



Caleidoscopio Niños

País del mes

Corea del Sur

Asia-Pacífico



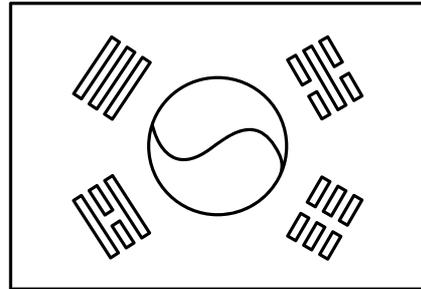
CENTRAL DE CONVERSACIÓN

La iglesia surcoreana de nuestra historia celebró un bazar especial llamado "Ama a tu prójimo". ¿Antes de qué gran festividad en Corea del Sur ocurrió este evento? _____

Los surcoreanos se reúnen en familia y comparten comidas especiales durante esta festividad. ¿Se te ocurre alguna festividad de tu país en la que se hace algo similar?

La actividad que realizó la iglesia de Corea del Sur fue para ayudar a los necesitados de su comunidad. ¿De qué maneras ayuda tu iglesia a las personas necesitadas en tu comunidad? Y ¿tú cómo puedes ayudar?

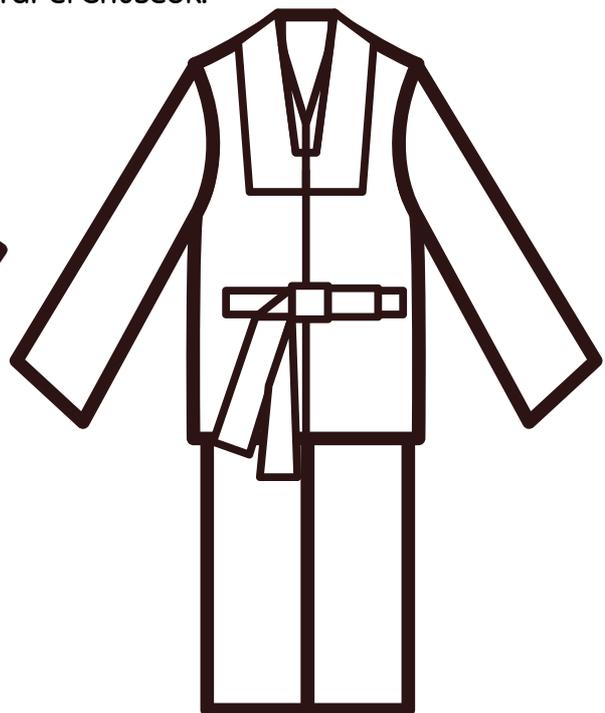
COLOREA LA BANDERA



La bandera nacional coreana, también conocida como Taegeukgi, se compone de tres elementos: un fondo rectangular blanco, un círculo rojo y azul, o Taeguek, en el centro y cuatro grupos de barras negras, o sagwe.

VESTIDO TRADICIONAL

Hanbok es un traje tradicional coreano que se usa durante Chuseok y otras ocasiones especiales. Cada uno es único y está creado especialmente para la persona que lo usará. A continuación, puedes decorar un Hanbok como te gustaría usarlo si te invitaran a celebrar el Chuseok.



PÁGINA DE CALEIDOSCOPIO

En nuestra historia, leímos sobre un evento especial que la Iglesia del Nazareno de Sangam-dong realizó antes del festival coreano de Chuseok para ayudar a su comunidad y a sus vecinos. ¿Sabes qué es el Chuseok? Es un día especial en el que los coreanos se reúnen con sus familias para dar gracias y recordar a sus antepasados. A veces, se le llama día de acción de gracias coreano. Las familias se reúnen y comparten comida tradicional, como el jeon, una especie de panqueque frito con verduras y carne, y songpyeon, un postre de arroz dulce. Parte de esta fiesta consiste en obsequiar regalos que pueden consistir en frutas y nueces, como caquis y castañas. Algunas de estas comidas tradicionales se incluyen en nuestro Caleidoscopio y puedes colorearlas. También notarás algo de escritura coreana. 감사합니다 significa Dar gracias o Gamsahabnida. Hay un espacio en blanco en medio del Caleidoscopio para que dibujes cosas por las que estás agradecido. Qué asombroso es que, aunque no seamos coreanos, probablemente, no hablemos coreano, tenemos muchas cosas en común. Todos tenemos cosas por las que estamos agradecidos y alimentos especiales que nos gusta compartir en familia. Y todos somos parte de la familia de Dios y podemos compartir Su amor con nuestros vecinos, como lo hicieron nuestros amigos de la iglesia Sangam-dong.



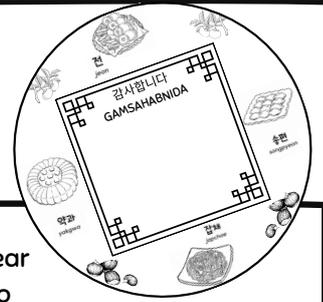
Estén siempre alegres, oren sin cesar, den gracias a Dios en toda situación, porque esta es su voluntad para ustedes en Cristo Jesús.

RECETA DE CALEIDOSCOPIO NIÑOS



Songpyeon

Pastelito coreano de arroz para Chuseok



Songpyeon es un postre especial de arroz que se hace en casa durante el Chuseok (秋夕) para celebrar la cosecha del año y desear salud a todos los miembros de la familia. ¡Reúne a tus amigos y/o familiares y preparen esta especial delicia coreana!

INGREDIENTES

Harina de arroz

- 1 taza o 195 gr de arroz de grano corto (rinde un poco menos de 2 tazas de harina de arroz)
- Una pizca de sal de mar fina
- 2.5 tazas o 590 ml de agua

Masa

- 1 taza o 155 gr de harina de arroz
- 3 cucharadas soperas o 44 ml de agua hirviendo, comienza con 2 cucharadas (30 ml), y agrega más, según sea necesario.

Relleno

- Media taza o 71 gr de semillas de sésamo tostadas
- 2 cucharadas o 30 ml de miel, o más si la quieres más dulce
- Una pizca de sal de mar

UTENSILIOS: licuadora, escurridor, colador, olla para cocer al vapor

PREPARACIÓN

Preparación de la harina de arroz

- Enjuaga el arroz 3 veces y remójalo en 2.5 tazas o 590 ml de agua durante 5 horas o más.
- Cuando el arroz esté completamente remojado, escúrrelo durante 30 minutos o más hasta que el arroz se haya escurrido uniformemente y no se acumule el agua en el colador.
- Agrega el arroz remojado y la sal de mar a la licuadora. Muele el arroz durante unos 3 minutos, hasta obtener un polvo fino. Haz una pausa 2 o 3 veces durante el proceso de licuado para raspar el arroz que se haya pegado a los lados.
- El arroz debe quedar tan fino que el polvo se haga como una pasta al frotarlo entre los dedos. Incluso puede sentirse un poco arenoso y está bien.
- Tamiza el polvo de arroz con un colador grande para eliminar los gránulos más grandes. Si hay muchos granos grandes, repite el proceso hasta obtener un polvo fino.

Relleno

- Tritura las semillas de sésamo usando un mortero o una taza pesada. No es necesario triturar todas las semillas, solo tritura alrededor de la mitad para que suelten sabor. Mezcla con miel y una pizca de sal hasta obtener el dulzor deseado y reserva.

Masa blanca

- En un bol, añade 1 taza o 155 gr de harina de arroz. Agrega pequeñas cantidades de agua hirviendo y mezcla con una cuchara.
- Una vez que esté fría, amasa la masa con la palma de la mano durante unos minutos. Agrega pequeñas cantidades de agua hirviendo, dependiendo de qué tan seco se sienta la harina. La masa no debe romperse fácilmente, pero tampoco debe estar tan húmeda que no mantenga su forma.
- Cubre con una toalla húmeda o una envoltura de plástico. Déjala reposar unos minutos.

Montaje

- Forma una bola de masa de 2.5 centímetros de diámetro en la palma de tu mano, haz un hueco presionando el centro, agrega una pequeña cantidad de relleno y sella los bordes presionando para formar una media luna. Repite hasta que se acabe la masa.
- Cocina el songpyeon al vapor durante unos 20 minutos, después enjuágalo con agua fría y sírvelo tibio o a temperatura ambiente.