네』. 개암나무. 2015
- ◆ 세계김치연구소. 『똑똑한 김치를 찾아서』. 2015
- ◆ 김치정보 서비스 시스템. <http://wkiss.wikim.re.kr/>



Memo

A series of horizontal dashed lines spanning the width of the page, providing a guide for writing the memo's content.