

처음뵙겠습니다.

간단하게 한국을 소개하겠습니다.

우선 우리 나라 기후는 따뜻하고 온난한 기후로써 4계절이 있습니다.

여름과 가을의 날씨는 서늘하고 따뜻한 날씨입니다.

특히 가을은 산이 훌륭하기 때문에 가족과 함께 단풍구경을 가거나 합니다.

여름은 더운 나날이 계속되기 때문에 사람들은 바캉스를 가서 더위를 식힙니다.

여름은 보통 7~8月中旬까지입니다.

겨울은 12월부터 보통 다음해 2월에 걸쳐 춥습니다.

우리 나라에는 4계절이 확실하기때문에 벼농사가 잘 됩니다.

또 온난한 기후 덕분에 인심이 좋은 사람이 많이 있는 점도 우리 나라의 자랑입니다.

서로 도움을 주거나 받거나 하면서 벼농사를 합니다.

벼농사를 할때에 사람들은 여러가지 노래를 부르면서 일을 합니다.

그때에는 남녀노소를 불문하고 술을 마십니다.

술의 종류는 막걸리를 주로 먹습니다.

막걸리는 한국을 대표하는 술로서 전해지는 점도 있습니다.

그 이유는 옛날부터 전해지는 것으로서 가정에서 만들어서 마셨습니다.

지금도 그 풍습이 남아있는 곳도 있습니다.

막걸리 만드는 법을 간단하게 설명하겠습니다.

우선 쌀을 꼬실꼬실하게 합니다. 그리고 나서 누룩을 갈아서 용기에 적당한 물과 함께 넣습니다. 그것을 10일간 발효시킵니다. 이것을 땅이 있는 그릇에 넣에 나온 액기를 적당한 비율의 물을 섞으면 됩니다.

왜냐하면 농도가 짙기 때문입니다.