

지금부터 나는 김치 만드는 방법에 대하여 소개하겠습니다.

우선 배추를 사서 소금으로 적당히 넣어 간을 맞추어 천천히 하루간정도 그대로 담구어둡니다.

그리고 시간이 지나 배추가 부드럽게 되면 배추에 여러가지 재료를 넣는데 제일 중요한 것은 맵게 양념하는 고춧가루와 생강이랑 마늘이랑 찧갈이랑 파등을 전부 섞어 배추잎 한 장 한 장에 묻혀 여러가지 잘 갖추어져 간이 이상하지 않도록 신경을 쓰서 하는 것이 제일 중요하다.

김치 종류도 여러가지가 있어 먹는 방법과 만드는 방법이 다르다.

여름에는 차가운 음식이 맞으니까 배추를 씻어 하얗게 만들어 단지 소금만으로 간을 하여 그대로 배추를 물과 섞어 국물과 같이 먹는 방법이 있다. 또 신선한 배추를 사서 표면의 배추잎은 떼고 한쪽에 붙어 있는 배추를 깨끗이 씻어 그대로 된장과 같이 먹는 방법도 있다. 이 방법은 대단히 영양가가 높아 즉시 건강하게 만들어주는지도 모르지만 원래 야채는 몸에 도움이 되니까 좋은 음식이라 볼 수 있다. 그리고 앞에 얘기했던 물과 같이 먹는 김치는 내가 잊어었는데 그 김치는 한국에서는 불고기를 먹을 때 같이 먹으면 소화도 잘 되고 시원하기 때문에 불고기가 뜨거운데 같이 먹으면 어울리고 권해주고싶은 김치이다. 보쌈김치라고 하는 종류도 있다.

된장과 찧갈을 넣어 같이 먹는 방법이다. 외국인에게 유명하고 잘 알려져있기 때문에 한번 꼭 권해주고싶다.

김치가 외국인에게 좋아하게되는 음식으로 되었으면 한다.