

주영한국문화원, 영국에서 ‘한식의 달’ 성료

- 영국에서 가장 역사 깊은 명문 요리 학교 캐피털 시티 컬리지와 협력
- 한 달간 한식메뉴주간과 한식강좌 등 다양한 행사 진행

□ 주영한국문화원(원장 선승혜/이하 문화원)은 지난 5월 캐피털 시티 컬리지(Capital City College)와 협력해 한 달간 한식을 집중 소개하는 ‘한식의 달’ 행사를 성공적으로 진행했다.

○ 선승혜 주영한국문화원장은 “한식메뉴주간으로 창의적인 맛으로 한국 미학을 음미할 수 있었습니다. 차세대의 셰프들과 함께 자연과 건강의 맛을 소중하게 생각하는 한국 음식의 멋을 공유하게 되어 뜻깊습니다” 라고 행사의 의미를 밝혔다.

□ ‘한식의 달’ 행사를 위해 협력한 캐피털 시티 컬리지는 110년의 전통을 지닌 영국에서 가장 오랜 역사를 자랑하는 공립 요리학교로, 제이미 올리버(Jamie Oliver)를 비롯한 수많은 미슐랭 스타 셰프들을 배출한 명문 요리학교이다.

□ ‘한식의 달’ 행사는 한식 강좌와 한식 메뉴주간으로 구성됐다. 한식메뉴주간은 5월 12일(월)부터 16일(금)까지 진행됐으며 행사로 교수진이 개발한 한식 메뉴를 비롯해 2024년 캐피털 시티 컬리지에서 진행된 한식 콘테스트 우승자와 수상자의 요리인 된장 대구 구이와 김치 퓨레와 구운 고추장 스테이크 요리를 선보이며 뜨거운 반응을 얻었다. 이 행사는 조리학과 실습과정의 일환으로 학교 부설 빈센트룸 브래서리 레스토랑(The Vincent Rooms, Brasserie Restaurant)에서 진행됐다.

○ 한식강좌는 영국 현지 셰프 교수가 직접 다양한 주제의 한식을 가르치는 행사이다. 5월 10일(토) 첫 강좌를 시작으로 ▲ 김치를 주제로 김장과 두부김치(5월 10일), ▲ 채식을 주제로 비빔밥, 잡채, 야채비빔만두(5월 17일), ▲ K-드라마 스트리트 푸드를 주제로 핫도그, 떡볶이, 치킨(5월 31일)의 조리법을 실습했다.

○ 35여 명의 한식 강좌 참가자들 중에는 매년 한식 강좌에 참여하는 사람과 최근 한국에 관심이 생겨 신청한 참가자, 곧 한국에 가게 되어 음식 문화를 배우고자 등록한 참가자 등 다양한 참가자가 있었으며 모두 워크숍이 끝난 후 높은 만족도를 보였다.

□ 문화원은 현지 요리학교와의 지속 협력을 통해 한식에 대한 인지도를 더욱 확산하고 한식을 활용한 전문 인력 양성에 힘쓰고 있다. 문화원은 한식을 비롯한 다양한 한국문화 체험 기회를 제공할 예정이다.

붙임 1. 문화원 한식의 달 행사 개요

2. 문화원 한식의 달 홍보 이미지 및 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
지책브리핑



□ 행사 개요

- 행사명 : 2025년 한식의 달
- 행사일시 : 2025년 5월
- 행사장소 : 캐피털 시티 컬리지(Capital City College)
- 세부행사 : 한식메뉴주간, 한식강좌

□ 한식강좌

- 행사일시 : 5월 10일(토), 17(토), 31(토)
- 행사장소 : 웨스트민스터 킹스웨이 컬리지
- 일자별 주제 및 음식
 - 5월 10일(토) 김장 - 김치, 두부김치
 - 5월 17일(토) 채식 - 야채비빔밥, 잡채, 비빔만두
 - 5월 31일(토) K-드라마 스트리트 푸드 - 핫도그, 떡볶이, 치킨

□ 한식메뉴주간

- 행사일시 : 5월 12일(월)~16(금)
- 행사장소 : 빈센트룸 브래서리 레스토랑
- 한식메뉴 : 전채요리 - 된장 대구구이, 김치전, 잡채, 불고기만두
메인요리 - 김치 퓨레와 구운 고추장 스테이크, 비빔밥,
양념치킨, 된장찌개, 순두부찌개
반찬 - 깍두기, 오이무침, 감자조림
후식 - 호떡과 막걸리 아이스크림, 약식, 복숭아 알래스카

□ 한식의 달 행사 배너

행사 배너 이미지



한식의 달 행사 배너

□ 행사 사진

행사 사진



한식메뉴주간 레스토랑 내부 사진



메인 요리 - 김치 퓨레와 구운 고추장 스테이크



전채요리-된장대구구이, 불고기만두, 잡채



한식 강좌 사진