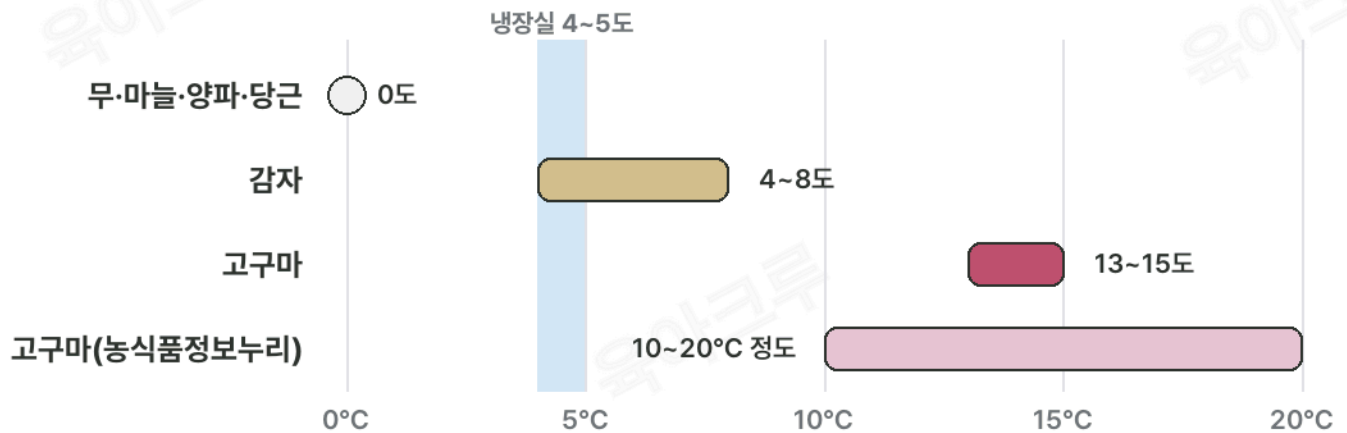


고구마 보관 한눈에 정리

저장 온도 13~15°C · 신문지에 싸서 어둡고 통풍되는 곳 · 고르는 법

뿌리채소마다 알맞은 저장 온도(농촌진흥청)



파란 띠는 가정용 냉장실(일반적으로 4~5도)이에요. 고구마는 그보다 높은 온도대에 뒹요.

보관하는 법(농식품정보누리)

- 두세 개씩 나눠 신문지나 비닐봉지에 싼다
- 베란다나 어둡고 통풍이 잘 되는 곳에 둔다
- 차가운 곳은 피한다(마르거나 변패하기 쉬움)

고구마는 추위에 약한 채소예요.

고르는 법

- 겉이 패인 곳 없이 매끄럽고 병충해 흔적이 없는 것
- 모양이 고르고 단단하면서 씨눈의 파임이 적은 것

잔뿌리가 많은 것은 질길 수 있고, 겉이 딱딱하거나 쭈글쭈글하고 너무 가벼운 것은 고르지 않아요.

! 보호자가 해요

- 고구마 껍질 벗기기와 썰기는 칼을 쓰니 보호자가 해요. 아이는 고구마를 신문지에 싸는 일을 함께해요.

고구마 보관 · 짹기 · ○×

선으로 잇고, 맞으면 ○ 틀리면 ×를 써 보세요.

채소와 알맞은 저장 온도를 선으로 이어요

1 고구마	●	●	가 일반적으로 4~5도
2 감자	●	●	나 0도
3 당근	●	●	다 4~8도
4 가정용 냉장실	●	●	라 13~15도

맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 고구마는 냉장실에 두는 것이 가장 좋아요.	
2 고구마는 두세 개씩 신문지에 싸서 보관해요.	
3 고구마는 감자보다 높은 온도에 뒹요.	
4 잔뿌리가 많은 고구마가 더 부드러워요.	
5 쭈글쭈글하고 가벼운 고구마를 골라요.	

고구마 고르기와 보관 기록

가게에서 고구마를 골라 보고, 집에서 보관한 날을 적어요.

가게에서 고구마 고르기

살펴볼 것	고구마1	고구마2	고구마3
겉이 패인 곳 없이 매끄럽고 병충해 흔적이 없는 것	☐	☐	☐
모양이 고르고 단단하면서 씨눈의 파임이 적은 것	☐	☐	☐
잔뿌리가 많지 않은 것	☐	☐	☐
쭈글쭈글하지 않고 크기에 비해 너무 가볍지 않은 것	☐	☐	☐

고구마 보관 기록

날짜	어떻게 썼나요	어디에 두었나요	고구마 상태 메모
월 일	☐ 신문지 ☐ 비닐봉지 ____ 개씩	☐ 베란다 ☐ 어둡고 통풍 되는 곳	
월 일	☐ 신문지 ☐ 비닐봉지 ____ 개씩	☐ 베란다 ☐ 어둡고 통풍 되는 곳	
월 일	☐ 신문지 ☐ 비닐봉지 ____ 개씩	☐ 베란다 ☐ 어둡고 통풍 되는 곳	
월 일	☐ 신문지 ☐ 비닐봉지 ____ 개씩	☐ 베란다 ☐ 어둡고 통풍 되는 곳	
월 일	☐ 신문지 ☐ 비닐봉지 ____ 개씩	☐ 베란다 ☐ 어둡고 통풍 되는 곳	

고구마 보관 · 정답

다 한 뒤에 맞춰 보세요. 헛갈리면 1쪽 정리를 다시 읽어요.

2쪽 채소와 알맞은 저장 온도를 선으로 이어요

1 고구마 → 라

3 당근 → 나

2 감자 → 다

4 가정용 냉장실 → 가

2쪽 맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 × (추위에 약해서 냉장보관보다 다른 방법을 권해요)

2 ○

3 ○

4 × (잔뿌리가 많으면 질길 수 있어요)

5 × (쭈글쭈글하고 너무 가벼운 것은 고르지 않아요)

답을 채운 쪽

고구마 보관 · 짹기 · ○× 정답

빨간 선과 빨간 글씨가 정답이에요.

채소와 알맞은 저장 온도를 선으로 이어요

1 고구마	가 일반적으로 4~5도
2 감자	나 0도
3 당근	다 4~8도
4 가정용 냉장실	라 13~15도

맞으면 ○, 틀리면 ×를 써요

1 고구마는 냉장실에 두는 것이 가장 좋아요.	×
2 고구마는 두세 개씩 신문지에 싸서 보관해요.	○
3 고구마는 감자보다 높은 온도에 뒹요.	○
4 잔뿌리가 많은 고구마가 더 부드러워요.	×
5 쭈글쭈글하고 가벼운 고구마를 골라요.	×

이름 _____ 날짜 _____

yugacrew.com 육아크루 무료 활동지