Kaléidoscope des enfants

Pays du mois

Corée du Sud

Asie-Pacifique

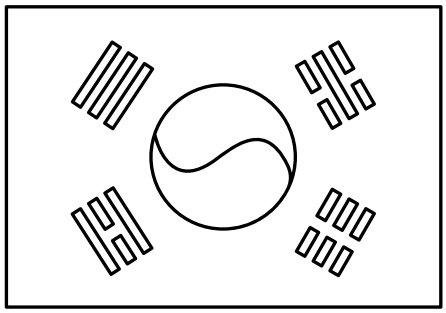
DISCUTONS DU FORUM

Dans notre histoire, l'église de Corée du Sud a organisé un marché exceptionnel appelé « Aime ton prochain » avant quelle fête majeure de Corée du Sud ?_____

Les Coréens du sud se rassemblent en famille et préparent des plats spécifiques durant cette fête. Y a-t-il une fête dans ton pays pendant laquelle tu fais parfois la même chose?

L'activité organisée par l'église de Corée du Sud avait pour but d'aider les personnes vulnérables de leur communauté. Comment ton église peut-elle aider les personnes vulnérables de ta communauté ? Comment peux-tu toi aussi les aider ?

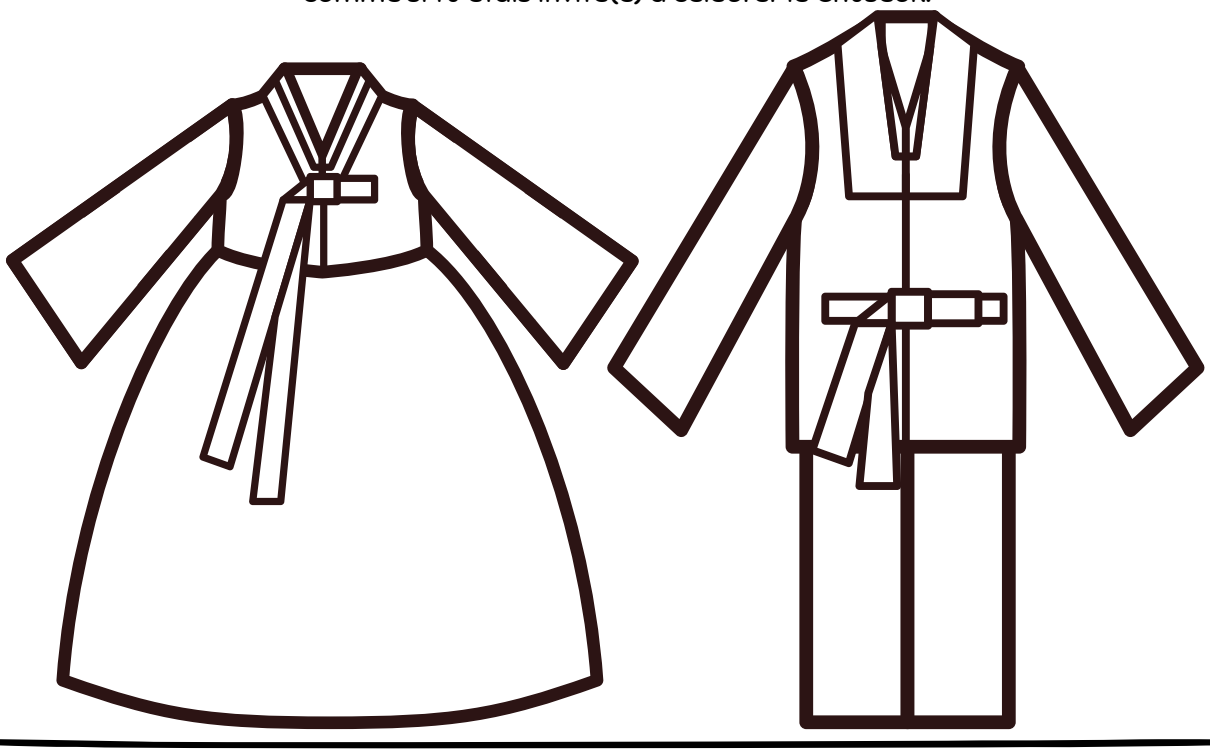
COLORIE LE DRAPEAU



Le drapeau national coréen, aussi appelé Taegeukgi, est composé de trois éléments : un rectangle blanc comme arrière-plan, un cercle rouge et bleu appelé Taeguek au centre et quatre ensembles de barres noires appelés Sagwe.

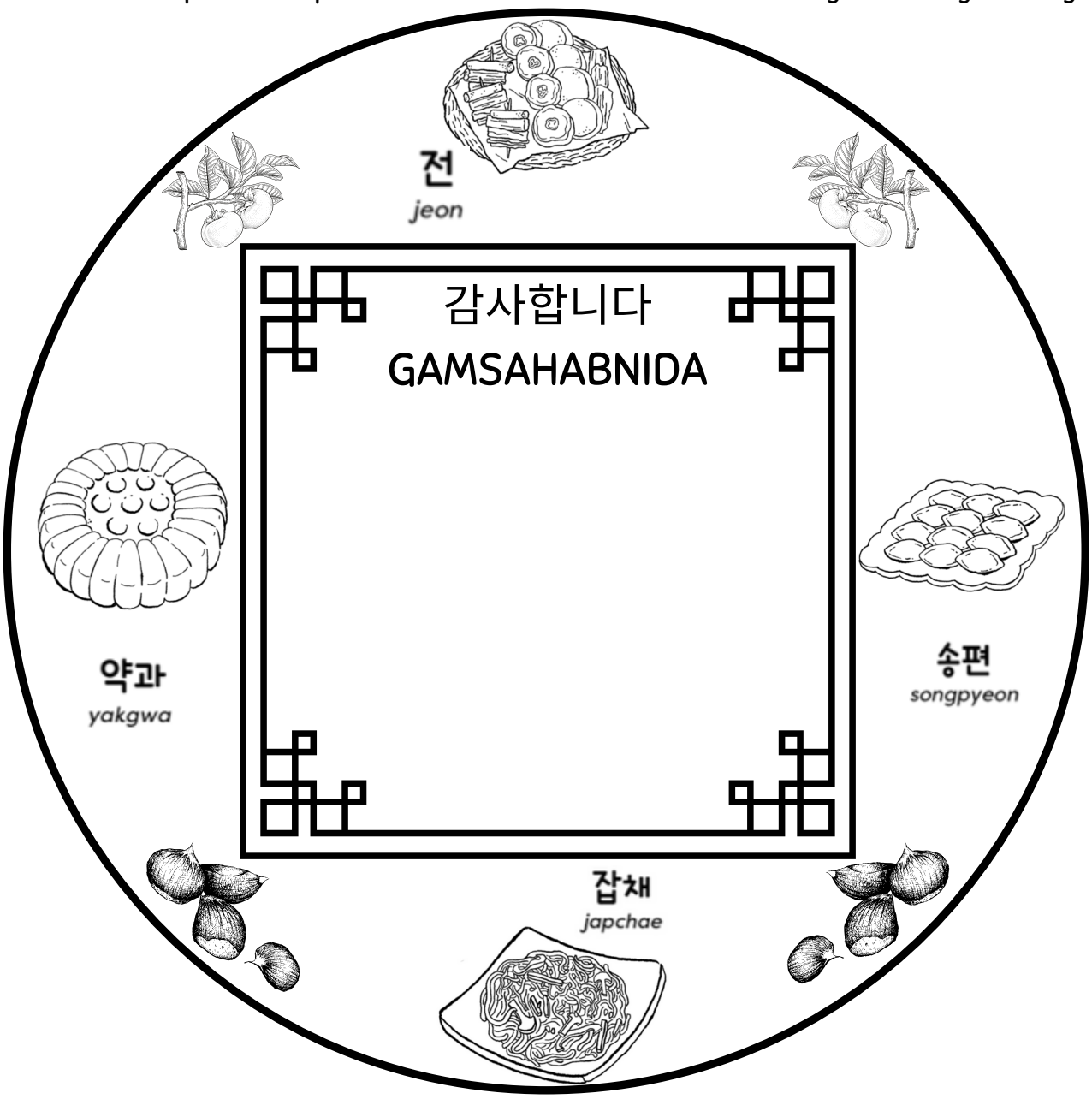
COSTUMES TRADITIONNELS

Le Hanbok est un costume traditionnel coréen utilisé durant la fête du Chuseok et pour d'autres grandes occasions. Chaque costume est unique et créé spécialement pour la personne qui le portera. Tu peux décorer un Hanbok ci-dessous de la manière qui te plaît comme si tu étais invité(e) à célébrer le Chuseok.



PAGE DU KALÉIDOSCOPE

Dans notre histoire, nous avons appris que l'église du Nazaréen de Sangam-dong a organisé un événement exceptionnel qui a eu lieu durant la fête coréenne du Chuseok pour venir en aide aux personnes de leur ville. Sais-tu ce qu'est la fête du Chuseok ? C'est une fête pendant laquelle les Coréens se retrouvent en famille pour exprimer leur gratitude et se souvenir de leurs ancêtres. Parfois, cette fête est appelée l'Action de grâces coréenne. Les familles se rassemblent et partagent des plats traditionnels comme le Jeon, un type de galette frite à l'huile accompagnée de légumes et de viande et le Songpyeon, un dessert sucré au riz. Durant cette fête, les gens échangent des cadeaux notamment des fruits et différents types de noix, en particulier des kakis ou des châtaignes. Certains de ces plats traditionnels figurent dans notre kaléidoscope que tu peux colorier. Tu remarqueras aussi une inscription en coréen 감사합니다, gamsahabnida, qui signifie « rendez grâce ». Il y a un espace au milieu du kaléidoscope où tu pourras dessiner des choses pour lesquelles tu es reconnaissant(e). N'est-ce pas superbe de savoir que même si tu n'es pas coréen ou coréenne et que tu ne parles probablement pas coréen, nous avons malgré tout de nombreux points communs les uns avec les autres ? Nous sommes tous reconnaissants pour certaines choses et nous aimons tous partager des plats particuliers en famille. Nous faisons aussi tous partie de la famille de Dieu et nous pouvons partager son amour avec les personnes qui nous entourent, tout comme nos amis de l'église de Sangam-dong.



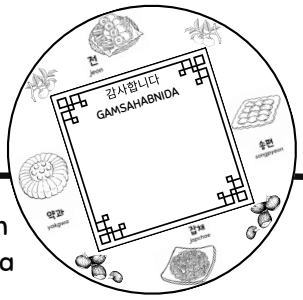
Soyez toujours joyeux. Priez sans cesse. Rendez grâces en toutes choses, car c'est à votre égard la volonté de Dieu en Jésus-Christ.

1 Thessaloniciens 5.16-18

RECETTE DU KALÉIDOSCOPE DES ENFANTS

Songpyeon

Gateau de riz coréen pour le Chuseok



Le Songpyeon est un dessert au riz préparé dans les familles coréennes pour la fête du Chuseok (秋夕) afin de célébrer la moisson de l'année et pour souhaiter une bonne santé à chaque membre de la famille. Rassemblez vos amis ou des membres de votre famille et essayez de préparer ce plat de fête coréen !

INGRÉDIENTS

Poudre de riz
- 1 bol ou 195 g de riz à grain court (qui donne un peu moins de 2 bols de farine de riz fraîche)
- Une pincée de sel de mer fin
- 2,5 bols ou 590 ml d'eau

Pâte
- 1 bol ou 155 g de poudre de riz
- 3 cuillères à soupe ou 44 ml d'eau bouillante, commencez avec 2 cuillères à soupe (30 ml) et ajoutez de l'eau si besoin.

Garniture
- 1/2 bol ou 71 g de graines de sésame grillées
- 2 cuillères à soupe ou 30 ml de miel ou plus si vous souhaitez un résultat plus sucré
- Une pincée de sel de mer

USTENSILES : Mixeur, passoire, tamis, casserole pour cuisson vapeur

PRÉPARATION

Préparez la farine de riz
- Rincez le riz 3 fois et laissez-le reposer dans 2,5 bols ou 590 ml d'eau pendant au moins 5 heures.
- Lorsque le riz est complètement imbibé d'eau, égouttez pendant au moins 30 minutes jusqu'à ce que le riz soit égoutté de manière uniforme sans amas d'eau dans la passoire.
- Ajoutez le riz égoutté et le sel de mer dans le mixeur. Broyez le riz pendant environ 3 minutes jusqu'à obtenir une fine poudre. Faites une pause après 2 à 3 minutes de broyage pour râcler le riz accumulé sur les côtés.
- Le riz doit être assez finement broyé pour que la poudre devienne pâteuse quand vous la frottez entre vos doigts. La poudre peut rester un peu graveleuse.
- Utilisez un grand tamis et tamisez la poudre de riz pour en retirer les morceaux restants. S'il vous reste beaucoup de morceaux, répétez ces étapes jusqu'à l'obtention d'une poudre plus fine.

Garniture
- Broyez les graines de sésame avec un pilon ou un ramequin solide. Il n'est pas nécessaire de broyer toutes les graines. Broyez environ la moitié des graines afin de libérer les arômes. Mélangez avec le miel et la pincée de sel jusqu'à obtention du goût sucré désiré et mettez de côté.

Pâte blanche
- Placez une tasse ou 155 g de farine de riz dans un bol. Ajoutez progressivement un peu d'eau bouillante et mélangez avec une cuillère.
- Une fois le mélange refroidi, malaxez la pâte avec la paume de la main pendant quelques minutes. Ajoutez un peu d'eau bouillante selon le niveau d'humidité de la poudre. La pâte ne doit pas se fendiller facilement mais ne doit pas non plus être si humide que sa forme ne se maintient pas.
- Couvrez avec un torchon humide ou un film plastique. Laissez reposer quelques minutes.

Assemblage
- Formez une boule d'environ 2 cm de pâte dans la paume de votre main et appuyez bien au milieu, ajoutez un petit peu de garniture et fermez sur les côtés pour former une demi-lune. Continuez et utilisez toute la pâte.
- Cuisez les Songpyeon à la vapeur pendant environ 20 minutes puis rincez avec de l'eau froide et servez chaud ou à température ambiante.

Référence de la recette : https://kimchimari.com/how-to-make-songpyeon-for-chuseok/