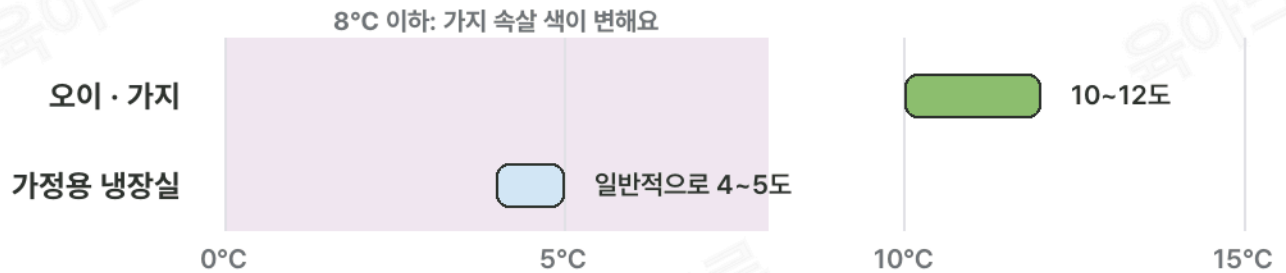


가지·오이 보관 한눈에 정리

저온에 약한 채소 · 10~12도 · 8°C 이하에서 가지 속살 변색

! 알맞은 보관 온도(농촌진흥청 · 농식품정보누리)



가지 보관



- 기본은 실온(가지는 저온에 약함)
- 냉장고에 넣을 땐 종이로 싸 뒤 비닐봉지에
- 8°C 이하에서는 속살 색이 변함

좋은 가지

질은 보랏빛이 선명하면서 굵기가 고르고, 껍질에 광택이 나며 통통하고 탄력이 있어요.

오이 보관



- 오이도 가지와 같은 10~12도 보관 품목이에요(농촌진흥청).
- 물기를 잘 닦은 뒤 비닐봉지에 넣어 밀봉하지 말고 냉장 보관하라고 안내해요(농식품정보누리).
- 쉽게 물러져서 가급적 2~3일 안에 먹어요.
- 사과와 따로 두는 것이 좋다고 해요.

! 보호자가 해요

- 가지는 적당한 크기로 자른 후 잘 말리면 장기 저장이 가능해요. 자르기는 칼을 쓰니 보호자가 해요.
- 아이는 가지를 종이로 싸거나 오이 물기를 닦는 일을 함께해요.

가지·오이 보관 · 짹짹기 · 순서 · O×

선으로 잇고, 맞으면 O 틀리면 x를 써 보세요.

알맞은 것끼리 선으로 이어요

1 오이 · 가지

가 가지 속살 색이 변해요

2 가정용 냉장실

나 쉽게 물러져 2~3일 안에 먹어요

3 8°C 이하

다 일반적으로 4~5도예요

4 오이

라 10~12도에 보관하는 것이 알맞아요

오이 보관 차례대로 1~3을 써요

☐ 비닐봉지에 넣어
밀봉하지 않아요

☐ 오이 물기를 잘
닦아요

☐ 냉장 보관해요

맞으면 O, 틀리면 x를 써요

1 가지는 저온에 약한 채소예요.

2 오이는 비닐봉지에 꼭 밀봉해서 넣어요.

3 오이는 사과와 따로 두는 것이 좋아요.

4 껍질이 갈색이고 주글주글한 가지가 싱싱해요.

가지 고르기와 보관 기록

가게에서 가지를 골라 보고, 집에서 보관한 날을 적어요.

가게에서 가지 고르기

살펴볼 것	가지1	가지2	가지3
짙은 보랏빛이 선명한 것	☐	☐	☐
굵기가 고른 것	☐	☐	☐
껍질에 광택이 나는 것	☐	☐	☐
꼭지 부분은 싱싱하고 마르지 않은 것	☐	☐	☐

가지 · 오이 보관 기록

날짜	채소	어떻게 두었나요	상태 메모
월 일	☐ 가지 ☐ 오이	☐ 실온 ☐ 종이로 싸서 ☐ 물기 닦고 비닐봉지	
월 일	☐ 가지 ☐ 오이	☐ 실온 ☐ 종이로 싸서 ☐ 물기 닦고 비닐봉지	
월 일	☐ 가지 ☐ 오이	☐ 실온 ☐ 종이로 싸서 ☐ 물기 닦고 비닐봉지	
월 일	☐ 가지 ☐ 오이	☐ 실온 ☐ 종이로 싸서 ☐ 물기 닦고 비닐봉지	
월 일	☐ 가지 ☐ 오이	☐ 실온 ☐ 종이로 싸서 ☐ 물기 닦고 비닐봉지	

가지·오이 보관 · 정답

다 한 뒤에 맞춰 보세요. 헛갈리면 1쪽 정리를 다시 읽어요.

2쪽 알맞은 것끼리 선으로 이어요

1 오이 · 가지 → 라

3 8°C 이하 → 가

2 가정용 냉장실 → 다

4 오이 → 나

2쪽 오이 보관 차례대로 1~3을 써요

오이 물기를 잘 닦아요 → 비닐봉지에 넣되 밀봉하지 않아요 → 냉장 보관해요

2쪽 맞으면 O, 틀리면 x를 써요

1 O

3 O

2 x (밀봉하지 않아요)

4 x (오래된 거예요)

답을 채운 쪽

가지·오이 보관 · 짝짓기 · 순서 · O× 정답

빨간 선과 빨간 글씨가 정답이에요.

알맞은 것끼리 선으로 이어요

1 오이 · 가지	가 가지 속살 색이 변해요
2 가정용 냉장실	나 쉽게 물러져 2~3일 안에 먹어요
3 8°C 이하	다 일반적으로 4~5도예요
4 오이	라 10~12도에 보관하는 것이 알맞아요

오이 보관 차례대로 1~3을 써요

2 비닐봉지에 넣되 밀봉하지 않아요	1 오이 물기를 잘 닦아요	3 냉장 보관해요
---------------------	----------------	-----------

맞으면 O, 틀리면 x를 써요

1 가지는 저온에 약한 채소예요.	☐
2 오이는 비닐봉지에 꼭 밀봉해서 넣어요.	☒
3 오이는 사과와 따로 두는 것이 좋아요.	☐
4 겉질이 갈색이고 푸글푸글한 가지가 싱싱해요.	☒

이름 _____ 날짜 _____ yugacrew.com 육아크루 무료 활동지