

보도시점 2025. 6. 20.(금) 08:00 배포 2025. 6. 20.(금) 08:00

영국에서 한국 맛의 맛을 직접 배우다 주영한국문화원 K-푸드 쿡INGK클래스 개최

- 투어링 K-아츠의 일환으로 CJ와 협력해 한식 쿡INGK클래스 유럽 순회 행사

□ 주영한국문화원(원장 선승혜, 이하 문화원)은 6월 19일(목) 문화체육관광부, 한국국제문화교류진흥원, CJ와 협력해 ‘투어링 K-아츠(Touring K-Arts)’ 사업의 일환으로 유럽 3개국 순회 ‘K-푸드 쿡INGK클래스’ 행사 중 첫 번째 행사를 런던에서 성공적으로 개최했다.

○ 선승혜 주영한국문화원장은 “맛의 맛을 직접 배우는 일은 즐거운 일입니다. 맛의 예술, 예술의 맛은 한국 미학의 핵심입니다. 영국에서 여행하는 예술(투어링 K-아츠)에 한식을 포함시켜, 영국에서 한국의 스타 셰프에게 직접 한식을 배우는 과정을 새롭게 시도합니다. K-Food는 한국 문화에 관심을 가지는 사람은 누구나 다 자신의 맛으로 바꾸어내게 하며, 그것이 바로 바로 K-미학의 포용성입니다. 포용성은 맛, 멋, 즐거운 느낌으로 활짝 펼쳐집니다,” 라고 이번 행사의 의미를 강조했다.

□ 이번 ‘K-푸드 쿡INGK클래스’는 전통 한식에 집중해 잡채와 만두를 주제로 진행됐다. 현지에서 쉽게 구할 수 있는 재료를 활용해 잡채와 만두를 만들고, 다양한 활용 메뉴 실습을 진행했다. 쿡INGK클래스는 이연주, 이경운, 최수빈 셰프가 진행했으며 모두 미쉐린 가이드 레스토랑에서 근무한 경력이 있는 셰프이다.

○ 이번 행사는 두 개의 세션으로 나뉘어 진행됐으며, 참가자들은 한식에 대한 사랑과 관심, 한국문화에 대한 이해도를 바탕으로 선발됐다. 높은 경쟁률을 뚫고 선정된 참가자들은 높은 집중도를 보이며 이번 쿡INGK클래스

스에 참여했다.

○ 참가자들은 잡채와 만두에 담긴 역사와 문화적인 의미를 배우고, 명절에 함께 모여 음식을 만드는 한국의 문화를 직접 체험하며 잡채와 잡채밥, 잡채만두, 김치만두 만들기를 실습했다.

○ 이번 쿠킹클래스를 진행한 이연주, 이경운, 최수빈 셰프는 “현지인에게는 생소할 수도 있는 잡채 활용 메뉴를 쿠킹클래스 메뉴로 선정했는데 걱정이 무색하게 모두 즐겁게 참여해줘서 보람을 느꼈다” 며 쿠킹클래스를 진행한 소감을 전했다.

○ 행사에 참석한 참가자 중 프레드락 수직(Predrag Suzic)은 ‘이번 워크숍을 통해 한식을 처음 만들어봤다. 이렇게 한국문화를 체험할 수 있어 정말 기쁘고 오늘 배운 음식을 집에 가서 가족들에게도 만들어 줄 것이다’ 라며 행사에 참여한 소감을 밝혔다.

□ 문화원은 영국 현지에 한식과 한국문화를 알리고자 다양한 행사를 운영하고 있으며 추후에도 한식을 비롯한 다양한 한국문화 체험 기회를 제공할 예정이다.

붙임 1. K-푸드 쿠킹클래스 행사 개요

2. K-푸드 쿠킹클래스 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
지적블리핑



붙임1

K-푸드 쿠킹클래스 행사 개요

□ 행사 개요

- 행사일시 : 2025년 6월 19일(목), 11시-20시
- 행사장소 : 영국 런던 디베르티멘티(Divertimenti) 쿠킹 스튜디오
- 주최/주관 : 주영한국문화원, 문화체육관광부, 한국국제문화교류진흥원, CJ 푸드
- 참가인원 : 세션 당 12명, 총 24명

붙임2

K-푸드 쿠킹클래스 행사 사진

[고화질 사진 링크](#)