

웃다리문화촌 쿠킹클래스 강의계획서

강좌명	오색 꽃 송편		
강사명	문영달	종목	쿠킹클래스
수강대상(연령)	전 연령	개설년도	2024년
소요시간	60분	금액	15,000원
강의개요	<ul style="list-style-type: none"> ○ 재료를 통해 소근육 활동에 도움을 준다. ○ 활동 목표 쌀가루에 촉감과 느낌을 안다. ○ 주요 내용 만들기를 통해 색감의 변화를 안다. ○ 진행 순서 <ol style="list-style-type: none"> 1. 우리나라 명절에 대해 알아본다. 2. 송편을 언제 먹는지 알아본다. 3. 추석에 송편을 먹는 유래에 대해 알아본다. 4. 송편에 들어갈 색을 고른다. 5. 천연재료를 이용하여 쌀가루에 색을 넣는다. (노란색(단호박가루), 붉은색(비트가루), 보라색(자색고구마가루), 파란색(녹차가루)등) 6. 색깔별로 반죽을 한다. 7. 예쁜틀로 모양을 만든다. 8. 우리음식 송편을 만든 느낌에 대해 이야기한다. 9. 송편을 찌기전과 찌후에 색깔에 대해 이야기한다. 10. 송편을 먹어본 후에 색깔별 맛에 대해 이야기한다. 		
강의방법	시청각자료	실습	견학 및 외부활동
		100	-
사진			