

Read Korea! #33

뚝배기, 한국의 뜨거운 그릇

Ttukbaegi, Korea's Hot Earthenware Bowl



For Beginners

한국 음식 중에 국물 요리가 많아요.
국물 요리는 따뜻하게 먹어야 돼요.
그래서 한국 사람들은 뚝배기를 사용해요.
뚝배기는 음식을 오랫동안 따뜻하게 해요.
뚝배기는 검은색 그릇이에요.
두껍고 무거워요.
뚝배기는 불에 바로 놓을 수 있어요.
뚝배기로 김치찌개, 갈비탕, 국밥 등을 만드어요.
뚝배기는 아주 뜨거워서 조심해야 해요.
한국 사람들은 뜨겁지만 맛있는 뚝배기 음식을 좋아해요.



Scan to listen to the audio

VOCABULARY

한국	Korea
	[han·guk]

음식	food
	[eum·sik]

국물	soup/broth
	[gung·mul]

요리	dish
	[yo·ri]

많다	to be many
	[man·ta]

따뜻하다	to be warm
	[tta·tteu·ta·da]

먹다	to eat
	[meok·tta]

그래서	so/therefore
	[geu·rae·seo]

사람들	people
	[sa·ram·deul]

사용하다	to use
	[sa·yong·ha·da]

오랫동안	for a long time
	[o·raet·dong·an]

검은색	black color
	[geo·meun·saek]

그릇	bowl
	[geu·reut]

두껍다	to be thick
	[du·kkeop·tta]

무겁다	to be heavy
	[mu·geop·tta]

불	fire
	[bul]

바로	directly
	[ba·ro]

놓다	to place
	[no·ta]

등	etc.
	[deung]

만들다	to make
	[man·deul·da]

아주	very
	[a·ju]

뜨겁다	to be hot
	[tteu·geop·tta]

조심하다	to be careful
	[jo·sim·ha·da]

맛있다	to be delicious
	[ma·si·tta]

좋아하다	to like
	[jo·a·ha·da]

TRANSLATION

한국 음식 중에 국물 요리가 많아요.

Among Korean foods, there are many dishes with broth.

국물 요리는 따뜻하게 먹어야 돼요.

Broth-based dishes should be eaten warm.

그래서 한국 사람들은 뚝배기를 사용해요.

So, Koreans use a ttukbaegi.

뚝배기는 음식을 오랫동안 따뜻하게 해요.

A ttukbaegi keeps food warm for a long time.

뚝배기는 검은색 그릇이에요.

A ttukbaegi is a black bowl.

두껍고 무거워요.

It's thick and heavy.

뚝배기는 불에 바로 놓을 수 있어요.

A ttukbaegi can be placed directly on the fire.

뚝배기로 김치찌개, 갈비탕, 국밥 등을 만드어요.

They make kimchi stew, galbi-tang, gukbap, etc., in a ttukbaegi.

뚝배기는 아주 뜨거워서 조심해야 해요.

You have to be careful because a ttukbaegi is very hot.

한국 사람들은 뜨겁지만 맛있는 뚝배기 음식을 좋아해요.

Koreans like ttukbaegi food that is hot but delicious.

GRAMMAR & EXPRESSIONS

N 중에

Used to indicate that something is part of a larger group or category. It can be translated as "among," "out of," or "in." It's used when you want to talk about one item from a collection.

한국 음식 **중에** 국물 요리가 많아요.

Among Korean foods, there are many dishes with broth.

제 친구들 **중에** 한국 사람이 있어요. Among my friends, there is a Korean.

Difference between **중에서** and **중에**

☞ **중에서** is used when you are comparing things or choosing one out of a group.

한국 음식 **중에서** 김치를 제일 좋아해요.

Among Korean foods, I like kimchi the most.

☞ **중에** is used when something simply belongs to or exists within a group, without comparing.

한국 음식 **중에** 김치가 있어요.

In Korean foods, there is kimchi.



Want to Learn Korean Grammar Step by Step?

Check out our Master Korean Grammar series for clear explanations and plenty of examples.

☞ Visit tomikorean.com to learn more!

V/A-아/어야 하다(되다)

This expression indicates necessity or obligation. It means "must," "have to," or "should." Both 하다 and 되다 can be used, with 되다 being a bit more common in conversational Korean.

국물 요리는 따뜻하게 **먹어야** 돼요. Broth-based dishes must be eaten warm
내일까지 이 책을 다 **읽어야** 해요. I have to read this entire book by tomorrow.

V-(으)ㄴ 수 있다

Used to express ability or possibility. It means "can" or "is able to." It is attached to the verb stem.

뚝배기는 불에 바로 **놓을 수** 있어요. A ttukbaegi can be placed directly on the fire.
저는 한국 음식을 **만들 수** 있어요. I can make Korean food.

V/A-아/어서

This is used to show a cause and effect relationship. The first clause is the reason or cause for the second clause. It can be translated as "because" or "so."

뚝배기는 아주 **뜨거워서** 조심해야 해요.
You have to be careful because a ttukbaegi is very hot.

배고파서 밥을 먹었어요. I was hungry, so I ate.

V/A-지만

This is used to connect two contrasting clauses. It can be translated as "but" or "although." It is often used to present an exception or an opposing idea.

한국 사람들은 **뜨겁지만** 맛있는 뚝배기 음식을 좋아해요.
Koreans like ttukbaegi food that is hot, but delicious.

저는 밥을 **먹었지만** 배고파요. I ate, but I'm still hungry.

뚝배기, 한국의 뜨거운 그릇

Ttukbaegi, Korea's Hot Earthenware Bowl



For Intermediate

한국 음식 중에 국이나 찌개, 또는 탕처럼 국물이 있는 요리가 많아요. 이런 음식은 따뜻하게 먹어야 맛있기 때문에 한국 사람들은 이 음식을 주로 뚝배기에 담아요. 뚝배기는 검은색 전통 그릇으로, 두 겹고 무거운 편이에요. 불 위에 바로 올려서 음식을 끓이는 데에도 사용돼요. 뚝배기는 열을 오랫동안 유지할 수 있어서 뜨거운 음식을 따뜻하게 먹을 수 있어요. 대표적인 뚝배기 요리에는 김치찌개, 된장찌개, 갈비탕, 국밥 등이 있어요. 식당에서 뚝배기에 나오는 음식이 있으면 조심하세요.

음식이 아직도 그 안에서 끓고 있어서 아주 뜨거우니까요. 한국 사람들은 이렇게 뜨겁지만 깊은 맛이 나는 뚝배기 음식을 즐겨 먹어요. 뚝배기는 한국의 정서를 담고 있는 중요한 그릇이에요.



Scan to listen to the audio

VOCABULARY

또는	or
	[tto·neun]

있다	to have/there is
	[i·tta]

이런	this kind of
	[i·reon]

주로	usually
	[ju·ro]

담다	to put in
	[dam·tta]

전통	tradition
	[jeon·tong]

위	top
	[wi]

올리다	to place on
	[ol·li·da]

끓이다	to boil
	[kkeu·ri·da]

사용되다	to be used
	[sa·yong·doe·da]

열	heat
	[yeol]

유지하다	to maintain
	[yu·ji·ha·da]

대표	representative
	[dae·pyo]

나오다	to come out
	[na·o·da]

아직(도)	still, yet
	[a·jik·tto]

안	inside
	[an]

끓다	to boil
	[kkeul·ta]

이렇게	like this
	[i·reo·ke]

깊다	to be deep
	[gip·tta]

맛	taste
	[mat]

맛(이) 나다	to taste
	[ma·si na·da]

즐기다	to enjoy
	[jeul·gi·da]

정서	sentiment
	[jeong·seo]

담다	to contain
	[dam·tta]

중요하다	to be important
	[jung·yo·ha·da]

TRANSLATION

한국 음식 중에 국이나 찌개, 또는 **탕처럼** 국물이 있는 요리가 많아요.

Among Korean foods, there are many dishes with broth, like guk, jjigae, or tang.

이런 음식은 따뜻하게 먹어야 **맛있기 때문에** 한국 사람들은 이 음식을 주로 뚝배기에 담아요.

Because these kinds of foods are delicious when eaten warm, Koreans mainly put them in a ttukbaegi.

뚝배기는 검은색 전통 그릇으로, **두껍고 무거운 편이에요.**

A ttukbaegi is a black traditional bowl, and it is on the thick and heavy side.

불 위에 바로 올려서 음식을 **끓이는 데에도 사용돼요.**

It is also used for boiling food by placing it directly on a fire.

뚝배기는 열을 오랫동안 유지할 수 있어서 뜨거운 음식을 따뜻하게 먹을 수 있어요.

A ttukbaegi can retain heat for a long time, so you can keep hot food warm while eating.

대표적인 뚝배기 요리에는 김치찌개, 된장찌개, 갈비탕, 국밥 등이 있어요.

Representative ttukbaegi dishes include kimchi stew, soybean paste stew, galbi-tang, and gukbap.

식당에서 뚝배기에 나오는 **음식이 있으면 조심하세요.**

If there is food that comes out in a ttukbaegi at a restaurant, be careful.

음식이 아직도 그 안에서 끓고 있어서 아주 **뜨거우니까요.**

Because the food is still boiling inside, it is very hot.

한국 사람들은 이렇게 뜨겁지만 깊은 맛이 나는 뚝배기 음식을 즐겨 먹어요.

Koreans enjoy eating ttukbaegi dishes that are hot but have a deep flavor.

뚝배기는 한국의 정서를 담고 있는 중요한 그릇이에요.

A ttukbaegi is an important bowl that contains the sentiment of Korea.

GRAMMAR & EXPRESSIONS

N처럼

This is used to compare something to a typical example or to describe similarity. It means "like" or "as if".

국이나 찌개, 또는 **탕처럼** 국물이 있는 요리가 많아요.

There are many dishes with broth like guk, jjigae, or tang.

친구는 **모델처럼** 키가 커요. My friend is tall like a model.

V/A-기 때문에

This is used to give a reason or cause for an action or state. It is a more formal way of saying V/A-아/어서. It means "because" or "due to."

이런 음식은 따뜻하게 먹어야 **맛있기 때문에** ...

Because these foods are delicious when eaten warm...

저는 시간이 **없기 때문에** 아르바이트를 못 해요.

Because I have no time, I can't do a part-time job.

A-(으)ㄴ 편이다, V-는 편이다

This expression is used to describe a tendency or a general characteristic. It means "to be on the ~ side" or "to tend to."

두껍고 **무거운 편이에요**. It's on the thick and heavy side.

저는 잠을 많이 **자는 편이에요**. I tend to sleep a lot.

V-는 데에 사용되다

This is a passive construction used to indicate that something is utilized for a particular purpose or action. It means "to be used for."

음식을 끓이는 데에도 사용돼요. It is also used for boiling food.

이 기계는 종이를 자르는 데에 사용돼요. This machine is used for cutting paper.

V/A-(으)면

This is a conditional expression. It means "if" or "when." It connects two clauses, where the first clause is the condition for the second clause.

식당에서 뚝배기에 나오는 음식이 있으면 조심하세요.

If there is food that comes out in a ttukbaegi at a restaurant, be careful.

시간이 있으면 영화를 봐요. If I have time, I watch a movie.

V-(으)세요

This is a polite command ending. It is used to give a gentle command or suggestion. It means "please do V."

조심하세요. Please be careful.

안녕히 가세요. Goodbye. (to someone who is leaving)

V/A-(으)니까

This is used to show a reason or cause, similar to V/A-아/어서. However, it is often used in a commanding, questioning, or suggesting sentence.

조심하세요. 음식이 아직도 그 안에서 끓고 있어서 아주 뜨거우니까요.

Be careful. Because the food is still boiling inside, it's very hot.

내일은 제가 바쁘니까 오늘 만나요. I'm busy tomorrow, so let's meet today.

BITS OF KOREA

When you go to a Korean restaurant, you'll often see hot stews and soups served in a ttukbaegi (뚝배기). Let's take a look at some of the most popular Korean foods that are usually served in a ttukbaegi.



김치찌개 (Kimchi-jjigae)
Spicy kimchi stew with pork



된장찌개 (Doenjang-jjigae)
soybean paste stew



순두부찌개 (Sundubu-jjigae)
soft tofu stew with seafood or meat



갈비탕 (Galbitang)
Clear beef short rib soup



돼지국밥 (Dwaeji-gukbap)
Pork soup with rice



뚝배기 불고기 (Ttukbaegi bulgogi)
Marinated beef bulgogi simmered in broth.

QUIZ

1. 뚝배기는 어떤 특징을 가지고 있나요?

What are the characteristics of a ttukbaegi?

- a) 검은색이고 가벼워요.
- b) 하얀색이고 무거워요.
- c) 검은색이고 무거워요.

2. 한국 사람들이 뚝배기를 사용하는 이유는 무엇인가요?

What is the reason Koreans use a ttukbaegi?

- a) 음식을 더 차갑게 유지하기 때문이에요.
- b) 음식을 오랫동안 따뜻하게 먹을 수 있기 때문이에요.
- c) 음식을 깨끗하게 먹을 수 있기 때문이에요.

3. 다음 중 뚝배기에 담을 수 없는 요리는?

Which of the following dishes cannot be served in a ttukbaegi?

- a) 김치찌개 (Kimchi stew)
- b) 김밥 (Gimbap)
- c) 갈비탕 (Galbi soup)

4. 밑줄 친 표현이 틀린 문장을 고르세요.

Choose the sentence where the underlined expression is incorrect.

- a) 날씨가 안 좋아니까 집에서 일하세요.
- b) 이 물건은 요리하는 데에 사용돼요.
- c) 수요일에 병원에 가야 해요.

5. 잘못 짝지어진 것을 고르세요.

Choose the option that is incorrectly paired.

- a) 유지하다 - to maintain
- b) 뜨겁다 - to be hot
- c) 중요하다 - to be careful

Answers 1. c 2. b 3. b 4. a (좋아하니까) 5. c (to be important)