



Calidoscópio das Crianças

País do mês
Coreia do Sul
Ásia-Pacífico



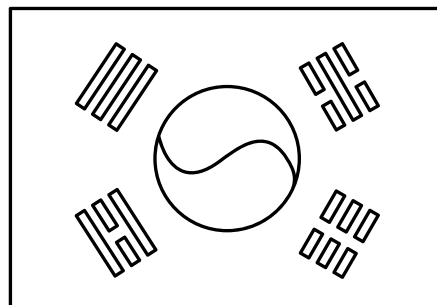
CENTRAL DE CONVERSA

A igreja sul-coreana em nossa história realizou um bazar especial chamado "Ame o Seu Próximo" antes de qual grande feriado na Coreia do Sul? _____

Os sul-coreanos se reúnem em família e compartilham alimentos especiais durante este feriado. Você consegue pensar em um feriado do seu país quando você pode fazer algo semelhante?

A atividade que a igreja sul-coreana realizou foi para ajudar os necessitados em sua comunidade. Quais são algumas das maneiras pelas quais a sua igreja ajuda as pessoas necessitadas na sua comunidade? Como você pode ajudar?

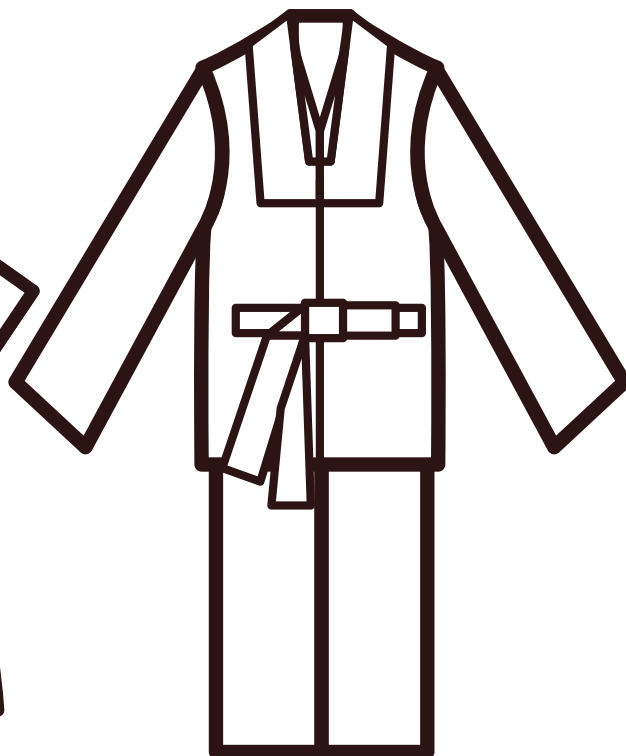
COLORIR A BANDEIRA



A bandeira nacional coreana, também conhecida como Taegeukgi, tem três partes, um fundo retangular branco, círculo vermelho e azul ou Taeguk no centro e quatro grupos de barras pretas ou sagwe.

TRAJES TRADICIONAIS

Hanbok é uma roupa tradicional coreana e é usada durante o Chuseok e outras ocasiões especiais. Cada um é único e criado especialmente para a pessoa que o usará. Abaixo, você pode decorar um Hanbok que gostaria de usar se fosse convidado para celebrar o Chuseok.



PÁGINA DO CALEIDOSCÓPIO

Na nossa história, ouvimos falar de um evento especial que a Igreja do Nazareno de Sangam-dong realizou antes do Festival Coreano de Chuseok para ajudar a sua comunidade e vizinhos. Você sabe o que é Chuseok? É um dia especial em que os coreanos se reúnem com suas famílias para agradecer e lembrar de seus antepassados. Às vezes, é chamado de Dia de Ação de Graças coreano. As famílias se reúnem e compartilham comida tradicional como jeon, um prato do tipo panqueca frita com legumes e carne, e songpyeon, um doce de arroz. Parte deste festival é dar presentes como frutas e nozes, como caqui e castanhas. Alguns desses alimentos tradicionais fazem parte do nosso caleidoscópio que você pode colorir. Você também notará alguma escrita coreana **감사합니다**; que significa: Dê graças ou Gamsahabnida. Há um espaço em branco no meio do Caleidoscópio para que você possa desenhar algumas coisas pelas quais é grato. O quão incrível é que, mesmo que não sejamos coreanos e provavelmente não falemos coreano, temos muitas coisas em comum. Todos nós temos coisas pelas quais somos gratos e todos nós temos alimentos especiais que gostamos de compartilhar como uma família. Também somos todos parte da família de Deus e podemos compartilhar Seu amor com nossos vizinhos, assim como nossos amigos na Igreja Sangam-dong.

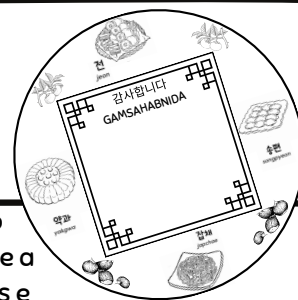


Alegrem-se sempre, orem continuamente, deem graças em todas as circunstâncias; pois esta é a vontade de Deus para vocês em Cristo Jesus.



Songpyeon

Bolo de arroz coreano para Chuseok



Songpyeon é um arroz especial feito na casa coreana durante o Chuseok (秋夕) para celebrar a colheita do ano e desejar boa saúde a todos os membros da família. Reúna alguns amigos e/ou familiares e tente fazer esta guloseima coreana especial!

INGREDIENTES

Arroz em pó

- 1 xícara ou 195g de arroz de grão curto (rende um pouco menos de 2 xícaras de farinha de arroz fresca)
- Pitada de sal marinho fino
- 2,5 xícaras ou 590ml de água

Massa:

- 1 xícara ou 155g de arroz em pó
- 3 colheres de sopa ou 44 ml de água fervente, comece com 2 colheres de sopa (30 ml), adicione mais conforme necessário.

Recheio

- 1/2 xícara ou 71g de sementes de gergelim torradas
- 2 colheres de sopa ou 30 ml de mel ou mais, se você quiser mais doce
- Pitada de sal marinho

UTENSÍLIOS: liquidificador, coador, peneira, panela a vapor

PREPARAÇÃO

Faça a Farinha de Arroz

- Enxágue o arroz 3 vezes e mergulhe em 2,5 xícaras ou 590 ml de água por 5 horas ou mais.
- Quando o arroz estiver totalmente encharcado, escorra por 30 minutos ou mais até que o arroz seja escorrido uniformemente, sem poças de água no escorredor.
- Adicione o arroz embebido e o sal marinho ao liquidificador. Moa o arroz por cerca de 3 minutos em um pó fino. Faça uma pausa de 2 a 3 vezes durante o processo de mistura para raspar o arroz que está preso nas laterais.
- O arroz deve ser tão fino que o pó fica pastoso quando você o esfrega entre os dedos. Ainda pode parecer um pouco arenoso, mas tudo bem.
- Usando uma peneira grande, peneire o pó de arroz para remover quaisquer grânulos maiores. Se você tiver muitos grânulos grandes, repita o processo até obter um pó fino.

Recheio

- Esmague as sementes de gergelim usando um almofariz e pilão ou um copo pesado. Você não precisa esmagar todas as sementes, apenas cerca de metade para que o sabor seja liberado. Misture com mel e pitada de sal até a doçura desejada e reserve.

Massa Branca

- Em uma tigela, adicione 1 xícara ou 155g de farinha de arroz. Adicione pequenas quantidades de água fervente, misture com a colher.
- Depois de esfriar, amasse a massa com as mãos por alguns minutos. Adicione pequenas quantidades de água fervente, dependendo da secura do pó. A massa não deve quebrar facilmente, mas também não deve estar tão molhada que não mantenha a forma.
- Cubra com uma toalha molhada ou filme plástico. Deixe descansar por alguns minutos.

Junte

- Forme uma bola de massa de 1 polegada na palma da mão, pressione um poço no centro, adicione uma pequena quantidade de recheio e sele as bordas, para formar uma meia-lua. Repita até que toda a massa seja usada.
- Vaporize o songpyeon por cerca de 20 minutos, depois enxágue em água fria e sirva quente ou em temperatura ambiente.