<Unique Twist on Traditional Rice Cakes>

'비틀다' 또는 '꼬인 모양'을 의미함. 여기에선 '(기존의 것을 꼬아서 만든) 새로운 형태(변형)'을 의미

- by Eugene Oh (staff Reporter)

2. An hour passes as taste and beauty blend together, and the small lump 석이다 '수동태 (are blended) 아님'에 주목!! of rice becomes tteok (rice cake), a traditional Korean food, satisfying both the appetite and the eyes.

3. Recently, there has been an effort to promote and develop Korean tteok 노력이 있어왔다 홍보하고 개발하려는 (노력) with exhibitions and contests.

with <u>exhibitions</u> and contests.

4. On May 9, the Tteok Exhibition and Beautiful Tteok Contest <u>was held</u> in be held (열리다, 개최되다)

take part in (참가하다)

Farticipate in a food writer from Canada, was one of the one of 복수형s participants.

7. She said, "I'm inclined toward the taste of tteok. I <u>used to</u> eat it all the be inclined toward ~ used to ~ (~쪽으로 맘이 기울다, ~이 맘에 들다) (예전엔) ~하곤 했었다 time when I first moved here."

★ 주요 단어&숙어 ★

1. twist: 비틀다, 꼬다, <u>변형</u>

2. steamer: 찜통 (steam 증기, 음식을 찌다)

3. heat up: 뜨거워지다

4. ingredient: (음식의) 재료

5. show off: 뽐내다

6. get mixed with: ~과 섞이다

7. blend: 섞다, 섞이다

8. lump: 덩어리

9. promote: 촉진하다, 승진시키다, <u>홍보하다</u>

10. exhibition:전시, 전시회 (철자 주의!)

11. be held: 열리다, 개최되다 (수동태 주의!)

12. eager to: ~하기 열망하는, ~하기 열심인

13. take part in: 참가하다 (=participate in)

14. participant: 참가자

15. be inclined to: ~쪽으로 맘이 기울다. ~하는 게 좋다

<전통 떡의 독특한 변화>

-오유진 기자

- 1) 찜통이 가열되는 동안에, 모든 재료들 이 쌀가루와 섞이면서 아름다운 색깔 을 뽐내고 있습니다.
- 2) 맛과 아름다움이 함께 섞이면서 한시 간이 지나면, 그 쌀 덩어리들은 한국 의 전통음식인 '떡'이 되어서, 우리의 입맛과 눈을 즐겁게 합니다.
- 3) 최근에는, 전시회나 콘테스트 등을 통해서 한국의 떡을 홍보하고 개발하려는 노력이 있어왔습니다.
- 4) 5월 9일, 서울에서 '떡 전시회와 아름 다운 떡 컨테스트'가 열렸습니다.
- 5) 한국의 전통요리에 대해 배우기를 원하는 외국인들을 포함한 거의 120명의 사람들이 그 컨테스트에 참가했다.
- 6) 캐나다에서 온 음식 작가 Carolyn Johnson도 그 참가자들 중의 하나였 다
- 7) 그녀는 "난 떡의 맛을 참 좋아해요, 처음 여기(한국)에 왔을 때는 매일 떡 만 먹곤 했지요."

- 8. At the exhibition, you could see traditional tteok dishes from all over the nation and "fusion" tteok with chocolate, strawberry syrup, and even fresh cream.
- 10. New ways of keeping the best flavor of tteok, such as a new style of way of ~ing keep the best flavor (~하는 방법) (최고의 맛을 유지하다)
 packaging, were also introduced at the exhibition.

packaging, were also introduced at the exhibition 수동태 표현임을 주목!!! (New ways of keeping 이 주어!!!)

11. According to the exhibit director, many foreigners and Koreans were

stunned by the new <u>look</u> of <u>the traditional food</u>, and <u>many</u> now want to be stunned by ~ 모양 =many foreigners and Koreans (~에 매우 놀라다) learn how to make it.

tteok 또는 the new look of the traditional food 를 가리킴

- 12. Tteok may prove to be the prove to ~ (~임이 입증되다) = turn out to ~ cuisine. | key to focusing world attention on Korean key to ~ing (~하는 열쇠) to 뒤에 ~ing 오는 것 주목!!! ▼ focus on ~ (~에 집중시키다) 세계의 관심을 한국요리에 집중시키다
- 13. "Tteok is about sharing," one participant said.

14. He added that he looked forward to the day when tteok becomes like look forward to ~ 관계부사 when (~을 매우 기대하다) (=on which) ▼

"Korea's donuts" to the rest of the world.
'세계의 나머지'
여기에선 '전세계'를 의미함

시간부사절 when 뒤에서 동사가 현재시제로 쓰임

- 8) 그 전시회에서, 여러분은 전국의 전통 떡 요리들, 그리고 초콜렛, 딸기시럽, 심지어 생크림까지 들어간 "퓨전"떡들 도 볼 수 있습니다.
- 9) 어떤 떡들은 장미 모양으로 정교하게 조각되었고, 또 어떤 떡들은 속이 김 치로 채워진 것들도 있습니다.
- 10) '새로운 포장방식' 같은, 떡의 최상 의 맛을 유지하기 위한 새로운 방법들 도 그 전시회에서 소개되었습니다.
- 11) 전시회 감독관의 말에 따르면, 많은 외국인들과 한국인들이 전통떡의 새로 운 모양에 매우 놀랐으며, 지금은 많 은 사람들이 떡 만드는 법을 배우기 원한다고 합니다.
- 12) 떡은 한국요리에 세계인들의 관심을 집중시킬 수 있는 열쇠가 될 수도 있 습니다.
- 13) 한 참가자는 "떡은 나눔에 관한 겁니다"라고 말했습니다.
- 14) 그는 떡이 전세계에 '한국의 도넛' 처럼 될 날을 기대하고 있다고 덧붙여 말했습니다.

★ 주요 단어&숙어 ★

- 16) delicate 정교한
- 17) be carved into: ~ (모양)으로 조각하다, 새기다
- 18) be stuffed with: ~으로 속이 채워지다 (stuff 것, 속을 채워넣다)
- 19) packaging: 포장
- 20) exhibit: 전시품, 전시물 (exhibition과 비교해서 외울 것!)
- 21) be stunned by: ~에 매우 놀라다 (stun 기절시키다, 크게 놀라게 하다)
- 22) prove to: ~임이 입증되다 (=turn out to)
- 23) focus on: ~에 집중시키다
- 24) look forward to: ~을 매우 기대하다
- 25) rest: 휴식, <u>나머지</u>