

1. 小豆のコムル
팥시루떡 パシルトゥック

1月



2. 緑豆コムル 皮むき
녹두찰편 ノクトゥーチャルピョン

2月



3. 緑豆を蒸してこす。
녹두고물찰편
ノクトゥーコムルチャルピョン

3月



4. コピパコムル
小豆を蒸してつぶして味をつけて炒める。
부편 피ョン

4月



5. ナツメ館づくり (テチュコ)
팥편 쿠르피ョン

5月



6. 小豆の粉コムル

6月



6-1 小豆粉コムル館作り
두텁단자 토투트뽕단자

7月



7. 大豆のコムル
콩대끼개찰편
コンテキケチャルピョン

8月



8. 黒豆と小豆のコムル
차수수찰편
チャススチャルピョン

9月



9. 小豆カットコムル
홍미두텁떡 黒米トウトツトック

10月



10. コムル千切り
색단자 섹단자

11月



11. 館作り
오징이떡 오젠이트ック
배피떡 ペピトゥック

12月

