

슬기로운 생활과학

조 윤 정
정남초등학교 6학년

내일은 할아버지 제사가 있는 날이다.

엄마께서는 생선을 사러 가셨다. 엄마는 수많은 생선가게에 들리셨다. 나는 보기에 생선이 모두 생생하게 살아 있는것 같았다. 그래서 엄마께 물어보았다.

“엄마 생선이 다 싱싱한데요.” 하고 엄마께 말씀드렸다.

“아니야 싱싱한 생선을 고르려면 우선 손가락으로 비늘을 가볍게 긁어 보아서 비늘이 빠져 나오는지 어떤지를 본후 비닐같이 비늘이 빠져나오면 상한 것이란다. 또 아가미는 꽤 오래 신선도를 보이는 곳인데 여기가 검은색을 띠기 시작하면 이것은 완전히 상한 것이야 그리고 눈에는 붉은 줄이 몇개 생겼을 때 까지가 구입할 수 있는 신선도의 한계가 된단다. 특히 생선이 일요일 오후에 상한 것이 많으니 주의하도록 해야해”

“아 그래서 엄마가 생선가게를 돌아다니셨구나”

그래서 우리 할아버지도 좋아하셨을 것 같다.

학교에서 돌아와보니 고모가 오셨다. 고모네 김치가 시어서 못 먹겠다고 하셨다. 그래서 엄마께서는 김치를 싸 드렸다. 고모께서는 김치를 드시고 맛있다고 하며 엄마께 김치를 맛있게 담그는 비결을 알려달라고 하시자 엄마는 축스러운신듯 말을 꺼내셨다.

“김치를 시지않게 보관하여 먹는 방법은 달걀 조개껍질을 이용하면 김치가 시어지는 것을 조금이라도 막을 수 있어요. 김치속에 군데군데 달걀을 넣어야 해요. 또한 김치가 시었을때 김치맛을 손상시키지 않고 신맛을 없앨 수 있고 조개껍질을 깨끗이 씻어서 김치

속에 반나절 가량만 넣어두면 신맛을 없어져서 맛있을 것예요”

엄마 말씀이 끝나기도 전에 고모는 달걀껍질을 김치속에 넣고 계셨다.

날씨가 무더운 여름에 있었던 일이다. 선풍기가 먼지게 쌓였다. 지난 여름에 엄마께서 깜박 잊고 선풍기를 깨끗하게 보관하지 않으신 것 같았다. 그래서 나는 전에 작은엄마께 들은 선풍기 청소하는 방법대로 하였다. 선풍기를 깨끗이 청소하려면 비눗물이나 합성세제 용액으로 닦은 다음 부드러운 천으로 닦아낸 후 천을 맑은 물에 적셔 다시 한번 닦아내어 선풍기에 비눗물이나 합성세제가 묻어 있지 않도록 한다. 이제 엄마께서 많이 배우고 작은엄마께도 많이 배웠으니 내가 시집가도 아주 잘 살겠다고 엄마랑 작은 엄마가 칭찬해 주셨다.