【리에가 본 한국】

한국의 장맛

저는 한국에 와서 여러 가지 한국 음식을 먹어 봤어요. 한국 음식에는 된장, 고추장, 간장이 많이 들어가요. 그래서 저는 장에 관심이 생겼어요. 한국의 장은 좀 특별한 것 같아요.

저는 지난 주에 한국 친구의 할머니 댁에 놀러 갔어요. 할머니 댁 마당에는 이상한 큰 그릇들이 있었어요. 친구는 그것이 '장독'이라고 했어요.

장독 안에는 된장, 고추장, 간장이 있었어요. 할머니께서는 된장, 고추장, 간장의 좋은 점을 설명해 주셨어요.

된장은 콩과 소금으로 만들어요. 된장은 생선이나 고기의 나쁜 냄새를 없애주고 음식 맛을 부드럽게 해 줘요.

고추장은 콩과 찹쌀가루와 고춧가루로 만들어요. 고추장에는 여러 가지 재료가 들어가서 구수한 맛, 단맛, 매운맛, 짠맛이 같이 있어요.

고추장이 들어가는 음식이 많아요.

간장은 콩과 소금과 물로 만들어요.

한국 사람들은 국을 끓일 때 보통 간장으로 간을 맞춰요.

된장, 고추장, 간장은 모두 발효 식품이에요. 그래서 오랫동안 맛이 변하지 않고 건강에도 아주 좋아요.