



노래 | 반주



영상



메주가 주렁주렁

즐겁게 노래를 부르고 장면에 어울리는 소리를 표현할 수 있어요.

한은선 작사 | 류정식 작곡



주렁주렁 주렁 주렁주렁주렁 처마끝에메주가 주렁주렁 -



구덕구덕구덕 구덕구덕구덕 햇살에바람에 꾸덕꾸덕 -



나는 구수한 된장될거야 나는 짹짹한 간장될거야



할머니정성 듬뿍듬뿍듬뿍 된장간장맛 좋아요 -

1 즐겁게 노래를 불러 봅시다.



삶은 콩은
절구로 뿜아야지.

콩을 가마솥에
넣고 푹 삶아요.

메주는 짙으로
묶어 바람이 잘 통하는
곳에서 말려야
한단다.

2 메주 만드는 장면을 다양한 소리로 표현해 봅시다.

메주 만드는 법	소리 표현	표현 방법
1 메주콩을 깨끗이 씻어 물에 불려요.	바락바락	책가방의 지퍼를 열고 닫는 소리로 표현해요.
2 불린 메주콩을 큰 솥에 넣어 끓여요.		
3 삶은 콩을 절구로 찧어요.		
4 쳐 대고 눌러 가며 네모난 모양으로 만들어요.		

짚으로 묶어 햇볕과 바람이 잘 드는 곳에서 말린 후 항아리에 담아 된장, 고추장, 간장을 만들어요.

3 노랫말을 실감 나게 표현하며 노래를 불러 봅시다.

확인!



즐겁게 노래를 부르고 장면에 어울리는 소리를 표현할 수 있나요?



메주 띄운 소금물로 간장을 만들고,
메주 덩어리로 된장을 만드는 거란다.



으익!
짜다.

