

다시 돌아온 '레드벨을 올려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 년센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
11	김치는 1500년 이상의 역사를 간직한 전통 음식입니다. 또한, 다양한 재료를 넣어 숙성시킨 발효식품으로 종류가 300가지 이상입니다. 맞으면 O, 틀리면 X를 표시해주세요.	O
12	츄군이 엄마와 함께 시장에서 배추 1통을 샀어요. 맛있는 배추김치를 만들기 위해 절임 배추를 만들어야 하는데요. 다음 중 배추 1통을 절일 때 필요한 소금(천일염)양은 얼마일까요? ① 소금(천일염) 10g ② 소금(천일염) 50g ③ 소금(천일염) 100g ④ 소금(천일염) 200g	④
13	초보주부 영미는 배추김치를 만들기 위해 배추를 사러 마트에 왔어요. 다음 중 초보주부 영미가 고르지 말아야 할 배추는 무엇인가요? ① 겉잎에 검은점이 많은 배추 ② 겉잎이 짙은 녹색을 띠는 배추 ③ 속잎이 노란색을 띠는 배추 ④ 뿌리가 작고 뿌리 주변이 단단한 배추	①
14	비타민C 섭취가 필요한 츄군을 위해 엄마가 시장에 왔어요. 다음 중 엄마는 어떤 재료를 사서 츄군이 비타민C를 섭취할 수 있게 할까요? ① 짜장가루 ② 카레가루 ③ 배추 ④ 간장	③
15	[년센스] 배부른 김치는?	묵은지(=묵은김치)
16	츄군이 겨울방학 제주도 할머니 댁에 방문했어요. 할머니는 츄군에게 맛있는 제주도 김치들을 반찬으로 주셨는데요. 다음중 제주도 할머니 댁에서만 먹을 수 있는 제주도 김치가 아닌 것은 무엇일까요? ① 전복김치 ② 툇김치 ③ 감굴물김치 ④ 배추김치	④
17	다음 빈칸에 알맞은 말을 써 넣으세요. 항아리의 모양은 남쪽으로 갈수록 오동통, 북쪽으로 갈수록 ()해 진다.	날씬
18	초보주부 영미는 남편과 함께 경상도 맛기행을 떠났습니다. 영미는 경상도 전통시장에 가서 '맛있는 골곰짬지 사세요.' 라는 말을 듣고 아리송했는데요. 다음 중 영미가 몰랐던 골곰짬지는 무엇일까요? ① 무를 껍질째 도톰하게 말려 매콤하게 무친 김치 ② 파를 매콤하게 무친 김치 ③ 배추를 말려 매콤하게 무친 김치 ④ 더덕을 매콤하게 무친 김치	뮤지엄김치간 5층 김치공부방 영상 속에 정답이!
19	츄군은 미국에서 온 친구와 함께 김치박물관 서울식 김치담그기 체험을 하러 왔어요. 김치선생님은 '서울식 김치에는 담백한 젓갈을 사용해 젓갈냄새가 많이 나지 않아요.' 라고 알려주셨어요. 다음 중 서울식 김치에 주로 사용되는 젓갈이 아닌 것은 무엇일까요? ① 새우젓 ② 갈치속젓 ③ 조기젓 ④ 황석어젓	②
20	오늘 아침 엄마와 츄군은 맛있는 아침을 먹고 있었어요. 엄마는 반찬으로 갓 담근 김치와 OO된 김치를 주셨어요. 츄군은 '갓 담근 김치보다 OO된 김치가 더 맛있다.'고 말했는데요. 다음 중 신선한 맛과 향이 나는 OO된 김치의 OO은 무엇일까요? ① 발효 ② 부패 ③ 조화 ④ 분리	①

뮤지엄김치간과 함께하는 '김치Quiz'

다시 돌아온 '레드벨을 올려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 난센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
21	뮤지엄김치간 어린이김치학교 단골고객 추군은 3개월에 한번 씩 김치선생님께 다양한 김치를 배우기 위해 뮤지엄김치간에 방문했는데요. 다음 중 2018년 추군이 어린이 김치학교를 통해 체험하지 않은 김치는 무엇일까요? ① 백김치 ② 양배추겉절이 ③ 당근김치 ④ 깍두기	뮤지엄김치간 홈페이지 '체험 프로그램 안내 및 예약'에 정답이 있습니다!
22	김치를 담글 때, 마늘, 파, 젓갈, 무채 따위의 고명을 고춧가루에 버무려 넣은 것은? ① 김치소 ② 김치속 ③ 김치소 ④ 김치속	①
23	옛날에는 김치를 담가 항아리에 차곡차곡 넣은 후 땅속에 묻어 보관했지만 지금은 일반 냉장고나 김치냉장고에 김치를 보관합니다. 우리생활 속에 꼭 필요한 김치냉장고는 언제 출시되었을까요? ①1984년 3월 ②1985년 7월 ③1986년 4월 ④1987년 10월	①
24	배추와 무, 오이를 절여 넓적하게 썬 다음, 여러 가지 고명에 젓국을 쳐서 한데 버무려 담은 뒤 조기젓 국물을 약간 부어서 익힌 김치는 무엇일까요?	섞박지
25	무를 작고 네모나게 썰어서 소금에 절인 후 고춧가루 따위의 양념과 함께 버무려 만든 김치로 7,8,9월 뮤지엄김치간의 어린이김치학교 체험으로도 만들 수 있는 이 김치는 무엇일까요?	깍두기
26	아주 피곤하여 힘없이 축 늘어진 모습을 두고 이르는 것을 '○○○이 되었다.'라는 말이 있는데요. 김치의 한 종류로 이곳 뮤지엄김치간의 5층 김치움에도 전시되어있는 김치입니다. ○○○에 들어갈 김치는 무엇일까요?	파김치
27	남부지방에서 고추나 마늘 등의 김치 양념을 만들거나 곡식을 가는 사용하는 도구로써 손에 칠만한 등근 공이를 좌우로 번갈아가며 으깨듯이 돌리며 갈아내는 이 도구의 이름은 무엇일까요?	확독
28	다음 중 물김치는 어떤 것인가? ①열무김치 ② 나박김치 ③ 깍두기 ④ 갓김치 ⑤ 파김치	②
29	전라남도 장흥에서 만들어지는 김치로 이 김치에는 아미노산과 칼슘이 풍부한 키조개가 들어갑니다. 전라도 지방에서 쓰는 토속어로 '맛있다'는 의미가 담긴 이 김치는 무엇일까요? ①모기김치 ②매미김치 ③개미김치 ④꿀벌김치	③
30	뮤지엄김치간은 4층, 5층 6층 총 12개의 전시공간으로 구성되어있습니다. 다음 중 뮤지엄김치간의 전시공간의 명칭이 아닌 것은? ①김치움 ②김치사랑방 ③김치놀이방 ④김치공부방	③

뮤지엄김치간과 함께하는 '김치Quiz'

다시 돌아온 '레드벨을 울려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 난센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
31	다음 중 김치에 들어가는 재료가 아닌 것은? ① 마늘 ② 고추장 ③ 쪽파 ④ 생강	②
32	[난센스] 우리 나라에는 200여 가지가 넘는 김치가 있는데요. 여러 김치 중에 가장 계급이 높은 김치는 무엇일까요?	갯김치
33	김치가 발효되는 과정에서 우리 몸에 유익한 OOO이 자라는데요, OOO은 무엇일까요? 그리고 뮤지엄김치간에서 확인한 유산균 종류 1가지 씩을 적어주세요.	유산균 유산균의 종류는 뮤지엄김치간 과학자의방에서 찾아보세요!
34	발효가 잘 되기 위해서는 2가지 조건을 충족해야 합니다. 무엇일까요?	온도는 낮을수록 산소는 적을수록
35	김치는 세계에서 다섯 손가락에 뽑힐 정도로 우수한 식품으로 인정받았습니다. 그럼 김치가 아닌 또 다른 어떤 식품이 세계 5대 식품일까요?	낫또, 올리브, 요구르트, 렌틸콩
36	김치를 담글 때 필수로 들어가는 재료 중 하나인 새우젓! 그 중에서 살이 뽀얗게 오른 통통한 새우로 만든 OO은 김장에 가장 많이 쓰인다고 하는데요, 6월에 잡은 새우로 만든 젓갈을 무엇이라고 할까요?	육젓
37	조선시대 후기부터 생겨난 OOO은 항아리 어깨 부분에 물이 흐를 수 있도록 턱을 만든 형태로, 김치를 독에 넣고 계곡물이 떨어지는 곳에 뚜껑을 덮어 두면 위 아래가 동시에 시원해져 여름에도 시원하게 김치를 보관할 수 있었다고 합니다. OOO은 무엇일까요?	이중독
38	다음 중 지역별 김치 설명이 잘못 짝지어진 것은? ① 강원도: 젓갈을 많이 쓰지 않고 개운하게 담근다. 바닷가 쪽에서는 명태와 오징어를 말려서 넣기도 한다. ② 전라도: 추운지역이라서 간이 싱겁다. 김치소를 많이 넣지 않는 대신 김치 국물을 많이 붓는다. 김치가 감칠맛 나게 익으면 국물로 냉면을 만들어 먹기도 한다. ③ 경상도: 날씨가 따뜻해서 김치에 마늘과 고춧가루를 많이 넣어 맵게 담근다. 배추를 짜게 절이고 양념에 젓갈도 많이 넣는다. 부패를 방지하기 위함이다. ④ 서울,경기도: 여러 지방 사람들이 모여살기 때문에 온갖 김치가 다 모여 있다. 간은 중간정도로 짜지도, 싱겁지도 않다. ⑤ 제주도: 기후가 따뜻해서 김장을 따로 하지 않는 집이 많다. 채소를 오래 두고 먹을 필요가 없기 때문이다.	②
39	김치의 3대 요소는 무엇일까요?	채소, 절임, 발효
40	장독대에는 버선을 거꾸로 매달아 놓는 풍습이 있습니다. 그 이유는 무엇일까요?	발로 벌레를 죽이는 습관이있어 벌레가 버선을 보면 피하고 장 냄새를 맡고 장독을 타고 올라간 벌레가 버선 코에 모여 장독안으 로 들어가지 못하게 하려는 상징 적인 속설이 있기 때문이다.

뮤지엄김치간과 함께하는 '김치Quiz'

다시 돌아온 '레드벨을 울려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 년센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
41	뮤지엄김치간 5층 김치움에 들어가면 '톡톡' 소리가 들립니다. 이 소리는 무슨 소리일까요?	김치가 (유산균의 도움으로 김치가 발효되면서) 익어가는 소리
42	김치를 만들 때 사용하는 재료중 하나인 고춧가루에는 매운맛을 내는 어떤 성분이 들어있습니다. 그 성분은 무엇일까요?	캡사이신
43	다음 속담들은 '김치'와 관련된 속담들인데요. 괄호 안에 들어가는 말 중 다른 하나는 무엇일까요? ① () 먹고 수염 쓴다. ② 젓가락으로 () 집어 먹을 놈 ③ ()을 먹든지 식혜를 먹든지 임자 마음이다. ④ 가을 () 콩지가 길면 겨울이 춥다. ⑤ 떡 줄 사람은 생각도 않는데, ()부터 마신다.	④ - 무
44	김장은 옛날부터 주로 겨울에 많이 했습니다. 그 이유는 무엇일까요?	옛날에는 지금처럼 비닐하우스가 없어서 겨울에 채소를 키울 수 없었기 때문에 겨울 동안에 먹을 많은 양의 김치를 한번에 담가두었다.
45	김치와 절임 식품이 다른 이유는 무엇일까요? ① 김치는 발효 과정을 거치고, 절임은 발효 과정이 없다. ② 김치는 고춧가루가 들어가고, 절임은 들어가지 않는다. ③ 김치는 맵고 짜지만, 절임은 짜다. ④ 김치는 종류가 많고, 절임은 종류가 적다.	①
46	지금 바로 '김치'로 2행시를 지어주세요!	멋진 2행시를 생각해주세요!
47	우리 나라 유네스코 무형문화유산 중, 2013년에 등재 되었으며 김치를 담그고 나누는 문화(Making and Sharing Kimchi in the Republic of Korea)라고 하는 이것은 무엇일까요?	뮤지엄김치간 6층 유네스코헌정방에 정답이 있습니다!
48	다음 중 실제로 존재하는 김치는? ① 반지김치 ② 목걸이김치 ③ 귀걸이김치 ④ 팔찌김치 ⑤ 머리띠김치	①
49	다음 중 실제로 존재하지 않는 김치는? ① 반지김치 ② 개국지김치 ③ 퍼데기김치 ④ 감동젓무김치 ⑤ 앞사귀김치	⑤
50	츄군이 뮤지엄김치간을 관람하며 사진을 찍었습니다. 뮤지엄김치간의 어떤 곳에서 찰칵~! 찍은 사진일까요? (사진제시문제)	뮤지엄김치간을 구석구석 기억해주세요!

다시 돌아온 '레드벨을 울려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 년센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
51	김치를 만들 때 필요한 양념 다섯 가지를 3초안에 다섯 가지 말하세요.	스피드퀴즈
52	다음 중 김치를 보관하기 위한 장소로 맞지 않는 것은? ① 땅 속 ② 김치냉장고 ③ 동굴 ④ 냉동실 ⑤ 항아리	④
53	유네스코 인류무형문화유산에 한국의 김장문화가 등재된 시기는 2013년 12월 5일 입니다. 그렇다면 북한의 '김치담그기 풍습(Tradition of kimchi-making)'은 언제 등재된 시기는 언제 일까요? ① 2011년 ② 2012년 ③ 2013년 ④ 2014년 ⑤ 2015년	⑤
54	다음 중 유네스코 인류무형문화유산에 등재되지 않은 음식 문화는? ① 프랑스의 미식문화 ② 일본의 생식문화 ③ 지중해식 식문화 ④ 한국의 김장문화 ⑤ 고대 조지아의 전통 크베브리 와인 양조법	②
55	김치유산균이 발효되기 적절한 온도와 기간은? ① -4°C, 3일 ② -4°C, 7일 ③ -4°C, 14일 ④ 4°C, 7일 ⑤ 4°C, 14일	⑤
56	[년센스]김치가 다니는 대학은?	장독대
57	김치를 맛있게 먹으려면 김치가 너무 시어지지 않도록 보관해야 합니다. 그러나 이미 시어버린 김치가 있다면 달걀껍데기를 이용해 신맛을 덜 수 있습니다. 배추 한 포기에 날달걀 두 개정도를 12시간정도 파묻어두었다가 꺼내면 달걀껍데기는 흐물흐물해지고 김치의 신맛은 약간 덜해지는데요, 이 것은 산성과 염기성이 만나서 일어나는 ○○○○을 이용한 생활 속 지혜입니다.	중화반응
58	김치는 다양한 변화를 통해 지금의 '김치'라는 예쁜 이름을 얻었습니다. 다음 중 김치를 의미하는 어원이 아닌 것은? ① 침채 ② 팀채 ③ 김채 ④ 저저	④
59	우리나라 문헌상 최초로 김치가 등장한 시기는 고려시대 중기입니다. 다음 중 김치가 등장한 문헌의 이름은 무엇일까요? ① 동국이상국집 ② 김치는 맛있다 ③ 시골엄마김치 ④ 조선왕조실록	①
60	우리나라에는 조선시대 중기 고춧가루가 들어간 김치를 담갔습니다. 고춧가루가 김치의 재료로 사용되기 전에도 빨간 예쁜 김치의 모습을 볼 수 있습니다. 다음 중 고춧가루를 사용하기 전 옛날 사람들은 어떻게 빨간 김치를 담글 수 있었을 까요? ① 물감으로 칠함 ② 맨드라미로 물들임 ③ 빨간배추를 사용함 ④ 보라색 콜라비를 사용함	②

다시 돌아온 '레드벨을 울려라!-가족편'

[문제 출제 가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 년센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
61	강원도와 함경도 같은 산에서는 옹기를 구하기 쉽지 않아, 쉽게 구할 수 있는 ○○을 가지고 독을 만들어 김치를 보관하였습니다. 다음중 ○○에 해당하는 것은? ① 돌 ② 꽃 ③ 흙 ④ 나무	④
62	김치뮤지엄의 과학자의 방에서는 김치에 들어있는 건강한 유산균과 발효에 대한 정보를 볼 수 있는 공간입니다. 김치가 맛있게 익어가는 발효 단계에 따라 균에도 다양한 변화가 발생하는데요. 발효 초기에는 둥글둥글한 모양의 '류코노스톡균'이 자라고 발효 후기에는 길쭉한 모양인 ○○○○○○이 자라나 김치에서 신맛이 나게 됩니다. 이 유산균의 이름은 무엇일까요?	뮤지엄김치간 4층 과학자의방에서 정답을 알 수 있습니다.
63	나는 무엇일까요? 김치 맛을 내는 데 결정적인 역할을 하는 나는, 미생물이 들어오고 나쁜 균이 생겨나는 것을 막아주는 재료야. 김치가 썩지 않고 좋은 유산균으로 발효할 수 있도록 만들어주기도 하지. 음식의 간을 맞출 때 꼭 필요한 나는 무엇일까? ① 깨소금 ② 소금 ③ 설탕 ④ 생강 ⑤ 후추	②
64	요즘에는 집에 김치냉장고가 많이 있어서 김치를 오랫동안 쉽게 두고 먹을 수 있었습니다. 하지만 냉장고가 없던 예전에는 항아리에 넣고 이것으로 덮어 두거나, 이것으로 만든 창고에 보관했는데요, 여기에서 이것은 무엇일까요? ① 비닐 ② 천 ③ 흙 ④ 배추 ⑤ 짚	⑤
65	○○김치는 김장을 하고 남은 우거지로 담그는 겨울 찌갯거리용 김치입니다. ○○과 김장하고 남은 배추 우거지, 무청을 절였다가 막고춧가루와 젓갈로 버무려 담그는 황해도식 허드레 김치입니다. ○○김치는 겨울철 김치찌개용으로 아주 좋은데 ○○을 절였다가 담그므로 익은 김치로 찌개를 해도 ○○이 물컹하지 않고 씹히는 맛이 좋다고 합니다. 여기서 ○○은 무엇일까요?	호박
66	김치가 잘 발효되면 시큼한 향이 나고, 톡 쏘는 맛이 나며 국물에는 거품이 생깁니다. 이는 김치가 익으면서 ○○○○가 생기기 때문인데요. 빈칸에 들어갈 말은 무엇일까요?	이산화탄소
67	옛날 김치냉장고가 없던 시절에는 위생적으로 김치를 보관하고 김치가 얼지 않도록 하기 위해 ○○○을 만들어 김치독을 보관했습니다. 빈칸에 들어갈 말은 무엇일까요?	김치움
68	다음 중 김치의 종류가 아닌 것은? ① 피클 ② 동치미 ③ 총각김치 ④ 반지 ⑤ 오이소박이	①
69	선조들은 소화가 잘 되지 않을때 이것을 먹었다고 합니다. 김치에 들어가는 재료중 소화를 원활하게 하는 역할을 하는 재료는 무엇일까요?	무
70	충청남도의 일부 지역에서만 전해 내려오는 김치이다. 간장계장 국물을 넣어 만든 김치로 겨울철 서산, 태안 지역의 부족한 단백질과 무기질섭취를 도왔던 이 김치의 이름은?	계국지김치

뮤지엄김치간과 함께하는 '김치Quiz'

다시 돌아온 '레드벨을 올려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 년센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
81	깨끗이 씻은 ○○껍질을 넣어주면 김치가 빨리 시어지는 것을 막아줍니다. 다음중 ○○에 해당하는 것은? ① 바나나 ②달걀 ③생선 ④토마토	②
82	한국 최초의 김치박물관이며, 2015년 CNN에서 선정한 세계 11대 박물관은 어디일까요? ① 국립민속박물관 ② 뮤지엄김치간 ③ 떡박물관 ④ 남도향토음식박물관 ⑤ 한국전통음식연구소	②
83	겨울에 김장을 한 후 봄이 넘어 갈 때쯤까지 보관을 하면 김치 위에 생기는 흰색 막은 간장, 고추장, 술, 초, 김치 등 물기 많은 발효성 식품에 생깁니다. 이 흰색 막을 무엇일까요?	골마지
84	1849년(헌종 15)의 『동국세시기(東國歲時記)』에서는 ○○과 장 담그기는 일 년의 2대 행사라고 하였다. 빈칸에 들어갈 말은 무엇인가?	김장
85	알타리 김치'라고도 하나 ○○○○로 많이 불린다. 김치의 주재료인 무 잎줄기가 치렁치렁하게 길어서, 옛 총각들의 길게 땀은 탐스러운 머리모양과 닮았음을 빗대어 생긴 말 이라 전해진다. 빈칸에 들어갈 말은 무엇인가?	총각김치
86	전통적으로 김치의 저장용기는 옹기라 불리는 독을 사용하였다. 옹기는 가마에서 구워지는 동안 독 전체에 미세한 숨구멍이 만들어져 김치가 적절히 발효될 수 있는 최상의 조건을 만들어 준다. 옹기는 지역과 기후에 따라 다른 모습을 나타내는데 전라도 지방의 독 모양은 어떻게 생겼을까요?	
87	김장은 어느 계절에 해오던 풍습일까요? ①봄 ②여름 ③가을 ④겨울	④
88	최초의 김치로 중국 옛 책인 시경에 기록되어 있으며 이것이 우리나라로 넘어와 김치로 발전 되어 왔다고 합니다. 이것은 무엇일까요?	저
89	다음 중 김치유산균이 아닌 것은? ① 류코노스톡균 ② 카스피해균 ③ 웨이셀라속균 ④ 바이셀라균 ⑤ 락토바실러스균	② 카스피해균
90	김치의 효능이 아닌 것은? ① 스트레스가 줄어든다. ② 비만을 예방한다. ③ 아토피가 낫는다. ④ 변비가 생긴다. ⑤ 항균작용을 한다.	④ 변비가 생긴다.

뮤지엄김치간과 함께하는 '김치Quiz'

다시 돌아온 '레드벨을 올려라!-가족편'

[문제 출제가이드]

- * 총 100문항 중 30문항이 랜덤으로 출제됩니다.
- * 문제 유형은 변경될 수 있습니다.
(예. 객관식 → 주관식 / 주관식 → 객관식)
- * 난센스 등 추가 문제가 출제될 수 있습니다.
- * 정답이 제시되어있지 않은 문항은 박물관에서 직접 찾아주세요.

번호	문제	정답
91	오늘날과 같은 형태의 통배추김치를 만들어 먹기 시작한 시기는 언제인가? ① 고조선 ② 삼국시대 ③ 고려시대 ④ 조선후기 ⑤ 어제	뮤지엄김치간 4층 김치의 탄생과 진화 속에서 정답이 있습니다.
92	조선시대 유종임이 쓴책으로 고추를 김치의 양념으로 사용한 사례를 처음 소개한 책 이름은 무엇일까요?	증보산림경제
93	어지럽거나 차멀미를 했을때 동치미 국물을 마시면 속이 개운해 진다고 합니다. 동치미 국물 속에 어떠한 성분이 있어서 속을 편안하게 해주는 것일까요?	유황성분
94	대부분의 김치에는 태양초 고춧가루를 사용합니다. 여기서 태양초 고춧가루는 OO에 말려서 만들어진 고춧가루라고 합니다. 어디에 말려서 만들어진 고춧가루 일까요?	햇볕
95	김치는 우리나라의 대표적인 발효식품입니다. 김치를 제외한 다른 나라 및 우리나라의 발효식품 두 가지를 적어주세요.	요구르트, 식초, 치즈, 빵, 장
96	우리나라에 김치가 있다면 다른 나라에서는 오이, 양배추 같은 채소나 과일을 식초, 소금, 설탕 등을 섞은 액체에 절여서 먹습니다. 다른 나라의 절임음식 중 한 가지 적어주세요.	츠크모노, 후쿠진스케, 우메보시, 샤워크라우트, 등
97	김치를 저장하는 용도로 예전에 많이 사용되었다. 외부의 온도에 영향을 잘 받지 않고 흠으로 만들어진 이것은 무엇일까요 ?	항아리
98	조선말기 규합총서라는 문헌에는 OO을 요리하는데 사용한 것을 볼 수 있습니다. 고춧가루에 더불어 김치의 주요 양념역할을 하는 OO은 무엇일까요? ①간장 ② 된장 ③ 젓갈 ④ 고추장	③
99	김치를 만든뒤 통에 넣을때 꼭꼭 눌러 빈 공간을 채운후 뚜껑을 꼭 닫아야 한다고 합니다. 그 이유는 무엇일까요? ① 공기가 통해서 빨리 시어질까봐 ② 더 많이 담을 수 있게 하기 위해서 ③ 유산균이 더 많이 생성하게 하기 위해서	①
100	100여전 전부터 우리가 지금 먹고있는 배추를 기르기 시작했습니다. 지금 먹고 있는 배추는 속이 짙찬 배추입니다. 이런 배추를 OO배추라고 합니다. 다른 말로 통배추라고 부릅니다.	결구