

# 주말경제

## 장터 소식

### 광주신세계타운 3주년 이벤트

광주신세계백화점과 이마트 광주점 등으로 구성된 광주신세계타운이 개점 3주년을 맞아 20일부터 22일까지 1층 광장에서 모두 3천명에게 현장에서 각종 경품을 증정한다. 또 21일 오후부터 1층 문화광장 등에서 브라스 밴드 순회연주, 재미있는 풍선 증정, 커피 무료시연회, 비보이 합창댄스 공연 등 다양한 문화이벤트가 열린다.

루이까또즈 장갑, 카일리 핸드백, 휘네스 패딩바지 등 여성 의류, 윌라 스포츠 폴라폴리스 재킷 등 스포츠 의류 등 남성 및 아동의류, 식품류 등도 세일가격에 판매한다.

### 롯데백화점 김장재료 모음전

롯데백화점 광주점은 본격적인 김장철을 맞아 20일부터 22일까지 '김장재료 모음전'을 연다.

해남산 배추와 천일염을 사용하여 보다 안전하고 믿을 수 있으며, 절임 배추 10kg 1만5천원, 20kg 3만원, 가나리 액젓 2kg 5,800원, 새우젓 2kg 1만6천원, 멸치젓/복새우젓 각 2kg 46천원, 당근 500g 1천480원, 생강 200g 1천890원 등 김장재료를 저렴하게 살 수 있다. 절임배추를 10kg 이상 주문하면, 집까지 안전하게 배달해 준다.

20일부터 26일까지 김치냉장고 3대 특집전을 갖는다. 창립 30주년을 기념해 롯데화랑 1층에서는 오는 20일부터 28일까지 '한국 패션 100년'의 상전' 테마로 전시회가 진행된다.

### 현대백화점 시은대축제

현대신한카드로 당일 20/40/60/100만원 이상 구매고객에게 1/2/3/5만원 현대상품권을 증정한다. 이 백화점은 20일부터 26일까지 맞이해 20~30%까지 할인해 판매한다. 김장철을 맞이해 다음달 20일까지 김장배추 등을 예약주문 받는다.

무농약 배추 및 국산 천일염을 사용한 절임배추(10kg) 1만5천원, 모심한 절임배추(10kg) 1만5천원, 김장김치(10kg) 4만5천원 등에 판매한다. 김장용 찻갈 및 용품 특별전에서는 새우젓(A급/2kg) 1만3천원, 복새우젓(2kg) 1만2천원, 멸치젓(2kg) 7천원, 밀폐용기(12L) 7천500원, 코백스김장백(특대 20포기용) 1천100원 등에 판매한다.

## 김장택배 물량많은 월·화요일 피하고 너무 많은 양 담지않아야 안전 배송

본격적인 김장철을 맞아 김장 택배가 급증할 것으로 예상됨에 따라 안전 배송을 위한 주의가 요구된다.

20일 CJ택배에 따르면 김장 택배는 다른 택배보다 포장에 더 신경을 쓰고, 너무 많은 양을 박스에 담지 않아야 안전하게 배송될 수 있다. 또 월요일과 화요일은 다른 택배 물량이 많기 때문에 이 날을 피해서 보내는 것이 좋다. 다음은 CJ택배가 권하는 김장 택배 요령.

▲김장김치와 절임배추=김장용 비닐봉투에 김치, 절임배추를 넣어 묶고 한번 더 비닐봉투에 넣어 2중 포장을 하면 좋다. 특히 김치는 배송 중 발효로 인한 가스 내용물이 쉐 수 있기 때문에 비닐봉투에 70% 정도만 채우고 묶는다. 이 비닐봉투를 스티로폼 박스에 넣고 테이프를 밀봉한 후 튼튼한 종이박스에 추가로 포장한다. 스티로폼 박스에 아이스팩을 같이 넣어주면 발효가 줄어들어 비닐봉투가 쉐 가능성이 적다.

▲젓갈=젓갈은 주로 플라스틱 통에 담는데 입구를 제대로 밀봉하는 것이 중요하다. 뚜껑 안쪽에 비닐이나 고무패킹을 대 확실하게 닫고, 외부에는 박스테이프를 여러 번 감아준다. 잘 밀봉해야 냄새도 안 나고 내용물이 흘러나오지 않는다.

▲고춧가루=고춧가루나 분말류 등은 습기에 약하고 입자가 작아 잘 흘러내린다. 먼저 비닐봉투에 담고 잘 묶은 후 박스에 포장한다. 포대자루에 담으면 조그마한 구멍이 나도 흘러나오기 때문에 꼭 박스에 포장해야 한다.

▲무, 당근=무, 당근, 고구마, 감자 등 뿌리 채소류는 충격에 상할 우려가 높다. 튼튼한 박스에 담는데 바닥에 신문지를 깔고 내용물을 넣은 후 서로 부딪혀 상하는 것을 막기 위해 사이사이로 신문지를 구겨 넣는다. 한 박스에 20kg이 넘지 않게 넣어야 박스가 터지지 않는다.

▲버섯, 나물=습기에 주의해야 한다. 완전 건조한 나물류는 녹녹함을 방지하기 위해 비닐에 담고 입구를 밀봉한 후 종이 박스에 포장하고, 생나물은 신문지에 한번 싸고 비닐포장을 한 후 종이 박스에 담는다.



〈영경귀 깻잎 김치〉



〈갯 김치〉



본격적인 김장철이 다가오고 있다. 15만여원 정도면 4인 가족이 겨울내내 먹을 수 있는 김치를 담글 수 있어 직접 김장을 하는 가정이 늘고 있다. <광주일보 자료사진>

## 김치 명인이 말하는 김치 맛깔스럽게 담는 법

# 물기 전혀없는 소금 써야 쓴맛 제거

기상청이 예상한 광주·전남지역 '김장하기 가장 좋은 날'은 12월 둘째 주이다. 김장을 담그기 가장 적합한 온도는 하루 중 최저기온이 0도 이하, 하루 평균기온은 4도 이하일 때이고, 담근 김치를 2~7도에서 2~3주간 숙성시키면 영양가를 최대로 높일 수 있기 때문이다.

(사)한국물가협회에서 조사한 바에 따르면 광주의 대표적인 재래시장인 양동시장에서 4인 가족 기준 김장용품 15개 품목을 구입하는데 14만4500원 정도가 든다. 15만원도 안 되는 돈으로 겨울 내내 아삭한 김치를 맛볼 수 있는데다, 최근 안전한 먹을거리를 선호하는 분위기로, 직접 김장을 담그는 주부들이 크게 늘고 있다.

올해 광주김치문화축제기간 중 열린 김치명인콘테스트에서 각각 대통령상과 최우수상을 수상한 김옥심씨와 김은희씨 등 두 명에게 김치 잘 담그는 법을 들었다.

◇좋은 재료와 절임의 미학=두 명인 모두 좋은 배추를 골라 좋은 소금으로 절이는 것이 김치 맛의 기본이라고 주장한다. 배추는 한 포기에 2.5kg 정도 하는 중간 크기로 물기가 없어야 하며, 세워서보면 계란형, 끝은 단단해야 한다.

소금은 물기가 전혀 없어야 하며, 2~3년 동안 간수를 빼야 한다. 시간이 없을 경우 김은희씨는 천일염을 오븐에 넣어 구워서라도 물기는 없애야 한다고 강조한다. 이는 곧 흔하듯 맛보는 김치의 '쓴맛'을 제거하기 위함이다.

소금의 양은 배추의 10~15% 정도로, 일



소금 양은 배추의 10~15%로

정성 담기면 가족간 정도 돈독

정하게 하되 최근에는 싱겁게 먹는 추세를 감안해 10% 정도로 하면 좋다. 맛있는 배추는 염분을 측정해보면 대개 1~1.5% 이하이다. 소금을 뿌릴 때는 배추 뒤쪽부터 한 잎 한 잎 정성을 들여야 한다.

물은 배추의 절반 정도 차게 붓고, 5~6시간 동안 뚜껑을 덮어놓아 하는데, 그 중간에 배추를 한 번 뒤집어 주는 것이 좋다. 절인 배추는 씻고 나서 3시간 이상 물을 빼야 한다.

4인 가족 기준 겨울을 나기 위해 필요한 배추는 10여 포기 정도로, 온 가족이 직접 재배한 것만 사용하면 된다. 식당을 운영하고 있는 김옥심씨의 경우 매일 4~5포기의 김치를 담그고 있다.

◇양념은 정확한 양을 정해 넣어야=두 명

인 모두 일정한 김치맛을 내도록 하기 위해 항상 양념은 정확한 양을 넣는다. 고추는 해풍을 쐬 영광이나 고흥 것이 좋다. 색깔이 예쁘고, 맛도 담백하다.

무, 생강, 양파, 마늘, 쪽파, 부추, 굴 등은 기본적으로 들어가고, 여기에 찹쌀이 김치 맛의 마지막 승부처가 된다. 이 지역에서는 새우젓과 액젓을 넣거나 황새젓이 대부분 쓰인다. 하지만 김은희씨는 목포 선창에서만 파는 잡젓을 쓴다.

잡젓에는 멸치나 황새젓만이 아니라 병어나 갈치 등도 섞여 있어 구수한 맛을 낸다. 김치를 담글 때 찹쌀 풀에 차조를 섞고, 양파죽을 조금 넣는 것도 김은희씨만의 비결이다. 양파를 죽으로 끓일 경우 영양소 파괴는 최소화하고, 감칠맛을 더한다.

김옥심씨는 "김치는 정성이며, 처음 맛이 안 나더라도 그 다음해에는 좋아지고, 그 다음해에는 더 좋아진다"며 "가족들 혹은 아파트 위·아래층이 모여 앉아 김치를 담그면서 정성도 돈독해질 것"이라고 말했다.

김은희씨는 "여러 가지 부재료를 넣으면서, 그 가정만의 독특한 맛을 내보는 것도 좋을 것"이라며 "김치 담그는 과정이 그렇게 어려운 것만은 아니다"고 말했다.

두메김치 등 절임배추를 따로 파는 곳이 늘어나고 있으며, 여기서 절인 배추를 구입해, 양념만 넣어 먹을 수도 있기 때문이다. 두 명인 모두 배추와 무는 자신이 직접 재배한 것만 사용하고 있다. 식당을 운영하고 있는 김옥심씨의 경우 매일 4~5포기의 김치를 담그고 있다. /윤현석기자 chadod@

### 김치명인 김옥심씨

### 광주김치축제 대상



광주김치문화축제 추진위원회가 주최한 '김치명인(마스터) 콘테스트'는 전국의 음식경연대회 중 유일하게 대통령 상이 주어지는 경연 대회이며, 그 유명세로 이 지역뿐만 아니라 서울, 경기, 경상도 등 전국 각지에서 신청자가 몰려들었다.

경연 당일에는 전국 20명의 김치명가, 명장들이 참가했으며, 한국식품영양학회, 농촌진흥청, 세계김치협회, 한국김치협회, 학계 등 식품분야 음식 전문가 등이 심사위원이 된다.

여기서 대통령상을 받은 김옥심(55·사진)씨는 "반지김치, 배추김치", 최우수상의 김은희(49)씨는 "연근보쌈 샌드김치, 배추김치"를 내보 심사위원들의 마음을 사로잡았다.

29년 간 김치를 담근 김옥심씨는 까다로운 남편의 입맛을 맞추다, 음식 솜씨가 일취월장하면서 화순에서 식당을 운영하고 있으며, 김은희씨는 요리 강사이며 이미 김치 전문 강사로 전국적인 인지도를 가지고 있다.

**분 실**  
골프회원증  
No. J01500451  
광주C.C  
김재수  
상기 회원증(大小)을 분실공고함.

**상속한정승인공고**  
광 장영용(580904-1057611)상속에 대한 한정승인에 따른 채권자에 대한 공고, 한정승인(채권자에 대한 공고, 최고)에 관한 민법 제1092조에 의거하여 다음과 같이 공고함. 공고일로부터 2개월내에 채권자는 수증을 신고하지 아니하면 청산에서 제외함.  
사건번호:광주지방법원 순천지원 2009 누단 921  
공 고 인:신순자  
한정승인수리일:2009. 11. 18.  
공고기간:2009. 11.21~2010. 01.20(2개월)  
연 락 처:전남 고흥군 금산면 대령리 261 신순자 (011-647-1354)

**합병및 주권제출공고**  
주식회사 대유증권(“갑”)에서는 2009년 11월 18일, 주식회사 대유증권(“을”)에서는 같은 달 18일 각 주주총회 결의로 “갑”은 “을”을 합병하여 그 권리의무를 승계하고 “을”은 해산하기로 결의하였으므로, 이 합병에 이의가 있는 채권자는 본 공고 게재일 이일부터 1개월 내에 관계회사에 이의를 제출하시기 바라며, 주권을 소지하고 있는 분은 본 공고 게재일 이일부터 1개월 내에 관계회사에 이의를 제출하시기 바라며 이에 공고함.  
2009년 11월 21일  
(갑) 주식회사 대유증권  
전남 영암군 삼호읍 난전리 1702-8  
(을) 주식회사 대유증권  
전남 영암군 삼호읍 난전리 1702-8

**하 고**  
JA전설 대표이사 김종욱 모친 배을식 여사께서 2009년 11월 20일 오전 6시 51분에 숙환으로 별세하셨습니다. 생전에 베풀어주신 후의에 깊이 감사드리며, 장의는 죽암그룹 회장으로 거행하게 되었음을 삼가 알려드립니다.  
○빈 소 :순천시 조해동 성가톨릭병원 장례식장  
○발인일시 :2009년 11월 22일 오전 8시  
○발인장소 :순천 성가톨릭 병원  
○장 지 :전남 고흥군 동강면 죽암농장  
아 들 김 종욱 (JA전설 대표이사)  
종 동 (우석개발 대표이사)  
종 신 (두산중공업 플랜트사업부장)  
딸 김 현숙 (난곡중학교 교장)  
사 위 차 기 원 (사업)  
연락처 장례식장 061)720-2316  
회 사 061)740-0700  
장례위원회 010-3602-9571  
※ 조의금 및 조화는 고인의 유지를 받들어 받지 않습니다.  
죽암그룹 장례위원회 위원장 김 위 배상

**생명력 넘치는 물 “헥사곤”**  
8-스테이지 파이워터 정수기  
■ 알칼리수, 자화욕각수, 파동수(쥬터)  
■ 세계적인 품질인증기관에 의한 실험 인증  
KOF, NSF, Water Quality, SGS, IAPAC  
■ 8단계 정수 시스템  
1. 세라믹 필터 2.이온교환수지 3.활성탄 그래놀  
4. 미네랄 입자 5. EC3000 원적외선 에너지비드  
6. 음이온 미네랄  
7. KDF+활성탄그래놀 8. 자성석  
■ 세계적인 기능·성능을 인증받은 건강정수기를  
“15만원 특가판매” / 필터65,000원(1년사용)  
이제 정수기 가격의 거품을 확실히 정수했습니다!!  
NSF National Safety Federation  
지역총판 및 대리점 모집  
호남지사 (062) 434-9194 목 포 점 (061) 278-4200  
※ 매장에 오시면 맛보시고, 물을 가져가실 수 있습니다. 상무치평점 (062) 375-0230