

길이 30m짜리 케이크 만들던 날

1 시트에 시럽을 바르고
건포도를 까는 학생들의 손길이
정성스럽다. 이 행사는
경희호텔경영전문대학이라는
학교 이미지를
홍보하기 위해 기획됐다.

2 4시 경부터 시작된 행사는 날씨가
어둑어둑해지는 데도
계속 됐다.
길이 30m짜리 시트를
아이싱 하고 나니
땀방울이 송글송글.

3 특별히
한국기네스협회에서
참석해 학생들이
제작한 케이크의
길이를 측정하고 있다.

4 천여명의 관중이 운집한 가운데
시트 120여장을 연결해
케이크를 만들고 있다.

5 일반인들이
직접 참가해
글을 쓰는 모습.
생전 처음 잡아 보는
짚주머니가 영 어색하지만
정성은 가득.

6 먹을 만큼의 케이크를 잘라가는
모습이 마냥 즐겁다.
아마도 원없이 케이크를
먹어본 날로 기억될 것 같다.

사각형 테이블이 일렬로 늘어서 케이크 시트 120여장이 등장하자 회기동 거리를 지나던 사람들은 궁금한 얼굴로 다가서기 시작했다.

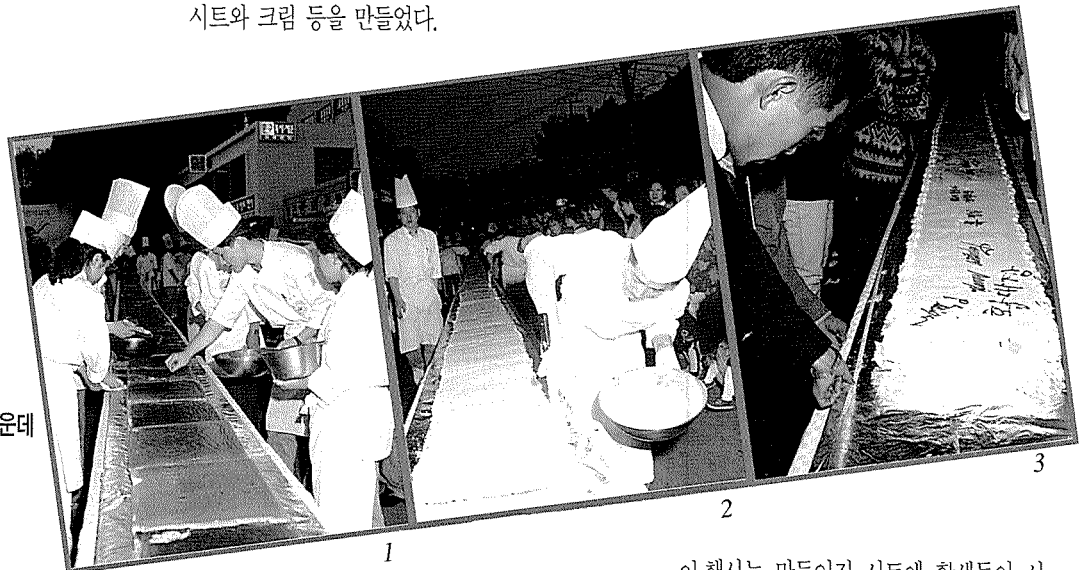
“지금 뭐하는 거예요.” 모두들 똑같은 질문이다.

10월 22일. 세계에서 가장 긴 케이크가 등장하는 순간이다.

경희 호텔경영 전문대학 조리학과 학생들이 회기동거리축제를 위해서 마련한 이 행사는 길이 30m짜리 대형 케이크를 주민들이 지켜보는 앞에서 제작하는 것.

이 케이크를 만들기 위해서 들어간 재료만도 밀가루 60kg, 설탕 70kg, 계란 2,100개 등으로 최소한 2,000여명이 먹을 수 있는 어마어마한 양이다.

40명의 학생들이 이광석 교수 지도하에 일주일간의 기획을 거쳐 이틀동안 시트와 크림 등을 만들었다.



이 행사는 만들어진 시트에 학생들이 시럽을 바르고 아이싱을 한 후 데커레이션 과정을 직접 주민들 앞에서 연출함으로써 일반인들이 케이크가 만들어지는 순서를 직접 눈으로 확인할 수 있는 효과도 얻었다.

그러나 무엇보다 행사의 절정은 학생들이 만든 케이크에 구경을 하던 주민들이 직접 참여해 자신들이 쓰고 싶은 말을 적는 순서.

‘축 생일’이라는 글자부터 자신의 이름까지 생전 처음 만져보는 짚주머니를 이용해 서툰 솜씨로 그리는 모습이 모두들 즐거운 표정이었다.

‘경희호텔경영전문대학’을 상징하는 촛불의 불이 꺼지고 원하는 만큼의 케이크를 잘라가는 순서를 끝으로 막을 내린 이번 행사는 세계에서 가장 긴 케이크를 만들었다는 기쁨과 함께 학교 이미지를 정확하게 선전하는 데도 한몫 했다는 평가다. [2]

