

이색 맛집 이곳이 좋아요

동서고금을 통해 세인들의 가장 큰 즐거움 중 하나가 먹는 재미가 아닐까. 특히 요즘 들어 사는 맛을 음식 맛에서 찾으려는 사람들이 늘고 있다. 이번 호에서는 남구지역에서 사는 맛을 느낄 수 있는 전문음식점 3곳을 소개한다.



콩요리 담백한 맛 ‘이기’

채식 전문점

김미자 채식뷔페

부경대 맞은편 경성외국어학원 4층에 위치한 ‘김미자 채식뷔페’는 채식을 통해 건강을 유지하려는 사람들이 즐겨찾는 명소로 급부상하고 있다.

지난 4월 개업한 이곳은 입소문을 통해 단골들이 늘어나고 각종 모임이나 행사를 위해 문의하는 사람들도 많아졌다. 근처 부경대와 경성대 학생들이 식당을 다녀간 뒤 인터넷에 맛집으로 등록하는 등 이곳을 한번 방문 해본 사람들은 하나같이 채식으로만 이루어진 식단으로 맛있는 요리를 먹을 수 있다는데 감탄한다.

무엇보다 계란이나 젓갈등도 사용하지 않는 ‘완전채식’을 제공한다는 것이 이 집의 특징이다. 양념은 조미료 대신 견과류양념을 사용하고 있다.

조미료와 유류를 완전히 배제하고 만든 요리가 과연 맛이 있을까? 채식뷔페라고 하여 우리가 흔히 생각하는 나물만찬들만 있을 것이라고 생각하면 큰 오산이다. 이곳의 대표음식은 콩단백과 밀단백으로 요리한 ‘버섯탕수’, ‘콩까스’, ‘콩강정’ 등이다. 이러한 요리들은



닭고기나 돼지고기를 전혀 사용하지 않고 콩단백과 밀단백만으로 고기의 질감과 맛을 완벽히 재현해 낸다.

식당에는 이 외에도 다양한 죽이 제공되고 콩고기스파게티, 채식육계장, 통밀 샌드위치 등 채식을 이용한 다양한 요리들이 준비되어 있다. 대인 9,900원, 소인 (초등학생이하) 6,000원. ☎ 626-3478



세계 3대 요리 케밥 ‘이품’

터키전통요리 전문점

Bey Kebap House

문을 열고 들어서면 벽면을 가득 채운 이국적 문양의 타일 인테리어가 눈에 띈다. 문양은 낫설지만 색채는 예뻐랄드빛 고려청자를 닮은 이곳은 터키 레스토랑 ‘베이 케밥 하우스(Bey Kebap House)’.

세계3대 요리중의 하나인 케밥은 터키를 대표하는 음식으로 터키 전통 화덕에다 장작을 이용해 빵을 굽고 고기는 천연 향신료를 사용해 담백한 맛을 느낄 수 있다. 터키식 양념에 절인 고기(양, 소, 닭)를 치즈와 토마토를 넣고 빵으로 감싸 화덕에서 구워낸 ‘베이(Bey)케밥’, 얇게 다진 고기를 매콤한 터키식 양념으로 그릴에 구워낸 ‘아다나(Adana)케밥’ 등 20여종의 케밥을 선보이고 있다. 양고기는 특유의 향 때문에 우리나라 사람들이 즐겨하지 않아 주로 쇠고기, 닭고기를 사용한다. 케밥요리와 함께 먹는 얇게 구운 빵 ‘라와시’, 깔끔한 뒷맛을 자랑하는 터키 전통 맥주 ‘에페스(Efes)’를 곁들이면 더욱 풍성한 식사가 된다.

2007년 문을 연 베이케밥하우스는 ‘당신을 위한 케밥 식당’이라는 뜻으로 현지 요리사 우루칸 메멧



(33)씨가 터키 전통 케밥을 만들어 손님들의 입맛을 돋우고 있다.

특히, 이곳에서 만들어 사직야구장에 공급하는 ‘도네르(Doner)케밥’은 부산의 야구열기와 함께 유명한 음식이 되었다. 터키 전통 ‘이즈니 타일’이 돋보이는 34석 규모의 아담하고 조용한 터키 레스토랑에서 연인이 즐겨온 식사를 나누는데 20,000원 이면 충분. ☎ 625-0042



입안에서 사르르 달콤함 ‘강추’

컵케이크 전문

ALL ABOUT CUPCAKE

작은 컵에 빵과 크림, 크림위에 앙증맞게 토핑된 색색의 초코, 입안에 넣으면 사르르 녹아들 것 같다. 먼저 눈으로 먹는다는 말을 실감나게 하는 그것은 이듬하여 컵케이크.

컵케이크가 대학이나 젊은이들이 많이 모이는 장소엔 성업 중이어서 젊은이들의 트랜드로 자리 잡아가고 있다. 부경대 건너편에 9월초 문을 연 ‘올 아바웃 컵케이크(ALL ABOUT CUPCAKE)’는 아메리카노·라떼와 찰떡궁합

컵케이크는 단맛이 강해 맛들이면 자주 찾게 되는 중독성(?)이 있다고. ‘아메리카노’, ‘라떼’ 등 커피와 곁들여 먹으면 찰떡궁합이다. “빵과 크림을 포크로 따로 떼서 먹는 게 아니라 같이 먹는 것이 컵케이크를 맛있게 즐기는 법”이라고 유씨는 조언한다. 단맛 때문에 컵케이크를 기피하는 어른들은 단호박을 이용해 만든 ‘초코팥권’과 ‘얼그레이’ 컵케이크를 추천한다.



피넛버터·애플시나몬·쿠엔크 등 25종의 메뉴를 하루 10가지씩 돌아가며 만들어, 매장에는 다양한 맛의 컵케이크들이 손님들 기다리고 있다. 가게에 걸린 액자도 그녀들의 솜씨, 그릇, 컵은 물론 가게 구석구석까지 그녀들의 손길이 닿아있어 12좌석의 가게는 오밀조밀 예쁘다. 컵케이크의 가격은 3,500~4,000원 선. 컵케이크 홀릭. ☎ 611-0259



■ 유망 중소기업을 소개합니다

신종플루, ‘핸드샤워’로 막는다

용당동 아쿠아셀

신종플루예방을 위한 ‘손씻기운동’이 벌어지고 있는 가운데 남구에 소재한 아쿠아셀(대표 김경희)에서 손소독기 ‘핸드샤워’ 개발을 완료해 다음달 초 시중에 내놓을 예정이다.

아쿠아셀에서 개발한 손소독기는 독자개발한 것으로 전해 살균수 제조장치로 생성된 전해수와 은이온수를 이용한다. 전해수는 대장균, 일반세균, 노로바이러스 등 다양한 세균 및 바이러스 살균효과로 잘 알려져 있으며 은이온수는 순도 99.999%의 은전극을 사용하여 탁월한 살균 및 항균기능이 있다는 것이 업체의 설명이다.

또한 현재 시판되는 손소독제가 대부분 알콜을 이용한 것으로 지속적으로 사용할 경우 피부가 갈라지고 거칠어지는 등의 부작용이 있어왔지만 업체는 자체 개발한 전해 살균수로 이러한 부작용을 없앴다.

아쿠아셀의 ‘핸드샤워’는 사용자가 센서에 손을 가까이 대면 10초간 살균수가 손 전체에 샤워기처럼 분사되어 소독되는 손샤워식(에어미스트)으로 액체나 젤 형태의 소독제를 손에 발라 문지르는 느낌을 좋아하지 않는 사람들에게 효과적이며 공기 입자가 작아 건조가 빠르다.



김경희 아쿠아셀 대표가 신종플루를 막기위한 손소독기 ‘핸드샤워’를 시연하고 있다.

환경관련 제품 전문 생산업체

전해수 이용한 손소독기 출시

이번 손소독기 ‘핸드샤워’를 개발한 업체 (주)아쿠아셀은 2004년 3월 설립한 회사로 남구 용당동 부경대 산학협력관 내에 위치해 있다. 그동안 업체는 환경하·폐수처리와 관련된 제품을 개발 및 생산해왔다. 이번 손소독기 ‘핸드샤워’는 오·폐수처리 등의 환경관련 제품을 개발하며 쌓아왔던 기술력으로 연구개발에 성공한 제품이다.

김경희 대표는 “지난 달 참가했던 국제환경에너지산업전에서도 ‘핸드샤워’ 손소독기가 관심을 끌었다. 핸드샤워의 시판을 통해 손정결의 생활화로 신종플루를 포함한 전염성 질환을 예방할 수 있기를 기대한다”고 밝혔다. ☎ 626-4122

조상영 기자

도자기로 자활(自活)을 빛낸다

감만종합사회복지관 ‘하나공방’

지적장애인 18명 화분 머그컵 직접 제작

하나공방은 직업재활원으로서 지적장애인의 일상생활훈련은 물론 사회적응훈련을 돕고 있다.

하나공방은 2001년 ‘한마음교실’로 시작했다. 초기에는 손가락 훈련 등의 프로그램으로 장애인들의 자활을 돕다가 2005년 7월부터 직업재활원으로 인가를 받아 구청에서 지원을 받고 있다.

월~금요일까지 오전 8시40분~오후 5시까지 교육과 실습을 한다.

도자기 공예수업만 아니라 국·영·수 수업과 미술, 컴퓨터교육, 운동수업도 받는다. 각자가 맡은 청소구역을 통해 청소교육도 실시하고 있다. 공방은 다양한 교육을 통해 학생들의 사회적응을 돕고 있으며 교사 3명이 수업을 담당하고 있다.

학생들이 주로 만드는 제품은 화분, 머그컵, 향아리 등이다. 지적 장애의 한계로 기초적인 기술을 익히는데 집중하고 있지만 재능이 있어 높은 수준의 작품을 만들어 내는 학생들도 있다고 한다.

학생들이 만든 제품은 공방을 찾는 사람들이나 학생들의 가족을 비롯해 입소문을 듣고 찾아온 이들이 대부분이다.

가격은 3천원부터 20여만원에 이르는 한지 함아리까지 다양하다. 판매 수익은 두달에 5만원 정도 학생들에게 지급하고 있다.



하나공방에서 일하고 있는 장애우들이 자신들이 빚은 작품들을 내보이며 환하게 웃고 있다.

얼마전 전국장애인도예공모전에 18명의 학생이 참여해 모두가 입선하는 성과를 이뤘다. 임현진씨를 비롯한 3명은 공동작품을 출품해 특선을 받는 영예도 안았다.

공방에서 교육받는 학생들의 가장 큰 소망은 스스로 자립해서 돈을 버는 것이라고 한다. 현재 하나공방은 뜻있는 후원자들과 자원봉사대 학생들이 도움을 주고 있다.

공방에는 선생님과 학생들이 손수만든 다양한 공예작품이 전시돼 있고 공방을 방문하는 사람들은 즉석에서 제품을 구입할 수 있다.

☎ 634-3415

김정희 기자

보건복지가족부
MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND FAMILY AFFAIRS

질병관리본부
KOREA CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION

꼭! 실천해 주세요!

신종인플루엔자 A(H1N1) 이것이 올바른 예방요령입니다!

신종인플루엔자 A(H1N1) 예방을 위해서 대국민 행동요령을 국민 모두가 숙지하고 잘 지키는 것이 필요합니다.

※ 질병관리본부는 국민의 건강을 최우선으로 하여 신종인플루엔자 A(H1N1) 감염을 차단하기 위해 최선의 노력을 하고 있으며 필수적인 인플루엔자 예방수칙 등 올바른 정보를 제공하고 있습니다.

신종인플루엔자 A(H1N1) 대국민 행동요령

- 손을 자주 씻고 손으로 눈, 코, 입을 만지는 것을 피하십시오.
- 재채기를 할 경우에는 화장지로 입과 코를 가리고 하고, 화장지를 버리고 손을 깨끗하게 씻으십시오.
- 신종인플루엔자 A(H1N1)환자가 발생한 국가 방문한 후 급성호흡기증상(코막힘, 인후통, 기침, 발열, 열감)이 나타나면 검역소나 가까운 보건소에 신고해 주세요.
- 음식을 섭취로신종인플루엔자 A(H1N1)에 감염되지 않습니다. 또한, 신종인플루엔자 A(H1N1) 바이러스는 70℃ 이상 가열하면 사멸됩니다.

www.cdc.go.kr