

중1-1
국어
비상(박현숙)

2026 중1-1 국어 비상(박현숙) | 2(2) 정보를 전달하는 글 쓰기 직전 보강

이 서적은 「저작권법」에 따라 보호됩니다. 본 자료의 무단 배포, 도용 시, 저작권법에 의거하여 책임을 질 수 있습니다.

이것만은 알고 시험장에 가자!

AI 직전 보강



선생님, 정보를 전달하는 글 쓰기에서 가장 중요하게 봐야할 부분은 무엇인가요?

이 단원에서는 정보를 전달하는 글을 쓰기 위해서 다양한 글 쓰기 단계를 거쳐야 하고 각 단계에서 어떤 활동들을 할 수 있는지 알아야해. 그리고 글을 적절하게 고쳐쓰는 방법을 묻거나 글에서 어떤 자료들을 활용하고 있는지 묻는 문제들이 나올 수 있어.



선생님, 그러면 글 쓰기 단계는 총 몇 단계이고 어떻게 진행되나요?

좋은 질문이야. 글 쓰기 단계는 총 4 단계로 진행될 수 있어. 첫 번째로 글의 목적, 예상 독자, 글의 주제, 글의 종류를 정하는 계획하기 단계가 있어. 그 다음에는 다양한 매체에서 정보를 수집하고, 정보의 중요도를 분석해 글에 활용할지 아닐지 판단하는 내용 생성하기 단계를 거치지.



그 다음에는 글의 개요를 작성하는 단계가 진행되어야 하겠네요!

맞아, 잘 공부했구나. 내용 생성하기 이후에는 선정한 내용을 바탕으로 개요를 작성하고, 수집한 정보의 활용 방안을 구체화하는 내용 조직하기 단계를 진행할 수 있어. 여기까지 하면 마지막 단계만 남는데 어떤 단계가 남았는지 알 수 있겠니?



네! 마지막으로 표현하기 및 고쳐쓰기 단계가 남아 있어요.

정확해! 도표, 그림, 사진 등을 활용하여 개요에 따라 글을 쓰고, 글을 다 쓰고 난 뒤에는 내용의 흐름이나 표현이 적절하지 않은 부분을 수정, 보완하는 고쳐쓰기 단계를 진행할 수 있어. 하지만 이런 글 쓰기 과정은 반드시 순서대로 진행해야 하는 것은 아니고, 글을 쓰다가 필요한 자료를 수집할 수도 있고, 내용을 다시 조직할 수도 있어.





꼭 절대적인 과정을 따라야 하는 것은 아니군요. 그렇다면 교과서 본문에서는 어떤 글을 확인할 수 있나요?

교과서에서는 '너비아니'를 주제로 쓴 글을 확인할 수 있어. 너비아니가 가치에 비해 낮은 인지도를 가지고 있어 이를 소개하는 글을 쓰게 되었지. 다양한 자료를 활용해 너비아니에 대한 정보를 전달하고 있고, 사진 자료까지 활용하고 있는 것을 알 수 있어. 이 글에서도 수집했더라도 필요하지 않는 자료는 글에 사용하지 않는 것을 확인할 수 있네.



고쳐 쓰기에서도 예상 독자들의 흥미를 고려하여 제목을 수정하거나 질문을 던지는 방식을 활용하고 있네요.

이제 글에서도 필요한 내용들을 잘 확인할 수 있구나. 직접 개요를 작성하고 수정해보면서 자료를 활용하는 방안을 생각하는 연습도 꼭 해볼 수 있으면 좋겠다.



AI 직전 보강 확인



선생님, 정보를 전달하는 글 쓰기에서 가장 중요하게 봐야할 부분은 무엇인가요?

이 단원에서는 정보를 전달하는 글을 쓰기 위해서 다양한 글 쓰기 단계를 거쳐야 하고 각 단계에서 어떤 활동들을 할 수 있는지 알아야해. 그리고 글을 적절하게 _____ 방법을 묻거나 글에서 어떤 _____들을 활용하고 있는지 묻는 문제들이 나올 수 있어.



선생님, 그러면 글 쓰기 단계는 총 몇 단계이고 어떻게 진행되나요?

좋은 질문이야. 글 쓰기 단계는 총 4 단계로 진행될 수 있어. 첫 번째로 글의 _____, 예상 _____, 글의 _____, 글의 _____를 정하는 _____ 단계가 있어. 그 다음에는 다양한 _____에서 정보를 수집하고, 정보의 _____를 분석해 글에 활용할지 아닐지 판단하는 내용 _____ 단계를 거치지.



그 다음에는 글의 _____를 작성하는 단계가 진행되어야 하겠네요!

맞아, 잘 공부했구나. 내용 생성하기 이후에는 선정한 내용을 바탕으로 _____를 작성하고, 수집한 정보의 _____을 구체화하는 내용 _____ 단계를 진행할 수 있어. 여기까지 하면 마지막 단계만 남는데 어떤 단계가 남았는지 알 수 있겠니?



네! 마지막으로는 _____ 및 _____ 단계가 남아 있어요.

정확해! 도표, 그림, 사진 등을 활용하여 _____에 따라 글을 쓰고, 글을 다 쓰고 난 뒤에는 내용의 흐름이나 표현이 적절하지 않은 부분을 _____, _____하는 _____ 단계를 진행할 수 있어. 하지만 이런 글 쓰기 과정은 반드시 _____ 진행해야 하는 것은 아니고, 글을 쓰다가 필요한 자료를 수집할 수도 있고, 내용을 다시 조직할 수도 있어.



꼭 절대적인 과정을 따라야 하는 것은 아니군요. 그렇다면 교과서 본문에서는 어떤 글을 확인할 수 있나요?

교과서에서는 ‘_____’를 주제로 쓴 글을 확인할 수 있어. 너비아니가 가치에 비해 낮은 인지도를 가지고 있어 이를 소개하는 글을 쓰게 되었지. 다양한 자료를 활용해 _____에 대한 _____를 전달하고 있고, _____자료까지 활용하고 있는 것을 알 수 있어. 이 글에서도 수집했다라도 필요하지 _____자료는 글에 사용하지 않는 것을 확인할 수 있네.



고쳐 쓰기에서도 예상 독자들의 흥미를 고려하여 _____을 수정하거나 _____을 던지는 방식을 활용하고 있네요.

이제 글에서도 필요한 내용들을 잘 확인할 수 있구나. 직접 _____를 작성하고 수정해보면서 _____를 활용하는 방안을 생각하는 연습도 꼭 해볼 수 있으면 좋겠다.



중1-1
국어
비상(박현숙)

2026 중1-1 국어 비상(박현숙) | 2(2) 정보를 전달하는 글 쓰기 지문 분석

이 서적은 「저작권법」에 따라 보호됩니다. 본 자료의 무단 배포, 도용 시, 저작권법에 의거하여 책임을 질 수 있습니다.

파란색 설명은 주석 교과서에서 중요한 부분에 해당하며, 빨간색 설명은 내신 시험 출제 유형에 대한 설명입니다.

지문 분석

1. '서연'이 정보를 전달하는 글을 쓰기 위해 계획하는 과정을 살펴보자.

서연

이번 달 우리 학교 소식지 주제는 '한국 문화의 힘'이야. 전통 요리 동아리 부원이자 학생 기자인 나는 한식을 소개하는 글을 쓸 거야. 먼저 정보를 전달하는 글 쓰기 과정을 알아 두면 더 체계적으로 글을 쓸 수 있겠지?

정보를 전달하는 글 쓰기 과정(글쓰기 과정은 유기적으로 연결되어 있으며, 모든 단계에서 수시로 점검과 조정이 이루어짐. 글 쓰기 과정을 순서대로 나열하는 문제가 출제될 수 있습니다.)

① **계획하기**(스스로 질문을 던지고 답을 하며 구체적인 상황을 설정할 수 있도록 함. 계획하기 단계에서 정해야 하는 요소들을 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

글을 쓰는 목적, 예상 독자, 글의 주제, 글의 종류 정하기

② **내용 생성하기**

- 다양한 매체에서 주제와 관련한 정보 수집하기
- 수집한 정보의 중요도를 분석하고, 활용 여부 판단하기

③ **내용 조직하기**(내용 조직하기 단계에서 해야 할 일을 파악하는 문제가 출제될 수 있습니다.)

- 글의 구조에 따라 내용 및 순서를 정하여 개요 작성하기
- 수집한 정보의 활용 방안 구체화하기

④ **표현하기 및 고쳐쓰기**(두 단계를 서로 교차하며 여러 번 반복할 수 있음.)

- 수집한 정보와 개요를 바탕으로 한 편의 글 쓰기
- **도표, 그림, 사진 등의 자료 활용하기**(글 외에 다양한 자료를 바탕으로 글을 쓸 수 있음.)
- 글의 내용, 구성, 표현 등을 점검하고 글 다듬기
- 쓰기 윤리를 고려하여 글 점검하기
 - ↳ 과장된 내용이나 잘못된 내용 없이 객관적인 정보 전달하기, 출처 밝히기

글을 쓰는 과정을 살펴보았으니, 이제 어떠한 주제로 글을 쓸지 구체적인 계획을 세워야겠어.

서연

1. 내가 이 글을 쓰는 이유는 무엇일까?

→ 우리 학교 학생들에게 한국의 전통 음식인 **너비아니**를 소개하고 싶어. (한국의 전통 음식 너비아니를 소개하려고 함. 글을 쓰는 목적이 무엇인지 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

2. 내가 쓸 글을 읽을 독자는 누구일까?

→ 학교 소식지에 실을 글이니까 **우리 학교 학생들이 주로 읽을 거야.** (교내 소식지를 읽는 ○○ 중학교 학생들을 예상 독자로 설정함. '글을 쓸 때에는 예상 독자의 수준과 흥미를 고려해야 한다.'라는 적절한 선지가 출제될 수 있습니다.)

3. 어떤 음식을 소재로 글을 쓰는 것이 좋을까?

→ 한식 중에서 김치, 비빔밥 등은 친구들이 이미 잘 알고 있으니, 비교적 친구들이 잘 모를 것 같은 음식을 소재로 글을 쓰고 싶어.

4. 구체적으로 어떤 정보를 담아야 할까?

→ 너비아니의 유래, 너비아니를 만드는 방법, **너비아니의 가치**(글의 주제를 너비아니의 가치로 결정함.) 등을 소개해야겠어.

5. 글에 담고 싶은 내용을 고려했을 때, 어떤 종류의 글을 쓰는 것이 좋을까?

→ 너비아니와 관련한 다양한 정보를 전달해야 하니까 **설명하는 글**(글의 종류를 설명하는 글로 결정함.)을 쓰는 것이 좋겠어.

2 '서연'이 다양한 정보를 수집하고 글의 내용을 생성하는 과정을 살펴보자.(글 쓰기 과정 중 내용 생성하기에 해당함. 수집한 자료를 글 쓰기 계획과 비교해보며 활용할 수 있는 방안을 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

서연

내가 쓰려는 글에 필요한 다양한 정보를 찾아봐야지.
설문 조사나 책, 기사, 백과사전, 인터넷 등을 활용해 볼까?

(가) 설문 조사



【○○ 중학교 전통 요리 동아리에서 20○○년 4월 29일부터 5월 5일까지 7일 동안 ‘전통 음식 인지도 설문 조사’를 실시했다. 학생들이 가장 많이 알고 있는 전통 음식은 비빔밥이었으며, 상대적으로 너비아니나 신선로와 같은 음식은 잘 알지 못했다.】([]: 이 설문 조사 결과를 ‘처음’ 부분의 자료로 활용하여 글의 중심 소재인 너비아니에 대한 학생들의 인지도가 낮으므로 이에 대해 정보를 전달한다는 글의 목적을 소개함. ‘글의 ‘처음’ 부분에 활용하면 글의 목적을 효과적으로 드러낼 수 있다.’라는 적절한 선지가 출제될 수 있습니다.)

↳우리 동아리에서 전통 음식의 인지도와 관련해서 설문 조사를 실시했었어. 그 자료를 다시 살펴볼까?(과거의 경험을 바탕으로 자료를 수집하고 있음.)

(나) 책

【• 필요한 재료

소고기(등심이나 안심) 600g, 잣가루 1큰술

| 양념장: 간장 4큰술, 설탕 2큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술

• 요리 순서

1. 소고기를 결의 반대로 4~5mm 두께가 되도록 저미고, 여러 번 잔칼질한다.
2. 양념장 재료를 한데 섞어 양념장을 만든다.
3. 고기에 한 장씩 양념장을 끼얹은 다음, 함께 주물러 재워 둔다.
4. 석쇠를 달구어 고기가 타지 않게 뒤집으며 굽고, 뜨거울 때 잣가루를 뿌려 낸다.】([]: 너비아니에 관해 수집할 수 있는 정보 중 요리 방법과 관련된 정보를 찾기 위한 자료임. 서연이 찾은 책 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』에는 너비아니를 만들기 위해 필요한 재료와 요리 순서에 관한 정보가 제시되어 있음. 해당 자료와 관련하여 사진이나 영상 자료를 추가로 제시할 수 있다는 적절한 내용이 출제될 수 있습니다.)

- 한복려 외, 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』

↳너비아니는 어떻게 만드는 음식일까?

(다) 기사

【아이들 건강에 좋아…… 소고기 영양 정보

소고기는 단백질 및 다양한 미네랄을 풍부하게 포함하고 있는 건강식품으로 알려져 있다. 그중 철분, 아연, 단백질 등은 아이들의 면역력을 강화하는 데 효과적이다.

철분은 면역력 강화 외에도 아이들의 성장 및 두뇌 활동을 자극하는 중요한 영양소이다. 철분 함량이 높은 식품은 대부분 백혈구 생성에 관여하는 아연도 많이 포함하고 있는데, 소고기 역시 아연이 풍부하여 신체 발달 및 면역력 강화에 큰 도움을 준다. 또한 소고기의 단백질은 건강한 근육이 만들어지는 것을 도와 아이들이

활동적인 생활을 할 수 있도록 해 준다.

이 외에도 소고기는 행복 호르몬이라고 불리는 영양소인 트립토판을 포함하고 있고, 우리 몸의 피로를 해소하고 활발한 두뇌 활동을 촉진하는 비타민B를 함유하고 있어 아이들의 성장과 건강에 도움을 준다.]([: 너비아니에 관해 독자들에게 전달하고 싶은 정보 중, 주재료인 소고기의 영양 정보에 관한 기사를 수집함.)

- 『뉴스1』, 2020. 2. 18.

너비아니는 영양가 있는 음식일까? 주재료의 영양 정보를 찾아보자.

(라) 백과사전

[너비아니를 기록한 내용은 1800년대 말 『시의전서(是議全書)』에 최초로 등장한다. 너비아니는 “연한 소고기는 얇게 저미고, 잔칼질로 자근자근 연하게 하여 갖은 양념에 재웠다가 굽는다.”라고 기록되어 있다. 1957년에 궁중 음식을 주로 소개한 『이조공정요리통고』에도 너비아니가 기록된 것으로 보아, 너비아니는 조선 시대 궁중 음식의 하나로 추측된다.

한편 너비아니는 우리나라 전통 고기구이인 맥적(狍狄)에서 유래된 것으로 보기도 한다. 맥은 옛 고구려를 가리키고, 맥적은 고구려 사람들의 고기구이를 뜻한다.]([: 너비아니의 유래에 관한 정보를 찾기 위한 자료임. 서연은 ‘한국 민속 대백과 사전’에서 너비아니가 역사서에 등장한 기록과 유래에 관한 정보를 수집함.)

- 한국 민속 대백과 사전

너비아니는 언제부터 먹게 되었을까?(너비아니의 역사를 알아보기 위해 백과사전 자료를 활용함.)

(마) 기사

[경북궁을 거닐며 궁중 음식을 맛보다

경복궁 별빛 야행 축제에는 너비아니, 전복초, 삼합정과, 탕평채 등 여러 가지 궁중 음식을 풍성하게 맛볼 수 있는 체험이 마련되어 있다. 이 체험을 신청하면 왕과 왕비가 일상식으로 먹던 12첩 반상을 현대적으로 재해석한 ‘도숯 수라상’을 받아볼 수 있다. 또 정성스럽게 마련한 음식을 즐기는 동안 국악 공연이 펼쳐져 사람들의 흥취를 돋운다.]([: 너비아니와 관련된 기사문 중 너비아니를 포함한 궁중 음식을 맛볼 수 있는 체험인 ‘경복궁 별빛 야행 축제’를 소개하는 기사임. 글 쓰기 계획을 반영하여 글을 쓸 때 해당 자료는 활용하기 어렵기 때문에 이를 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

- 『여성신문』, 2023. 4. 17

너비아니는 궁중 음식이라고 하던데, 궁중 음식을 맛볼 수 있는 체험도 있네.

3 ‘서연’이 작성한 개요의 각 부분에 **활용할 수 있는 자료를 골라 보고, 글의 내용을 조직하는 과정을 알아보자.**(글 쓰기 과정 중 내용 조직하기에 해당함. 주어진 자료를 글 쓰기 계획에 어떻게 반영할 수 있을지 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

서연

어떠한 구조로 글을 쓸지 개요를 세우고,
수집한 정보의 활용 방안을 생각해 보자.

• 제목: 우리 전통 음식인 ‘너비아니’ 소개(글에 필요한 자료와 필요하지 않은 자료를 구하여 활용할 자료를 구성하고 있음.)

구조	내용	활용할 자료
처음	너비아니를 소개하는 까닭	(가)
중간	중간 1 : 너비아니의 역사 • 너비아니라는 이름의 유래 • 너비아니와 관련한 기록	(라)
	중간 2 : 너비아니를 만드는 방법 • 너비아니를 만들 때 필요한 재료 • 너비아니의 요리 순서	(나)
	중간 3 : 너비아니의 가치 • 다양한 영양소가 풍부한 건강 음식 • 누구나 즐겨 먹을 수 있는 맛	(다)
	중간 4 : 너비아니의 변신 너비아니를 활용한 요리 소개	X
끝	너비아니 소개 요약 및 너비아니를 먹어 보자는 권유	X

글의 처음 부분에서 **독자의 관심을 끌기 위해**(독자의 흥미를 유발하기 위한 방안을 고려함.) 관련 설문 조사 결과를 활용해야 지.

최근 전통 음식을 재해석한 음식들이 많이 있으니, 너비아니로 **색다른 음식을 만든 사례를 추가**(글쓰기 계획을 바탕으로 추가적으로 필요한 자료를 생각하고 있음.)로 찾아보자.

(제시된 개요를 보고 잘못된 부분을 적절하게 고치는 문제가 출제될 수 있습니다.)

4 ‘서연’이 작성한 개요를 바탕으로 **초고를 작성한 뒤, 다시 글을 고쳐 쓰는 과정을 살펴보자.**(글 쓰기 과정 중 표현하기 및 고쳐쓰기에 해당함. 초고를 적절하게 고쳐쓰는 방법을 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

❶ **우리 전통 음식인 ‘너비아니’ 소개**(‘독자들의 흥미를 유발하기 위해 초고의 제목을 수정하였다.’라는 적절한 선지가 출제될 수 있습니다.)

최근 한국의 맛을 느끼려고 우리나라를 찾는 외국인이 늘었다고 한다. 외국인이 우리 전통 음식을 먹어 보는 영상 또한 인기를 끌고 있다. 우리 음식을 향한 세계의 관심은 날로 높아지는데, 전통 음식과 관련한 우리의 관심은 그다지 높지 않다. ❷ 우리 학교 전통 음식 동아리에서 실시한 ‘전통 음식 인지도 설문 조사’에 따르면 우리 고유의 음식 중에도 학생들이 잘 모르고 있는 음식이 매우 많았다. 따라서 이번 달 ○○ 중학교 소식지에서는 **우리가 잘 모르는 전통 음식 중 하나인 너비아니를 학생들에게 소개하여 우리 음식의 가치를 되**

새겨 보고자 한다.(‘너비아니’를 소재로 쓴 까닭을 묻는 문제에서 ‘전통 음식 중 학생들이 잘 모르는 너비아니의 가치를 알리려고’라는 적절한 선지가 출제되었습니다.)

너비아니는 어떤 음식일까? ③ 너비아니는 고기를 너뽏너뽏 써는 것에서 그 이름이 유래되었다고 한다. 너비아니와 관련한 기록은 1800년대 말 음식의 조리법을 소개한 『시의전서』에 최초로 등장한다. 1957년에 조선 시대 궁중 음식을 주로 소개한 『이조궁정요리통고』에도 너비아니가 기록된 것으로 보아, 너비아니는 조선 시대 궁중 음식의 하나로 추측된다. 한편에서는 너비아니를 고구려 사람의 고기구이라는 뜻의 ‘맥적’에서 유래되었다고 추정하기도 한다. 이처럼 너비아니는 우리 선조들과 함께해 온 유서 깊은 음식이다.

[④ 그렇다면 너비아니는 어떻게 만들까? 일단 주재료인 소고기와, 양념장 재료인 간장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘 등을 준비한다. 소고기를 결의 반대로 4~5mm 두께가 되도록 저민 후 여러 번 잔칼질을 한다. 그 후에는 양념장 재료를 한데 섞어 양념장을 만든다. 그리고 손질한 고기에 양념장을 끼얹은 다음, 함께 주물러 재워 두었다가 달구어진 석쇠에 고기가 타지 않게 뒤집으며 구우면 음식이 완성된다. 때에 따라 완성된 너비아니에 잣가루를 뿌릴 수도 있다.]

① **친구들의 관심을 좀 더 끌 수 있는 제목으로 수정해 볼까?**(‘은은한 전통의 맛, 너도 아니? 너비아니’로 수정하여 친구들의 관심을 끌)

② **설문 조사 결과를 도표로 보여 주는 것이 좋겠어.**(설문 조사를 한눈에 보여주어 너비아니를 소개하려는 글쓴이의 의도를 밝힘.)

③ **너비아니가 어떤 음식인지 설명하는 내용을 추가 해야겠어.**(너비아니에 대해 정확한 정보를 전달하여 독자의 궁금증을 해소함. ‘소고기를 얇고 넓게 저며서 양념장에 재운 뒤 석쇠에 구운 음식으로’라는 문장을 초고 어디 부분에 추가해야 할지 묻는 문제가 출제되었습니다.)

④ **너비아니의 재료를 명확히 설명하고, 너비아니를 만드는 방법을 더 효과적으로 보여 주어야겠어.**(너비아니를 만드는 과정을 순차적으로 보여 주는 사진들을 활용함. ‘너비아니를 만드는 방법을 더 생생하게 보여줄 수 있다.’라는 적절한 선지가 출제될 수 있습니다.)

⑤ 너비아니는 다양한 영양소를 갖추고 있어 건강에도 매우 좋은 음식이다. 주재료인 소고기는 철분, 아연, 단백질 등을 풍부하게 함유하여 신체 발달을 돕고, 면역력을 강화한다. 또 소고기에 들어 있는 비타민B는 우리 몸의 피로를 해소해 주며 활발한 두뇌 활동을 촉진한다. 또한 너비아니는 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 대중적인 음식이다. 너비아니의 양념장에서 가장 큰 비중을 차지하는 간장은 고추장이나 고춧가루 양념과 다르게 맵지 않아 어린아이들도 잘 먹을 수 있다. 또한 된장 양념에 비해 향이 강하지 않아 대중의 입맛을 두루 만족시킬 만하다.

최근에는 전통 음식인 너비아니를 활용한 다양한 요리도 개발되고 있다. ⑥ 이에 대해 너비아니를 전통적인 방식 그대로 즐겨야 한다는 목소리도 있다. 청소년이 즐겨 먹는 토스트나 햄버거에 들어가는 다진 고기 대신 너비아니를 넣기도 한다. 또한 바쁜 현대인이 간단하게 즐길 수 있도록, 한 그릇 음식인 너비아니 덮밥과 너비아니를 넣은 김밥이 판매되기도 한다. 이러한 음식은 우리 전통 음식을 친근하게 즐기려는 시도라고 볼 수 있다.

오랜 세월 우리나라 사람들과 함께해 온 너비아니는 영양도 풍부하고 누구나 즐길 수 있어 후대에 전할 만한 가치가 있는 우리의 전통 음식이다. 오늘 저녁에는 너비아니로 맛과 영양, 두 마리 토끼를 모두 잡아 보는 것은 어떨까?

- ⑦ 출처: 1. 한국 민속 대백과 사전(<https://folkency.nfm.go.kr>)
 2. 한복려 외, 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』, 2016.
 3. 『뉴스1』, 2020. 2. 18.

4. 궁중 음식 문화 재단 누리집(www.koreanroyalcuisine.org)

⑤ 앞뒤 문단을 자연스럽게 연결할 수 있는 문장을 추가해야겠어.(독자에게 질문을 던지는 방식으로 흥미를 유발함.)

⑥ 이 문장은 글의 흐름에 맞지 않으니 삭제해야겠어.(글의 흐름에 맞지 않은 문장을 삭제하여 문단의 내용을 매끄럽게 함. 어떠한 문장을 삭제하는 것이 적절한지 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.)

⑦ 참고한 자료의 출처가 일부 빠져 있네. 출처 표기를 추가하여 글의 신뢰성을 높여야지.(참고한 자료를 추가하여 글의 신뢰도를 높임.)

5 다음은 '서연'이 초고를 고쳐 쓴 후 ○○ 중학교 소식지에 실은 글이다. 완성된 글을 읽고 기준에 따라 점검해 보자.

<은은한 전통의 맛, 너도 아니? 너비아니>(글의 내용과 일치하는 내용과 그렇지 않은 것을 찾는 문제가 출제될 수 있습니다.)



[최근 한국의 맛을 느끼려고 우리나라를 찾는 외국인이 늘었다고 한다. 외국인이 우리 전통 음식을 먹어 보는 영상 또한 인기를 끌고 있다.]([]: 한식에 대한 관심이 점점 높아지는 최근의 추세 안내 → 독자의 흥미 유발) 우리 음식을 향한 세계의 관심은 날로 높아지는데, **전통 음식과 관련한 우리의 관심은 그다지 높지 않다**(전통 음식에 관심을 가졌으면 하는 글쓴이의 바람). 우리 학교 전통 음식 동아리에서 실시한 '전통 음식 인지도 설문 조사'에 따르면 우리 고유의 음식 중에도 학생들이 잘 모르고 있는 음식이 매우 많았다. 따라서 **이번 달 ○○ 중학교 소식지에서는 우리가 잘 모르는 전통 음식 중 하나인 너비아니를 학생들에게 소개하여 전통 음식의 가치를 되새겨 보고자 한다.**(글쓴이가 이 글을 쓴 목적)

너비아니는 어떤 음식일까?(독자에게 질문을 던져 흥미를 유발함. **질문을 던지는 방식을 사용한 목적을 묻는 문제가 출제될 수 있습니다.**) 너비아니는 소고기를 얇고 넓게 저며서 양념장에 재운 뒤 석쇠에 구운 음식으로, 고기를 너붓너붓 써는 것에서 그 이름이 유래되었다고 한다.(너비아니의 개념 및 이름의 유래) [너비아니와 관련한 기록은 1800년대 말 음식의 조리법을 소개한 『시의전서』에 최초로 등장한다. 1957년에 조선 시대 궁중 음식을 주로 소개한 『이조궁정요리통고』에도 너비아니가 기록된 것으로 보아, 너비아니는 조선 시대 궁중 음식의 하나로 추측된다. 한편에서는 너비아니를 고구려 사람의 고기구이라는 뜻의 '맥적'에서 유래되었다고 추정하기도 한다.]([]: 너비아니의 역사, '너비아니를 만드는 방법을 더 생생하게 보여줄 수 있다.'라는 적절한 선지가 출제될 수 있습니다.) 이처럼 너비아니는 우리 선조들과 함께해 온 유서 깊은 음식이다.

너비아니는 어떻게 만들까?(너비아니의 조리 방법)

재료 소고기 600g, 잣가루 1큰술 / 양념장: 간장 4큰술, 설탕 2큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술



소고기를 결의 반대로 4~5mm 두께가 되도록 저민 후 여러 번 잔칼질을 한다.



양념장 재료를 한데 섞어 양념장을 만든다.



손질한 고기에 양념장을 끼얹은 다음, 함께 주물러 재워 둔다.



달구어진 석쇠에 고기가 타지 않게 뒤집으며 굽는다.

너비아니가 가치 있는 음식인 까닭은 무엇일까?(해당 문장이 들어가기 적절한 위치를 묻는 문제가 출제되었습니다.)

너비아니는 다양한 영양소를 갖추고 있어 건강에도 매우 좋은 음식이다.(너비아니의 가치 ① : 다양한 영양소를

갖춘 음식) [주재료인 소고기는 철분, 아연, 단백질 등을 풍부하게 함유하여 신체 발달을 돕고, 면역력을 강화한다. 또 소고기에 들어 있는 비타민B는 우리 몸의 피로를 해소해 주며 활발한 두뇌 활동을 촉진한다.]([: 너비아니의 주 재료인 소고기의 영양 성분 및 우리 몸에 미치는 영향) 또한 **너비아니는 남녀노소 누구나 즐길 수 있는**

대중적인 음식(너비아니의 가치②: 누구나 즐길 수 있는 대중적인 음식)이다. 너비아니의 양념장에서 가장 큰 비중을 차지하는 간장은 고추장이나 고춧가루 양념과 다르게 맵지 않아 어린아이들도 잘 먹을 수 있다. 또한 된장 양념에 비해 향이 강하지 않아 대중의 입맛을 두루 만족시킬 만하다.

최근에는 전통 음식인 너비아니를 활용한 다양한 요리도 개발되고 있다. [청소년이 즐겨 먹는 토스트나 햄버거에 들어가는 다진 고기 대신 너비아니를 넣기도 한다. 또한 바쁜 현대인이 간단하게 즐길 수 있도록, 한 그릇 음식인 너비아니 덮밥과 너비아니를 넣은 김밥이 판매되기도 한다.]([: 너비아니를 활용한 다양한 요리 소개, '너비아니를 활용한 다양한 요리를 소개하고 있다.'라는 적절한 선지가 출제될 수 있습니다.) **이러한 음식은 우리 전통 음식을 친근하게 즐기려는 시도라고 볼 수 있다.**(너비아니를 활용하여 다양한 요리를 만드는 까닭)

오랜 세월 우리나라 사람들과 함께해 온 너비아니는 영양도 풍부하고 누구나 즐길 수 있어 후대에 전할 만한 가치가 있는 우리의 전통 음식이다. **오늘 저녁에는 너비아니로 맛과 영양, 두 마리 토끼를 모두 잡아 보는 것은 어떨까?**(너비아니를 먹어 볼 것을 권유함.)

출처: 1. 한국 민속 대백과 사전(<https://folkency.nfm.go.kr>)

2. 한복려 외, 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』, 2016.

3. 『뉴스1』, 2020. 2. 18.

4. 궁중 음식 문화 재단 누리집(www.koreanroyalcuisine.org)

지문 확인

계획하기

평소 관심 있는 대상 하나를 골라 정보를 전달하는 글 쓰기 계획을 세워 보자. (글 쓰기 ____ 과 ____ 를 비교하는 문제가 출제될 수 있습니다.)

글의 목적	독도를 알리려고 함.
예상 독자	중학생
글의 주제	독도의 지리와 역사, 가치를 제대로 알자.
글의 종류	설명하는 글

내용 조직하기

정리한 내용을 바탕으로 개요를 작성하고, 활용할 자료를 정해 보자. (작성한 개요가 올바른지 확인하고 적절하게 ____ 문제가 출제될 수 있습니다. 또한 내용을 추가하고자 할 때 적절한 ____ 를 고르는 문제가 출제될 수 있습니다.)

- 제목: 잊지 말아야 할 우리의 땅, 독도(글 쓰기 과정에서 활용할 수 있는 자료를 파악하는 문제가 출제될 수 있습니다.)

구조	내용
처음	분쟁이 지속되고 있는 독도
중간	중간 1. 독도의 지리 <ul style="list-style-type: none"> • 독도의 기후 • 독도의 경제적 가치 중간 2. 독도의 역사 <ul style="list-style-type: none"> • 조선 시대까지의 역사 • 일제 강점기의 역사 • 현대의 역사 • 독도를 관광하는 방법('독도의 역사'와 관련이 없으므로 삭제) 중간 3. 독도의 가치 <ul style="list-style-type: none"> • 환경, 생태학적 가치 • 지리적 가치
끝	독도의 소중함을 알고 가까이하려는 태도의 필요성

중1-1
국어
비상(박현숙)

2026 중1-1 국어 비상(박현숙) |
2(2) 정보를 전달하는 글 쓰기 내신 암기형

이 서적은 「저작권법」에 따라 보호됩니다. 본 자료의 무단 배포, 도용 시, 저작권법에 의거하여 책임을 질 수 있습니다.

암기용

1. 제재 개관

갈래	설명하는 글
성격	객관적, 사실적
소재	너비아니
주제	너비아니의 가치

2. 정보를 전달하는 글 쓰기 과정

계획하기	글의 목적, 예상 독자, 글의 주제, 글의 종류 정하기
------	--------------------------------



내용 생성하기	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 매체에서 정보 수집하기 • 수집한 정보의 중요도 분석하고, 활용 여부 판단하기
---------	--



내용 조직하기	<ul style="list-style-type: none"> • 선정한 내용을 바탕으로 개요 작성하기 • 수집한 정보의 활용 방안 구체화하기
---------	---



표현하기 및 고쳐쓰기	<ul style="list-style-type: none"> • 도표, 그림, 사진, 등을 활용하여 개요에 따라 글 쓰기 • 내용의 흐름이나 표현이 적절하지 않은 부분 수정, 보완하기
-------------	---

3. 정보를 전달하기는 글 쓰기의 유의점

<ul style="list-style-type: none"> • 신뢰성 있는 정보를 활용해야 함. • 독자가 이해하기 쉽게 표현해야 함. • 글의 내용을 짜임새 있게 조직해야 함. • 정보를 왜곡이나 과장 없이 사실 위주로 전달해야 함.

4. '서연'이가 수집한 정보와 활용 방안

(가)	너비아니의 낮은 인지도를 알려 주는 설문 조사 자료
(나)	너비아니의 재료 및 요리 순서를 설명하는 자료
(다)	너비아니가 건강에 좋은 음식임을 설명하는 자료
(라)	너비아니의 옛 기록을 보여 주는 자료
(마)	궁중 음식을 맛볼 수 있는 체험을 소개하는 자료
(바)	너비아니 만드는 과정을 보여 주는 영상 자료



- (나)의 요리 순서를 좀 더 직접적으로 보여 줄 수 있는 (바)의 정보를 통합하여 제시함.
- (마)는 주제와 거리가 멀기 때문에 삭제함.

5. '서연'이의 고쳐쓰기 방안

<ul style="list-style-type: none"> • 독자들의 흥미를 유발할 수 있는 방향으로 제목을 수정하거나 질문을 던지는 방식을 활용함. • 설문 조사 결과를 한눈에 보여주어 글쓴이의 의도를 전달함. • 주제에 대한 정확한 정보를 추가적으로 전달하여 독자의 궁금증을 해소함. • 사진 자료를 활용하여 주제를 효과적으로 전달함. • 글의 흐름에 맞지 않은 문장을 삭제하여 문단의 내용을 매끄럽게 함. • 참고한 자료의 출처를 분명하게 밝혀 글의 신뢰도를 높임.
--

TEST 1단계

1. 제재 개관

갈래	□명하는 글
성격	□관적, 사실적
소재	□비아니
주제	너비아니의 가□

2. 정보를 전달하는 글 쓰기 과정

계획하기	글의 □적, 예상 □자, 글의 □제, 글의 □류 정하기
------	--------------------------------



내용 생성하기	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 매체에서 □보 수집하기 • 수집한 정보의 중□도 분석하고, 활용 여부 판단하기
---------	--



내용 조직하기	<ul style="list-style-type: none"> • 선정한 내용을 바탕으로 개□ 작성하기 • 수집한 정보의 □용 방안 구체화하기
---------	---



표현하기 및 고쳐쓰기	<ul style="list-style-type: none"> • 도표, 그림, 사진, 등을 활용하여 개요에 따라 글 쓰기 • 내용의 흐름이나 표현이 적절하지 않은 부분 □정, □완하기
-------------	---

3. 정보를 전달하기는 글 쓰기의 유의점

- □뢰성 있는 정보를 활용해야 함.
- 독자가 이□하기 쉽게 표현해야 함.
- 글의 내용을 □임새 있게 조직해야 함.
- 정보를 □곡이나 과□ 없이 사실 위주로 전달해야 함.

4. '서연'이가 수집한 정보와 활용 방안

(가)	너비아니의 □은 인지도를 알려 주는 설문 조사 자료
(나)	너비아니의 재료 및 요리 □서를 설명하는 자료
(다)	너비아니가 □강에 좋은 음식임을 설명하는 자료
(라)	너비아니의 옛 기록을 보여 주는 자료
(마)	궁중 음식을 맛볼 수 있는 □함을 소개하는 자료
(바)	너비아니 만드는 과정을 보여 주는 □상 자료



- (나)의 요리 순서를 좀 더 □접적으로 보여 줄 수 있는 (바)의 정보를 통□하여 제시함.
- (마)는 주제와 거리가 멀기 때문에 삭□함.

5. '서연'이의 고쳐쓰기 방안

- 독자들의 □미를 유발할 수 있는 방향으로 □목을 수정하거나 □문을 던지는 방식을 활용함.
- 설□ 조사 결과를 한눈에 보여주어 글쓴이의 의도를 전달함.
- 주제에 대한 정확한 정보를 추가적으로 전달하여 독자의 궁□증을 해소함.
- □진 자료를 활용하여 주제를 □과적으로 전달함.
- 글의 흐름에 맞지 않은 문장을 □제하여 문단의 내용을 매끄럽게 함.
- 참고한 자료의 □처를 분명하게 밝혀 글의 신뢰도를 높임.

O / X 문제

【1~5】 「정보를 전달하는 글 쓰기」에 대해 제시된 설명이 적절하면 O, 아니면 X를 선택하시오.

1. 글 쓰기 과정에서는 다음 단계로 넘어가면 이전 단계로는 다시 돌아올 수 없다. (O / X)

2. 계획하기 단계에서는 글의 목적, 예상 독자 등을 결정할 수 있다. (O / X)

3. 다양한 매체에서 정보를 수집하는 것은 내용 생성하기 단계에서 진행할 수 있다. (O / X)

4. 내용 생성하기 단계에서 개요를 작성한다.
..... (O / X)

5. 글 쓰기 과정은 반드시 순서대로 진행해야 하는 것은 아니다. (O / X)

1. X 2. O 3. O 4. X 5. O

중1-1
국어
비상(박현숙)

2026 중1-1 국어 비상(박현숙)
2(2) 정보를 전달하는 글 쓰기 지문 분석 복습 필기용 지문
이 서적은 「저작권법」에 따라 보호됩니다. 본 자료의 무단 배포, 도용 시, 저작권법에 의거하여 책임을 질 수 있습니다.

복습 필기용은 선생님들께서 수업을 하실 때 학습용으로 쓰실 수 있습니다. 또는 학생 여러분이 공부한 내용을 바탕으로 '나만의 필기'를 만들 수 있습니다. 스스로 공부하고 이해한 것을 적용하는 과정을 통해 자신의 이해를 점검하도록 하세요!

지문

1. '서연'이 정보를 전달하는 글을 쓰기 위해 계획하는 과정을 살펴보자.

서연

이번 달 우리 학교 소식지 주제는 '한국 문화의 힘'이야. 전통 요리 동아리 부원이자 학생 기자인 나는 한식을 소개하는 글을 쓸 거야. 먼저 정보를 전달하는 글 쓰기 과정을 알아 두면 더 체계적으로 글을 쓸 수 있겠지?

정보를 전달하는 글 쓰기 과정

① 계획하기

글을 쓰는 목적, 예상 독자, 글의 주제, 글의 종류 정하기

② 내용 생성하기

- 다양한 매체에서 주제와 관련한 정보 수집하기
- 수집한 정보의 중요도를 분석하고, 활용 여부 판단하기

③ 내용 조직하기

- 글의 구조에 따라 내용 및 순서를 정하여 개요 작성하기
- 수집한 정보의 활용 방안 구체화하기

④ 표현하기 및 고쳐쓰기

- 수집한 정보와 개요를 바탕으로 한 편의 글 쓰기
 - 도표, 그림, 사진 등의 자료 활용하기
 - 글의 내용, 구성, 표현 등을 점검하고 글 다듬기
 - 쓰기 윤리를 고려하여 글 점검하기
- ↳ 과장된 내용이나 잘못된 내용 없이 객관적인 정보 전달하기, 출처 밝히기

글을 쓰는 과정을 살펴보았으니, 이제 어떠한 주제로 글을
쓸지 구체적인 계획을 세워야겠어.

서연

1. 내가 이 글을 쓰는 이유는 무엇일까?

→ 우리 학교 학생들에게 한국의 전통 음식인 너비아니를 소개하고 싶어.

2. 내가 쓸 글을 읽을 독자는 누구일까?

→ 학교 소식지에 실을 글이니까 우리 학교 학생들이 주로 읽을 거야.

3. 어떤 음식을 소재로 글을 쓰는 것이 좋을까?

→ 한식 중에서 김치, 비빔밥 등은 친구들이 이미 잘 알고 있으니, 비교적 친구
들이 잘 모를 것 같은 음식을 소재로 글을 쓰고 싶어.

4. 구체적으로 어떤 정보를 담아야 할까?

→ 너비아니의 유래, 너비아니를 만드는 방법, 너비아니의 가치 등을 소개해야
겠어.

5. 글에 담고 싶은 내용을 고려했을 때, 어떤 종류의 글을 쓰는 것이 좋을까?

→ 너비아니와 관련한 다양한 정보를 전달해야 하니까 설명하는 글을 쓰는 것
이 좋겠어.

2 '서연'이 다양한 정보를 수집하고 글의 내용을 생성하는 과정을 살펴보자.

서연

내가 쓰려는 글에 필요한 다양한 정보를 찾아봐야지.
 설문 조사나 책, 기사, 백과사전, 인터넷 등을 활용해 볼까?

(가) 설문 조사



○○ 중학교 전통 요리 동아리에서 20○○년 4월 29일부터 5월 5일까지 7일 동안 '전통 음식 인지도 설문 조사'를 실시했다. 학생들이 가장 많이 알고 있는 전통 음식은 비빔밥이었으며, 상대적으로 너비아니나 신선로와 같은 음식은 잘 알지 못했다.

↳ 우리 동아리에서 전통 음식의 인지도와 관련해서 설문 조사를 실시했어. 그 자료를 다시 살펴볼까?

(나) 책

• 필요한 재료

소고기(등심이나 안심) 600g, 잣가루 1큰술

| 양념장: 간장 4큰술, 설탕 2큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술

• 요리 순서

1. 소고기를 결의 반대로 4~5mm 두께가 되도록 저미고, 여러 번 잔칼질한다.
2. 양념장 재료를 한데 섞어 양념장을 만든다.

3. 고기에 한 장씩 양념장을 끼얹은 다음, 함께 주물러 재워 둔다.

4. 석쇠를 달구어 고기가 타지 않게 뒤집으며 굽고, 뜨거울 때 잣가루를 뿌려 낸다.

- 한복려 외, 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』

↳너비아니는 어떻게 만드는 음식일까?

(다) 기사

아이들 건강에 좋아…… 소고기 영양 정보

소고기는 단백질 및 다양한 미네랄을 풍부하게 포함하고 있는 건강식품으로 알려져 있다. 그중 철분, 아연, 단백질 등은 아이들의 면역력을 강화하는 데 효과적이다.

철분은 면역력 강화 외에도 아이들의 성장 및 두뇌 활동을 자극하는 중요한 영양소이다. 철분 함량이 높은 식품은 대부분 백혈구 생성에 관여하는 아연도 많이 포함하고 있는데, 소고기 역시 아연이 풍부하여 신체 발달 및 면역력 강화에 큰 도움을 준다. 또한 소고기의 단백질은 건강한 근육이 만들어지는 것을 도와 아이들이 활동적인 생활을 할 수 있도록 해 준다.

이 외에도 소고기는 행복 호르몬이라고 불리는 영양소인 트립토판을 포함하고 있고, 우리 몸의 피로를 해소하고 활발한 두뇌 활동을 촉진하는 비타민B를 함유하고 있어 아이들의 성장과 건강에 도움을 준다.

- 『뉴스1』, 2020. 2. 18.

↳너비아니는 영양가 있는 음식일까? 주재료의 영양 정보를 찾아보자.

(라) 백과사전

너비아니를 기록한 내용은 1800년대 말 『시의전서(是議全書)』에 최초로 등장한다. 너비아니는 “연한 소고기는 얇게 저미고, 잔칼질로 자근자근 연하게 하여 갖은 양념에 재웠다가 굽는다.”라고 기록되어 있다. 1957년에 궁중 음식을 주로 소개한 『이조궁정요리통고』에도 너비아니가 기록된 것으로 보아, 너비아니는 조선 시대 궁중 음식의 하나로 추측된다.

한편 너비아니는 우리나라 전통 고기구이인 맥적(貊狄)에서 유래된 것으로 보기도 한다. 맥은 옛 고구려를 가리키고, 맥적은 고구려 사람들의 고기구이를 뜻한다.

- 한국 민속 대백과 사전

↳너비아니는 언제부터 먹게 되었을까?

(마) 기사

경복궁을 거닐며 궁중 음식을 맛보다

경복궁 별빛 야행 축제에는 너비아니, 전복초, 삼합정과, 탕평채 등 여러 가지 궁중 음식을 풍성하게 맛볼 수 있는 체험이 마련되어 있다. 이 체험을 신청하면 왕과 왕비가 일상식으로 먹던 12첩 반상을 현대적으로 재해석한 ‘도습 수라상’을 받아볼 수 있다. 또 정성스럽게 마련한 음식을 즐기는 동안 국악 공연이 펼쳐져 사람들의 흥취를 돋운다.

- 『여성신문』, 2023. 4. 17

너비아니는 궁중 음식이라고 하는데, 궁중 음식을 맛볼 수 있는 체험도 있네.

3 ‘서연’이 작성한 개요의 각 부분에 활용할 수 있는 자료를 골라 보고, 글의 내용을 조직하는 과정을 알아보자.

서연

어떠한 구조로 글을 쓸지 개요를 세우고,
수집한 정보의 활용 방안을 생각해 보자.

• 제목: 우리 전통 음식인 ‘너비아니’ 소개

구조	내용	활용할 자료
처음	너비아니를 소개하는 까닭	()
중간	중간 1 : 너비아니의 역사 • 너비아니라는 이름의 유래 • 너비아니와 관련한 기록	(라)
	중간 2 : 너비아니를 만드는 방법 • 너비아니를 만들 때 필요한 재료 • 너비아니의 요리 순서	()
	중간 3 : 너비아니의 가치	(다)

글의 처음 부분에서 독자의 관심을 끌기 위해 관련 설문 조사 결과를 활용해야지.

	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 영양소가 풍부한 건강 음식 • 누구나 즐겨 먹을 수 있는 맛 	
	중간 4 : 너비아니의 변신 너비아니를 활용한 요리 소개	X
끝	너비아니 소개 요약 및 너비아니를 먹어 보자는 권유	X

최근 전통 음식을 재해석한 음식들이 많이 있으니, 너비아니로 색다른 음식을 만든 사례를 추가로 찾아보자.

4 ‘서연’이 작성한 개요를 바탕으로 초고를 작성한 뒤, 다시 글을 고쳐 쓰는 과정을 살펴보자.

❶ 우리 전통 음식인 ‘너비아니’ 소개

최근 한국의 맛을 느끼려고 우리나라를 찾는 외국인이 늘었다고 한다. 외국인이 우리 전통 음식을 먹어 보는 영상 또한 인기를 끌고 있다. 우리 음식을 향한 세계의 관심은 날로 높아지는데, 전통 음식과 관련한 우리의 관심은 그다지 높지 않다. ❷ 우리 학교 전통 음식 동아리에서 실시한 ‘전통 음식 인지도 설문 조사’에 따르면 우리 고유의 음식 중에도 학생들이 잘 모르고 있는 음식이 매우 많았다. 따라서 이번 달 ○○ 중학교 소식지에서는 우리가 잘 모르는 전통 음식 중 하나인 너비아니를 학생들에게 소개하여 우리 음식의 가치를 되새겨 보고자 한다.

너비아니는 어떤 음식일까? ❸ 너비아니는 고기를 너뽏너뽏 써는 것에서 그 이름이 유래되었다고 한다. 너비아니와 관련한 기록은 1800년대 말 음식의 조리법을 소개한 『시의전서』에 최초로 등장한다. 1957년에 조선 시대 궁중 음식을 주로 소개한 『이조궁정요리통고』에도 너비아니가 기록된 것으로 보아, 너비아니는 조선 시대 궁중 음식의 하나로 추측된다. 한편에서는 너비아니를 고구려 사람의 고기구이라는 뜻의 ‘맥적’에서 유래되었다고 추정하기도 한다. 이처럼 너비아니는 우리 선조들과 함께해 온 유서 깊은 음식이다.

[❹ 그렇다면 너비아니는 어떻게 만들까? 일단 주재료인 소고기와, 양념장 재료인 간장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘 등을 준비한다. 소고기를 결의 반대로 4~5mm 두께가 되도록 저민 후 여러 번 잔칼질을 한다. 그 후에는 양념장 재료를 한데 섞어 양념장을 만든다. 그리고 손질한 고기에 양념장을 끼얹은 다음, 함께 주물러 재워 두었다가 달구어진 석쇠에 고기가 타지 않게 뒤집으며 구우면 음식이 완성된다. 때에 따라 완성된 너비아니에 잣가루를 뿌릴 수도 있다.]

- ❶ 친구들의 관심을 좀 더 끌 수 있는 제목으로 수정해 볼까?
- ❷ 설문 조사 결과를 도표로 보여 주는 것이 좋겠어.
- ❸ 너비아니가 어떤 음식인지 설명하는 내용을 추가 해야겠어.
- ❹ 너비아니의 재료를 명확히 설명하고, 너비아니를 만드는 방법을 더 효과적으로 보여 주어야겠어.

❺ 너비아니는 다양한 영양소를 갖추고 있어 건강에도 매우 좋은 음식이다. 주재료인 소고기는 철분, 아연, 단백질 등을 풍부하게 함유하여 신체 발달을 돕고, 면역력을 강화한다. 또 소고기에 들어 있는 비타민B는 우리 몸의 피로를 해소해 주며 활발한 두뇌 활동을 촉진한다. 또한 너비아니는 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 대중적인 음식이다. 너비아니의 양념장에서 가장 큰 비중을 차지하는 간장은 고추장이나 고춧가루 양념과 다르게 맵지 않아 어린아이들도 잘 먹을 수 있다. 또한 된장 양념에 비해 향이 강하지 않아 대중의 입맛을 두루 만족시킬 만하다.

최근에는 전통 음식인 너비아니를 활용한 다양한 요리도 개발되고 있다. ❻ 이에 대해 너비아니를 전통적인 방식 그대로 즐겨야 한다는 목소리도 있다. 청소년이 즐겨 먹는 토스트나 햄버거에 들어가는 다진 고기 대신 너비아니를 넣기도 한다. 또한 바쁜 현대인이 간단하게 즐길 수 있도록, 한 그릇 음식인 너비아니 덮밥과 너비아니를 넣은 김밥이 판매되기도 한다. 이러한 음식은 우리 전통 음식을 친근하게 즐기려는 시도라고 볼 수 있다.

오랜 세월 우리나라 사람들과 함께해 온 너비아니는 영양도 풍부하고 누구나 즐길 수 있어 후대에 전할 만한 가치가 있는 우리의 전통 음식이다. 오늘 저녁에는 너비아니로 맛과 영양, 두 마리 토끼를 모두 잡아 보는 것은 어떨까?

- ❼ 출처: 1. 한국 민속 대백과 사전(<https://folkency.nfm.go.kr>)
2. 한복려 외, 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』, 2016.
3. 『뉴스1』, 2020. 2. 18.
4. 궁중 음식 문화 재단 누리집(www.koreanroyalcuisine.org)

- ⑤ 앞뒤 문단을 자연스럽게 연결할 수 있는 문장을 추가해야겠어.
- ⑥ 이 문장은 글의 흐름에 맞지 않으니 삭제해야겠어.
- ⑦ 참고한 자료의 출처가 일부 빠져 있네. 출처 표기를 추가하여 글의 신뢰성을 높여야지.

5 다음은 '서연'이 초고를 고쳐 쓴 후 ○○ 중학교 소식지에 실은 글이다. 완성된 글을 읽고 기준에 따라 점검해 보자.

<은은한 전통의 맛, 너도 아니? 너비아니>



최근 한국의 맛을 느끼려고 우리나라를 찾는 외국인이 늘었다고 한다. 외국인이 우리 전통 음식을 먹어 보는 영상 또한 인기를 끌고 있다. 우리 음식을 향한 세계의 관심은 날로 높아지는데, 전통 음식과 관련한 우리의 관심은 그다지 높지 않다. 우리 학교 전통 음식 동아리에서 실시한 '전통 음식 인지도 설문 조사'에 따르면 우리 고유의 음식 중에도 학생들이 잘 모르고 있는 음식이 매우 많았다. 따라서 이번 달 ○○ 중학교 소식지에서는 우리가 잘 모르는 전통 음식 중 하나인 너비아니를 학생들에게 소개하여 전통 음식의 가치를 되새겨 보고자 한다.

너비아니는 어떤 음식일까? 너비아니는 소고기를 얇고 넓게 저며서 양념장에 재운 뒤 석쇠에 구운 음식으로, 고기를 너뽏너뽏 써는 것에서 그 이름이 유래되었다고 한다. 너비아니와 관련한 기록은 1800년대 말 음식의 조리법을 소개한 『시의전서』에 최초로 등장한다. 1957년에 조선 시대 궁중 음식을 주로 소개한 『이조궁정요리통고』에도 너비아니가 기록된 것으로 보아, 너비아니는 조선 시대 궁중 음식의 하나로 추측된다. 한편에서는 너비아니를 고구려 사람의 고기구이라는 뜻의 '맥적'에서 유래되었다고 추정하기도 한다. 이처럼 너비아니는 우리 선조들과 함께해 온 유서 깊은 음식이다.

너비아니는 어떻게 만들까?

재료 소고기 600g, 잣가루 1큰술 / 양념장: 간장 4큰술, 설탕 2큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술



소고기를 결의 반

대로 4~5mm 두께

가 되도록 저민 후

여러 번 잔칼질을

한다.



양념장 재료를 한데

→ 섞어 양념장을 만든

다.



손질한 고기에 양념

→ 장을 끼얹은 다음, 함

께 주물러 재워 둔다.



달구어진 석쇠에 고

→ 기가 타지 않게 뒤집

으며 굽는다.

너비아니가 가치 있는 음식인 까닭은 무엇일까? 너비아니는 다양한 영양소를 갖추고 있어 건강에도 매우 좋은 음식이다. 주재료인 소고기는 철분, 아연, 단백질 등을 풍부하게 함유하여 신체 발달을 돕고, 면역력을 강화한다. 또 소고기에 들어 있는 비타민B는 우리 몸의 피로를 해소해 주며 활발한 두뇌 활동을 촉진한다. 또한 너비아니는 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 대중적인 음식이다. 너비아니의 양념장에서 가장 큰 비중을 차지하는 간장은 고추장이나 고춧가루 양념과 다르게 맵지 않아 어린아이들도 잘 먹을 수 있다. 또한 된장 양념에 비해 향이 강하지 않아 대중의 입맛을 두루 만족시킬 만하다.

최근에는 전통 음식인 너비아니를 활용한 다양한 요리도 개발되고 있다. 청소년이 즐겨 먹는 토스트나 햄버거에 들어가는 다진 고기 대신 너비아니를 넣기도 한다. 또한 바쁜 현대인이 간단하게 즐길 수 있도록, 한 그릇 음식인 너비아니 덮밥과 너비아니를 넣은 김밥이 판매되기도 한다. 이러한 음식은 우리 전통 음식을 친근하게 즐기려는 시도라고 볼 수 있다.

오랜 세월 우리나라 사람들과 함께해 온 너비아니는 영양도 풍부하고 누구나 즐길 수 있어 후대에 전할 만한 가치가 있는 우리의 전통 음식이다. 오늘 저녁에는 너비아니로 맛과 영양, 두 마리 토끼를 모두 잡아 보는 것은 어떨까?

출처: 1. 한국 민속 대백과 사전(<https://folkency.nfm.go.kr>)

2. 한복려 외, 『음식 고전_옛 책에서 한국 음식의 뿌리를 찾다』, 2016.

3. 『뉴스1』, 2020. 2. 18.

4. 궁중 음식 문화 재단 누리집(www.koreanroyalcuisine.org)

나무아카데미 배포포김시