

오늘의 유머

▲엿질러진 물

전기 청소기 외관원이 외딴 시골을 찾아가 문을 두드렸다. "할머니 지금부터 평생 잊지 못할 놀라운 광경을 보여드리겠습니다."

그런 뒤 외관원은 밤에서 흙을 퍼와 방바닥에 뿌려대기 시작했다.

"할머니! 저랑 내기를 하시죠. 제가 이 신제품 진공 청소기로 여기에 있는 흙들을 모두 빨아들이면 할머니께서 청소기 한 대를 사시는 거고, 그렇지 못할 경우에는 제가 이 흙을 모두 먹는 겁니다. 어떻게 하시겠어요?"

그러자 할머니가 안됐다든 표정으로 외관원을 쳐다본 뒤 한 마디 했다.

"이봐 젊은이. 이거 안돼서 어떡하나. 여기는 전기가 안들어 온대네."

▲민망한 소리

한 커플이 산책을 하고 있었다. 그런데 갑자기

여자가 방귀가 끼고 싶었다. 한참을 고민하던 여자는 남자친구에게 크게 '사랑해'라고 외치면서 살짝 방귀를 끼기로 결심했다. 그리고 잠시 뒤 여자가 남자에게 외락 안기며 "사랑해!"라고 외치면서 방귀를 끼었다. 작전이 성공했다고 생각한 여자가 미소를 짓고 있는데 남자가 물었다. "자기가 방금 뭐라고 했어? 방귀소리 때문에 못 들어."

▲복불복

한 남자가 과속을 하다 경찰에 적발됐다. 딱지를 끊던 남자는 자신의 옆으로 다른 과속 차량들이 지나가는 것을 보고 뚱뚱한 목소리로 말했다. "아니 경찰 양반, 저 차들도 저렇게 빨리 지나가는 데 나만 잡는 이유가 뭐니까?"

그러자 경찰관이 물었다. "뉘시 해 보신 적 있으시죠?"

"그렇소만."

"그럼. 호수에 있는 물고기를 죄다 잡은 적이 있었던가요?"

▲당신 탓

한 부부가 여행을 하다가 숙박료가 100달러

인 호텔에서 하룻밤을 묵기로 했다. 다음날 호텔 직원이 체크아웃을 하러던 부부에게 150달러짜리 청구서를 내밀었다. 이를 본 남편이 화를 내며 말했다. "아니, 어째서 150달러입니까? 100달러이지!"

호텔 직원이 상냥한 목소리로 대답했다. "그건 방값과 식대가 합쳐진 금액입니다."

"아니, 식대라니요? 우리 여기서 식사를 하지 않았다고요!"

"손님, 식사는 항상 준비되어 있는데 그걸 드시지 않은 것은 손님 책임입니다."

그 말을 들은 남자가 돈을 내밀며 말했다. "알았소. 그럼 50달러만 받으슈. 당신이 내 마누라하고 놀았던 값이 100달러이니깐요 그걸 제하고 나면 50달러이니 말이요."

그 말에 호텔 직원이 깜짝 놀라며 말했다. "아니 손님, 제가 맥의 부인과 놀아나다니요? 저는 그런 사람이 아닙니다."

그러자 남자가 정색을 하면서 대답했다. "그게 무슨 소리요! 내 마누라는 항상 준비되어 있는데, 데리고 놀지 않은 것은 당신 책임이지 않겠소?"

▲간단 명료한 답안지

인문학 기말고사 시간이었다. 시험 감독으로 들어온 교수가 칠판에 '간간이 원숭이로부터 진화했음을 언어학적 측면에서 논하라'고 적었다. 그 문제를 본 한 학생이 주저 없이 답안을 써내려간 뒤 교실을 나섰다. 답안지에는 이렇게 써 있었다. "우리는 흔히 남자들이 슬그머니 자취를 감출 때 '공무리를 뺏다'고 하고 여자들이 아양을 떨 때는 '꼬리를 친다'고 한다. 이것으로 미루어 볼 때 인간은 원숭이에서 진화 발전했다는 점을 확신할 수 있다."

▲할아버지의 대화

할아버지 두 명이 대화를 나누고 있었다. "우리 사위는 나무랄 데가 없는 사람인데 딱 하나 결점이 있어."

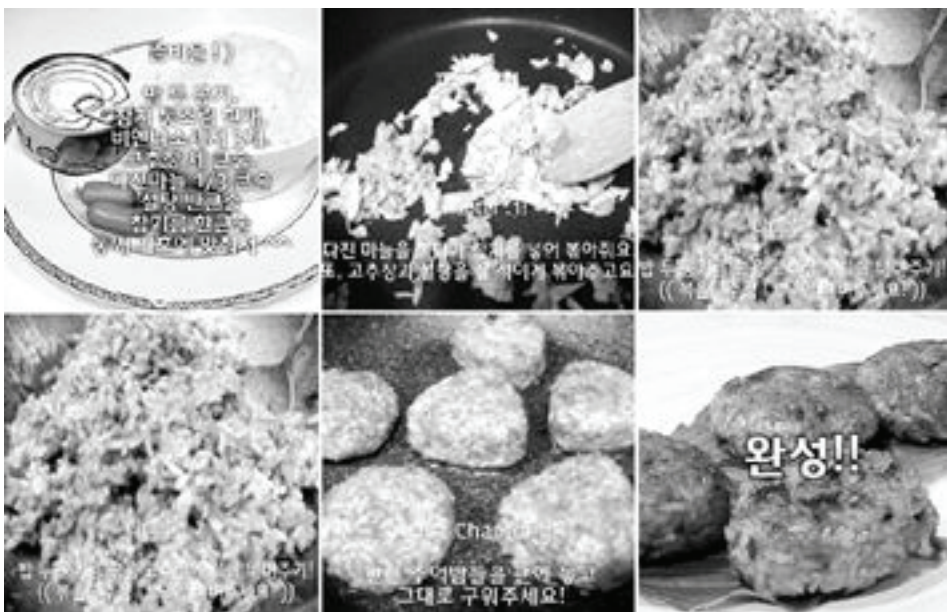
"그게 뭐가?"

"응, 노름을 전혀 할 줄 모른다는 걸세."

"그걸 결점이라고 할 수도 없지 않은가?"

그러자 할아버지가 심각한 표정으로 대답했다. "천만에! 할 줄도 모르면서 자꾸 하는 게 큰 재래네."

시끌벅적 e-스타



고추 참치로 만든 '매콤한 주먹밥'

금강산도 식후경이라고 했다. 먹을 거리에 관한 동영상은 언제나 네티즌 사이에 인기 만점이다. 이번 주에는 고추 참치로 만든 매콤한 주먹밥이 네티즌의 미각을 자극했다.

포털사이트 다음에 올라온 '고추참치 주먹밥 레시피'라는 동영상에 등장하는 재료는 밥, 통조림 참치, 비엔나 소시지, 고추장, 다진 마늘, 설탕, 참기름, 통깨.

자 이제 동영상을 따라 별미 고추 참치 주먹밥 만들기에 들어가 보자. 먼저 다진 마늘 3분의 1큰술을 팬에 넣고 살짝 볶아준다. 볶은 마늘에 통조림 참치를 넣은 뒤 고추장, 설탕을 잘 섞이게 볶아준다. 여기에 고소한 통깨를 먹음직스럽게 솔솔 뿌려주면 매콤한 고추참치가 완성된다.

다음으로 주먹밥에서 빠질 수 없는 핵심 재료

인 밥을 준비해보자. 밥 두 공기를 양푼에 담은 뒤 고추장을 넣고 고추고루 쓱쓱 비벼준다. 만들어 놓은 고추참치도 함께 버무려 주면 그 자체로도 별미 비빔밥이 된다.

이제부터는 주먹밥을 만들기 위해 심혈을 기울여야 하는 과정인 주먹밥 빚기다. 비엔나 소세지를 밥 가운데 넣은 후 동글동글 납작하게 밥 모양을 빚는다. 구으면서 주먹밥의 모양이 흐트러질 수도 있으므로 단단하게 빚어내는 게 포인트다

주먹밥 만들기의 마지막 단계는 바로 굽기. 정성스럽게 모양을 내 놓은 주먹밥을 달구어진 팬에 올리고 앞뒤로 노릇노릇 구어내면 매콤하면서 고소한 고추참치 주먹밥이 완성된다.

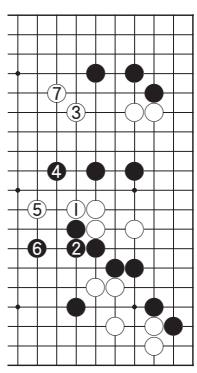
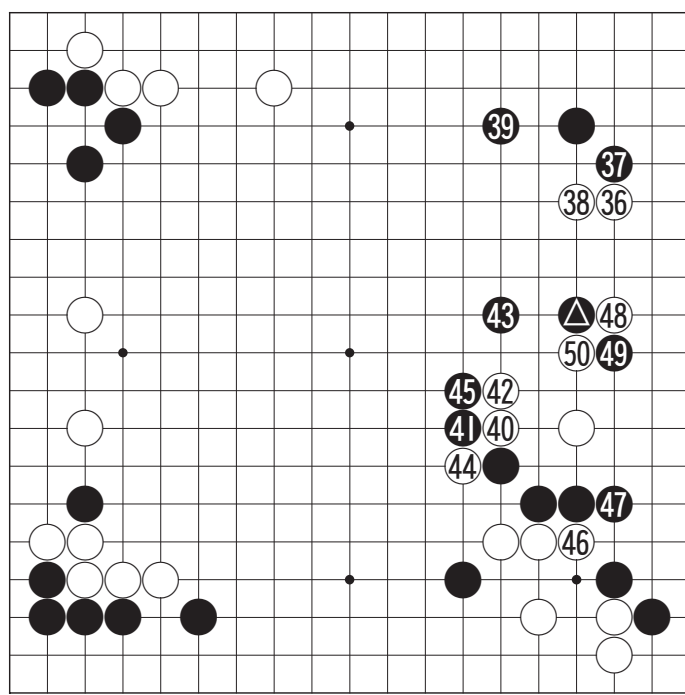
김어울기자 wool@kwangju.co.kr

제89회 전국체전바둑대회

전남팀 강수 연발

페어부 결승 3보(36~50)

백 함영우·송예슬 흑 오창석·이수빈 (전라남도) (경기도)



<참고도>

는 태도다.

흑 ▲로 협공했을 때 제일감은 40으로 붙어 도망가는 것. 그런데 전남팀은 백 36으로 걸쳐가서 백 전을 유도하고 있다. 보통의 경우는 이렇게 양곤마를 만드는 것은 불리한 결과를 초래해 급기시 되는데 그만큼 완력에 자신이 있다

흑 43으로 뛰어 백이 곤란해진 장면인데 여기에서 전남팀은 다시 백 44로 우지끈 끊어버리는 초강수를 들고 나온다.

이 수로는 '참고도 1'의 백 1로 꼬부리면 무난하다. 그런 다음 흑 2, 4를 기다려 백 5, 7로 진술하면 편안했다.

흑 45로 막혀서 백 석점이 잡히는가 했으나 여기에서 다시 백 48로 붙이는 수가 등장했다. 이 수를 받고 강하게 백 44로 끊었던 것이다. 이때 덱서 흑 49로 막은 수가 실수로 이 수로는 50에 늘어났다. 백 50으로 끊어 수승의 실마리를 찾은 느낌이다. <오규철 9단·본보 바둑해설위원>

대한주먹장사광주전남지역본부

EL DORADO 엘도라도리조트

知天命이 되는 오늘의 운세 12월 11일(음 11월 14일 乙酉)

Table with 12 rows, each representing a zodiac sign (子, 丑, 寅, 卯, 辰, 巳, 午, 未, 申, 酉, 戌, 亥) and its corresponding fortune for the day.

Advertisement for '더마플라스트' (DermaPlast) featuring a family photo and contact information.

A large table with 4 columns and 2 rows. Each cell contains a language lesson (English, Korean, Japanese, Chinese) with a title, a short dialogue, and a translation/explanation.