

주영한국문화원, 영국에서 여름 사찰음식의 미학 알려

- 주영한국문화원, 르 꼬르동 블루 런던, 한국불교문화사업단과 협력해 현지에서 사찰음식 알려

주영한국문화원(원장 선승혜/이하 문화원)은 8월 13일(화)과 14일(수), 한국불교문화사업단(단장 만당스님/이하 문화사업단)과 영국 현지 유명 요리학교 르 꼬르동 블루 런던(Le Cordon Bleu London)에서 한국 여름 사찰음식 강의를 성공적으로 진행했다.

선승혜 주영한국문화원장은 “깨달음으로 가는 마음은 맛에 집착하지 않을 때, 그 맛의 무한을 경험하게 되는 한국미학으로 새로운 미래는 맞이하고자 합니다. 더운 여름날에 영국시민들과 사찰음식으로 그 깊이를 삶의 평온함을 나누게 되어 뜻깊습니다” 라고 행사의 의미를 밝혔다.

지난 겨울학기에 이어 이번 여름 학기 강의는 사찰음식 장인 범송스님이 맡았다.

13일(화)에는 르 꼬르동 블루 런던의 채식 조리 전문과정 재학생 20여 명을 대상으로 강연이 진행됐다. 이번 강의에서는 조청, 상추비빔밥, 생콩가루 된장국 그리고 가지찜이 시연됐다. 범송스님의 시연을 보고 직접 레시피를 작성하며 높은 집중도를 보였다.

이어진 실습 강의에서는 학생들이 상추비빔밥과 가지찜을 실습했다. 학생들은 현지에서 구할 수 있는 재료로 제철 한국 사찰음식을 만들어 한국의 불교문화와 사찰음식에 대한 이해도를 높였다.

14일(수)에는 업계 관계자 및 일반인을 대상으로 사찰음식 특강이 진행됐다. 일반인 대상 강의는 일찍이 참가 신청이 마감되며 르 꼬르동 블루 런던의 온라인 플랫폼을 통해 실시간 온라인 스트리밍으로도 진행됐다.

일반인 대상 강의에서는 비빔국수, 콩전 그리고 알배기 여름김치가 소개됐다. 영국 현지에서도 쉽게 구할 수 있는 재료와 일반인도 쉽게 따라할 수 있는 다양한 여름 사찰음식이 시연됐다. 강연 후에는 다양한 질문이 이어지는 등 사찰음식에 대한 뜨거운 관심을 보였다.

주영한국문화원은 2020년 문화사업단, 르 꼬르동 블루 런던과 업무협약(MOU)을 맺고 2021년도부터 한국 사찰음식 강의를 진행했으며 앞으로도 현지에 다양한 한식과 한국 문화를 알릴 예정이다.

- 붙임 1. 한국사찰음식 행사 개요
- 2. 한국사찰음식 행사 사진

담당 부서	주영한국문화원	책임자	원장	선승혜 (s.sun@kccuk.org.uk)
		담당자	실무관	정윤서 (ys.jung@kccuk.org.uk)

국민과 함께하는
세계일류 문화매력국가

대한민국
정책브리핑



□ 행사 개요

- 행사일시 : 2024년 8월 13일(화), 14일(수)
- 행사장소 : 르 꼬르동 블루 런던
- 행사내용 : 여름철 한국 사찰음식
- 강 연 자 : 범송스님
- 시연음식 : 채식과정(13일) - 조청, 상추비빔밥, 생콩가루 된장국, 가지찜
특별강의(14일) - 비빔국수, 콩전, 알배기 여름김치

행사 사진



<사진 1> 채식조리 전문과정 강연 모습



<사진 2> 채식조리 전문과정 실습 모습



<사진 3> 채식조리 전문과정 실습 평가 모습



<사진 4> 시연음식 상추비빔밥, 생콩가루 된장국, 가지찜