무화과 제철 한눈에 정리

제철 시기 · 이름 뜻 · 고르는 법 · 보관과 씻기

무화과 제철 시기, 자료마다 나란히 보기

	7월	8월	9월	10월	11월
농촌진흥청 웹진		8월 말부터 10월 초까지 제철			
농식품정보누리			생산시기 9월~10월		
농촌진흥청	한여름부터 11월까지 유통				

「한여름」은 글에 정확한 날짜가 없어 7월부터 칠했어요. 웹진의 「8월 말」 「10월 초」는 달의 끝과 처음에 놓았어요.

이름 뜻: 꽃이 보이지 않는 열매



꽃턱이 비대해져서 열매가 되었기 때문에 겉에서는 꽃이 보이지 않아요.

반으로 자르면 수천 송이의 꽃이 열매 속에 숨어 있는 구조를 볼 수 있어요.

고르는 법

- 향기가 진하고 색이 고르게 퍼진 것
- 눌렀을 때 살짝 말랑하고 꼭지가 싱싱한 것
- 갈라진 부분이 없고 표면에 상처 없이 둥글게 부푼 모양
- 꼭지가 마르지 않고 껍질에 탄력이 느껴지는 것

아래쪽이 벌어진 무화과는 이미 충분히 익은 상태라 먼저 먹어요.

보관 · 씻기 · 껍질

- 냉장: 키친타월로 감싸 비닐봉지에 밀봉, 1~5°C
- 기간: 2~3일 이내가 이상적, 보통 최대 5일
- 씻을 때 물기가 무화과 속에 들어가지 않도록 조심해요.
- 껍질은 부드러워 껍질째 먹을 수 있고, 씨까지 함께 먹어요.

! 보호자가 해요

- 무화과를 반으로 자르거나 냉동용으로 1/4~1/8 크기로 잘라 얼리는 일은 칼을 써요.
- 잼은 약한 불에서 수분이 줄어들 때까지 끓이는 일이라 보호자가 해요.
- 아이는 보호자가 잘라 준 무화과 속을 들여다보고 그려요(3쪽).

이름 _____ 날짜 _____

무화과 제철 · 짝짓기 · O×

선으로 잇고, 맞으면 O 틀리면 ×를 써 보세요.

보관하는 방법을 선으로 이어요

1	냉장	가	작게 잘라 지퍼백에 담아 납작하게
2	보관 기간	나	물기가 속에 들어가지 않게 조심
3	냉동	다	2~3일 이내가 이상적, 보통 최대 5일
4	씻을 때	라	키친타월로 감싸 비닐봉지에 밀봉, 1~5°C

맞으면 O, 틀리면 ×를 써요

1. 무화과 껍질은 먹을 수 있어요. ( )
2. 무화과는 실온에 두어도 잘 무르지 않아요. ( )
3. 아래쪽이 벌어진 무화과는 이미 충분히 익은 상태예요. ( )
4. 무화과는 꽃이 겉에 활짝 피어요. ( )
5. 농식품정보누리는 무화과 생산시기를 9월~10월로 적었어요. ( )

이름 _____ 날짜 _____

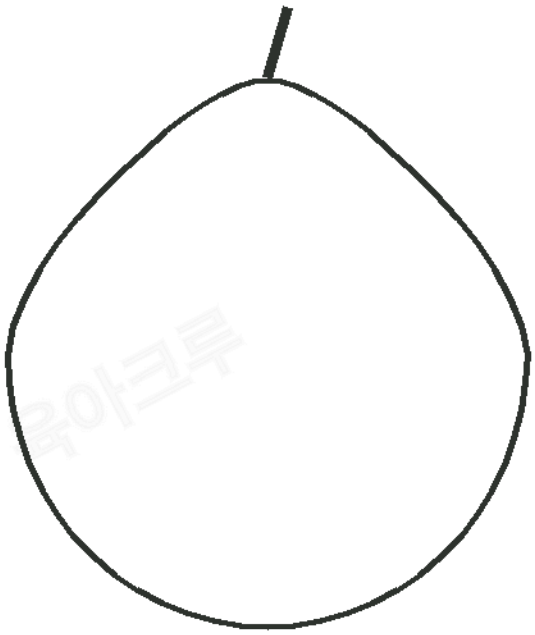
무화과 속 들여다보기

보호자가 반으로 잘라 주면 겉과 속을 보고 그려 보세요.

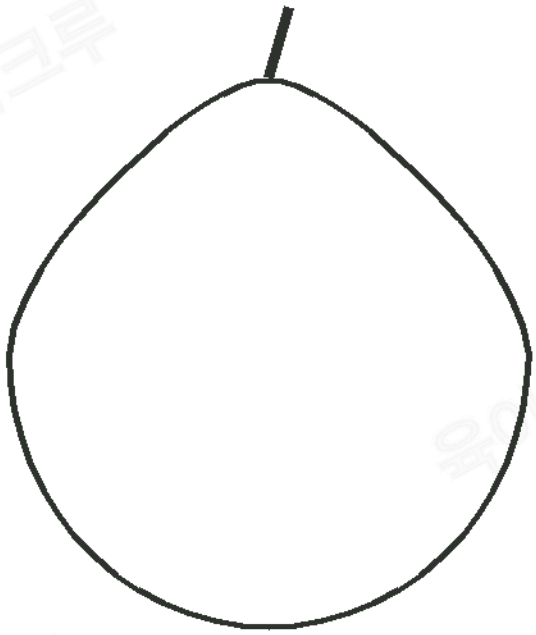
! 보호자가 해요

- 무화과를 반으로 자르는 일은 보호자가 해요. 아이는 자른 무화과를 보고 그려요.

겉모습 그리기



반으로 자른 속 그리기



속에는 수천 송이의 꽃이 열매 속에 숨어 있는 모습이 보여요.

가게에서 무화과 고르기

살펴볼 것	무화과1	무화과2	무화과3
향기가 진하고 색이 고르게 퍼진 것	☐	☐	☐
눌렀을 때 살짝 말랑하고 꼭지가 싱싱한 것	☐	☐	☐
갈라진 부분이 없고 표면에 상처 없이 둥글게 부푼 모양	☐	☐	☐
꼭지가 마르지 않고 껍질에 탄력이 느껴지는 것	☐	☐	☐

산 날 _____ 다 먹은 날 _____ 2~3일 이내가 이상적

이름 _____ 날짜 _____

무화과 제철 · 정답

다 한 뒤에 맞춰 보세요. 헷갈리면 1쪽 정리를 다시 읽어요.

2쪽 보관하는 방법을 선으로 이어요

1 냉장 → 라

2 보관 기간 → 다

3 냉동 → 가

4 씻을 때 → 나

2쪽 맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 ○

2 × (실온에서 쉽게 물러요)

3 ○

4 × (겉에서는 꽃이 보이지 않아요)

5 ○

답을 채운 쪽

