



오광록 기자의 '광주 5味' 요리 도전기 <6> 낙지호롱

빨판이 바깥쪽을 보게 말아야 먹기 좋아요



for wall decor 7

액자 안에 또 다른 액자가...

김시영 '폴라주 놀이' 3월까지 선이고운치과갤러리

액자 안에 또 다른 액자가 놓여 있다. 사진들을 정교하게 오려붙여 만들어낸 풍경 속으로 걸어 들어가면 결국 또 다른 액자에 다다르게 된다. 또 다른 세계에 다다르게 되는 것이다.

광주시 서구에 위치한 선이고운치과갤러리는 오는 3월31일까지 김시영씨를 초대해 '폴라주 놀이'전을 연다.

김씨 작품의 매력은 무한한 세계를 만들어낸다는 것이다. 원근법을 무시한 가족들이 화폭을 오가기도 하고, 거대한 화염 속에 나무 등 식물을 배치하기도 한다. 서로 상반된 이미지의 배열들이 평온한 듯 보이지만 불편함을 주기도 한다.

작가에서 콜라주 작업은 일종의 놀이다. 다양한 이미지를 오려 붙이면서 또 다른 세계를 만들어내는 작업이기 때문이다.

김씨는 조선대 미술대학 회화과와 독일 뮌헨 예술조형대학을 졸업했으며 독일에서 수차례 전시회에 참가했다. 문의 062-367-2279. /김경인기자 kki@kwangju.co.kr

“인터넷 통해 왜곡되는 호남 역사 바로잡자”

전남문화재단 심포지엄

인터넷 등을 통해 왜곡되고 있는 호남의 역사를 바로잡는 심포지엄이 열린다. 전남문화예술재단 전남문화재단 구소는 오는 27일 오후 2시 전남개발공사 10층 대회의실에서 '인문정신 함양과 호남 역사 바로 세우기'를 주제로 심포지엄을 개최한다.

1부에서는 '인문정신 함양과 호남 역사 재정립의 방향'(고석규 목포대학교

전 총장), '체형·교육 프로그램 개발과 관련 인프라 구축'(김덕진 광주교대 교수), '중장기 발전계획 수립 방향과 타 지역 사례'(이종범 조선대 교수) 등에 대한 주제발표가 이어진다.

또 2부에서는 이영석 광주교대 교수가 좌장을 맡고 김성인 도암역사문화연구원장, 노성태 국제고 교사, 임영진 전남대학교수, 홍영기 순천대 교수 등 전문가들이 토론자로 나선다. 문의 061-287-6803. /오광록기자 kroh@

광주여성재단, 대표이사·사무총장 공모

광주여성재단이 오는 4월 11일자로 임기가 만료되는 대표이사과 사무총장을 공모한다.

대표이사의 응모자격은 재단 사업과 관련한 전문지식과 풍부한 경험, 사회적 덕망이 있는 여성이다. 임기는 2년이며 한차례 연임이 가능하다. 대표이사는 7명으로 구성된 대표이사 추천위원회에서 후보자 모집방법, 심사기준 등을 결정 후, 서류와 면접심사를 거쳐 복수 후보를 시장에게 추천하면 시장이 최종 선정한다.

추천위는 시장과 재단 이사회에서 각 2명, 시의회에서 3명을 추천하며 내정자는 시의회가 주관하는 인사청문회를 거쳐야 한다.

사무총장은 재단 직원 1급 직급의 임용자격을 갖추고 여성정책업무 및 조직관리 경력이 있어야 한다. 임기는 2년이며 공모를 거쳐 연임할 수 있다. 서류와 면접심사, 이사회 의결을 거친 후 시장이 임명한다. 접수는 3월 9일~13일까지다. 문의 062-670-0551. /김미은기자 mekim@kwangju.co.kr



내장 손질하고 물에 씻어내 나무젓가락에 감아 구워 양념은 살짝 구운 뒤 발라야 바지락 젓갈은 소금 간 하고 마늘 고추 생강을 적당히

러 씻어도 된다. 낙지 입을 떼어내는 게 보기에 좋다.

잘 씻어진 낙지는 가장 짧은 발이 있는 쪽으로 배를 잘라야 벗질에 끼우기 편하고 굽기도 좋다. 벗질을 구하기 힘들면 나무젓가락도 좋다. 붙어있는 나무젓가락을 분리하지 말고, 써야 손쉽게 낙지를 끼울 수 있다.

머리에 벗질이나 나무젓가락을 끼운 뒤 낙지 다리를 말고 가장 긴 다리가 조금 남으면 벗질이나 나무젓가락 사이를 관통해 끼우면 굽는 과정에 풀리지 않는다. 여기서 중요한 것은 낙지 다리의 빨판의 바깥쪽을 향해 잘 풀리지 않고, 먹기 좋게 구워진다.

낙지를 살짝 튀린 뒤 굽는 것도 요령이지만 바로 구워도 된다. 석쇠에 올려 숯불에 굽는 게 가장 맛있지만 가정에서는 오븐이나 팬도 가능하다. 양념에 참기름이 충분히 들어가니 팬에 따로 기름을 두를 필요는 없다. 양념은 붓으로 발라 구워야지만 붓이 없다면 작은 수저로 조금씩 떠서 잘 퍼지도록 문질러 주면 된다.

낙지를 살짝 구운 뒤 양념을 발라야 양념이 타지 않는다. 다 구워진 낙지를 예쁘게 담아내면 요리가 끝난다. 깨나 잣으로 고명을 올리는데 전통색인 오방색을 살리는 것도 '있어

보이는 요리'를 완성하는 방법이다. 계란 흰자와 노른자로 각각 계란채(지단)를 부치고, 흔히 상점에 파는 붉은 실고추와 청고추를 썰어 넣으면 된다. 육심을 내자면 감정한 석이버섯을 채 썰어 올리면 오방색 고명이 완성된다. 깨는 손가락으로 으깨어 뿌리면 더욱 고소하다.

바지락 젓갈은 소금 간만 잘하면 된다. 소금은 발효를 위해 넣고, 액젓으로 간을 맞추면 더욱 맛있다. 식힌 젓갈은 한 달가량 냉장보관해야 하고, 굵은 소금을 넣는다.

바로 먹으려면 군소금이나 가는소금을 필요는 없다. 양념은 붓으로 발라 구워야지만 붓이 없다면 작은 수저로 조금씩 떠서 잘 퍼지도록 문질러 주면 된다. 낙지를 살짝 구운 뒤 양념을 발라야 양념이 타지 않는다. 다 구워진 낙지를 예쁘게 담아내면 요리가 끝난다. 깨나 잣으로 고명을 올리는데 전통색인 오방색을 살리는 것도 '있어

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

■ 낙지호롱

◇재료 및 분량

- ▲낙지 4마리, 벗질(나무젓가락 4개), 참기름 1큰술, 다진마늘 1큰술.
- ▲양념장 : 다진마늘 2큰술, 생강즙 1큰술, 간장 2큰술, 참기름 1큰술, 깨

◇만드는 법

1. 낙지는 머릿속의 내장을 꺼내고 주물러 깨끗이 씻는다.
2. 참기름과 다진마늘로 주물러 밑간한다.
3. 벗질에 낙지 머리를 끼워 다리부분을 돌돌 말아 찜통에 살짝 쪄낸다.
4. 석쇠에 양념장을 발라가며 구워낸다.



■ 바지락 젓갈

◇재료 및 분량

- ▲바지락 500g, 천일염 50g.
- ▲양념 : 고춧가루 2큰술, 마늘 2큰술, 생강, 액젓 약간(맛추기 용), 조청 2큰술, 청주 2큰술, 청양고추 2개, 깨소금 약간, 참기름.

◇만드는 법

1. 바지락은 천일염을 넣어 거품이 나오도록 버무려 소금을 넣은 뒤 통에 담아 냉장 보관한다(숙성기간 1달가량).
2. 숙성된 바지락을 양념으로 무친다.



광주문화재단 전통문화관에서 열린 전통음식특별강좌의 수강생들이 낙지를 벗질에 감아 낙지호롱을 만드는 법을 배우고 있다.

모임이 있으신가요? 귀한 손님 대접하시는지요?

금수장관광호텔 아리랑하우스에서 정성껏 모시겠습니다.

파주 5味
5회 연속 선정

건강한 한정식으로 즐거운 만남이 완성되는 곳!

- 부담없는 가격의 내 집 처럼 편안한 객실
- 30년 전통 광주음식명가 한정식 아리랑하우스
- 각종 모임을 위한 대소 연회장
- 300가지 와인을 즐길 수 있는 카페 보네르
- 맞춤형 출장도시락

연회장 세미나 가족모임 상견례

☎ 금수장관광호텔 아리랑하우스 계림동 홈플러스 건너편 예약문의 (062)525-2111 www.geumsoojang.com 각종모임은 전통있는 아리랑하우스

특허방수 특허 제10-1097784호 특허 제10-0562035호 특허 제10-0548189호

대한건축사협회 **트라이슈머** 우수건축자재 추천제품 단열복합시트

방수가 2~3년만 가면 된다고요? 20년은 가는데!!

트라이슈머® 단열복합시트방수

시공과 과정: 1. 시공전 / 단열베이스카펫시공 2. 단열베이스카펫 / 트라이슈머시트시공 3. 트라이슈머 시공 4. 옥상 시공 후

결로·곰팡이 단열까지 한번에~!

아트패션시트® 곰팡이 결로 단열시스템

완벽한 3중 단열로 결로·곰팡이 방지는 기본!
겨울에는 따뜻~ 여름에는 시원~ 탁월한 냉·난방비 절감효과 (20~30%)
새집증후군 예방효과, 명물디자인으로 바뀌는 리모델링 효과까지!

이파엘지의 특허공법!!

배란다 시공전 시공후

(주)이파엘지종합특수방수는 환경과 소비자를 위한 저탄소 녹색(Green)환경을 추구합니다.

[주]이파엘지종합특수방수

IPALG 광주전남대리점 (062) 511-0444 H.P 010-6603-0405

목포대리점 T.(061) 284-0485
여수대리점 T.(061) 683-0485
순천대리점 T.(061) 726-0482
광양대리점 T.(061) 795-0485

www.IPALG.co.kr 또는 이파엘지.kr