

“서툴지만 나도 만들 수 있어요”

동양매직요리교실 제과제빵반

사회복지관, 구청, 백화점 문화센터 등을 중심으로 주부 강습이 활발하게 이루어지고 있다. 이제 강습 프로그램으로 제과제빵반을 찾기로 한 그리 어려운 일이 아니다. 그만큼 제과제빵에 대한 일반인들의 관심이 높다는 것을 반영하는 것이다. 이에 일반인들의 빵 배움 현장을 찾아 제과제빵의 열기를 담아본다.



↑ 제품에 대한 강사의 설명이 끝난 후 수강생들이 조를 이뤄 직접 제품을 만들고 있다. 유일한 남자 수강생의 모습이 돋보인다.



↑ 동양매직 요리교실 퇴계로점. 이곳을 포함 전국적으로 17개의 요리교실이 운영되고 있다.

화요일 오전의 동양매직 퇴계로 요리교실. 제과제빵반 수업이 한창이다. 오늘은 냉동쿠키를 만들어 보는 시간이다. 행여 강사의 설명을 조금이라도 놓칠새라 40명의 수강생들은 한껏 주의를 집중하고 있다.

30분간 강사의 기본적인 제법 설명이 끝난 후 수강생들은 조를 이뤄 실습대 앞에 선다. 강사의 설명과 배합표를 보고 서툴지만 손을 놀린다. 자신들이 만든 쿠키의 모양과 맛을 떠올리는 듯 약간 상기된 표정들이다.

동양매직요리교실은 동양매직의 계열사인 (주)베스트홈에서 운영하고 있다. 지난 88년 동양매직 직영매장에서 주부요리교실을 실시한 것이 계기가 돼 오늘에 이르렀다. 횡수로 10년이 되는 셈이다.

88년 시작 ... 현재 전국 17곳서 운영

동양매직에서 주부요리교실을 설립한 동기는 가정용 오븐을 널리 보급하기 위해서였다. 오븐을 다양하게 활용하는 방법을 전파하면 자연스럽게 오븐 수요도 많아질 것이기 때문이다. 이에 초기에는 제과제빵, 오븐 요리 위주로 강습이 이루어졌다. 그때까지만 해도 주부를 대상으로 한 제과제빵교실은 전문학원을 제외하고 전무한 실정이었다. 가정에서도 빵을 만들 수 있다는 사실이 주부들의 관심을 자극했고 주부들의 참여도 높았다.

주부들로부터 좋은 반응을 얻자 동양매직은 요리교실을 전국적으로 확대하기 시작한다. 90년 퇴계로 요리교실 설립 이후 93년 강남, 상계, 인천, 대구, 부산 요리교실을 각각 설립했다. 규모가 확대되자 95년 요리교실은 동양매직에서 분리돼 동양매직요리교실(주)로 독립됐고 이어 96년 4월에는 (주)베스트홈으로 변경됐다.

현재 동양매직요리교실은 퇴계로, 강동, 강서, 강남, 상계, 인천, 분당, 일산, 평촌, 부천, 대전 용문, 대전 둔산, 광주, 대구, 울산, 부산, 마산 등 전국 17곳에 걸쳐 분포돼 있다.

88년 이후 지난해까지 이곳 요리교실을 거쳐 수 강생은 약 7만명. 전국 17개 요리교실 개설이 완료된 지난해의 경우 1년 동안 3만 5천명의 인원이 배출됐다. 여기에 각종 단체 및 복지

관, 구청 등 강사 파견 형식으로 진행한 요리교실을 포함하면 5만명이 넘는다.

홈 메이드 베이킹 원칙 교수

동양매직 요리교실은 철저히 '홈 메이드 베이킹(Home made baking)'을 고수한다. 요즘 자격증 바람이 불어 제과사, 제빵사 자격증 취득 열기도 높아지고 있지만 원래의 취지를 살린다는 뜻에서 자격증 대비반을 운영하고 있지 않다. (주)베스트홈 홍성철 사장은 "오븐 활용법의 홍보와 오븐의 저변 확대라는 본래의 취지에 충실하고자 앞으로도 홈 메이드 베이킹 강습에 주력할 것"이라고 말했다.

동양 요리교실은 30명의 전문 강사진을 갖추고 제과제빵반 외에도 제과제빵 중급, 오븐요리, 중국요리, 일본요리, 서양요리, 손님접대 요리, 직장인 요리 등 총 10개의 프로그램을 운영하고 있다. 1주 1회, 12주 과정이며 제과제빵 강습료는 재료비 포함 15만원이다.

제과제빵반 강습 내용을 살펴보면 첫 회에는 오븐사용법 및 짜는 쿠키류, 두번째 회에는 냉동쿠키류를 가르치고 이어 마드렌·피너츠 버터 쿠키(3회), 파운드 케이크·바나나 초코 머핀(4회), 슈크림(5회), 호두파이(6회), 롤 케이크(7회), 생크림 케이크(8회), 식빵류(9회), 버터롤·모닝빵·크림빵·단팥빵·야채빵(10회), 그리시니·모카빵(11회), 당근 케이크·소보로빵(12회) 등 순으로 강습이 진행된다.

동양 요리교실은 앞으로 요리교실 강습은 물론 복지관, 구청 주부교실 등의 출장 강의를 더욱 활성화해 제과제빵 및 요리 문화의 저변을 더욱 넓혀갈 계획이다. [본지] <글/ 손인수>

■ 전국 동양매직 요리교실 제과제빵반

퇴계로(02-269-4897)/ 강동(02-478-7784)/ 강서(02-634-5271)/ 강남(02-564-5514)/ 상계(02-934-4733)/ 인천(032-865-8315)/ 분당(0342-708-1852)/ 일산(0344-907-2127)/ 대전 용문(042-522-0312)/ 대전 둔산(042-488-6532)/ 광주(062-512-6781)/ 대구(053-426-4422)/ 울산(052-228-1031)/ 부산(051-636-8881)/ 마산(0551-40-5650)/ 평촌(0343-83-6790)/ 부천(032-325-5012)

■ 강습 내용

주 차	제 과 제 빵 반	제 과 제 빵 중 급 반
1	오븐사용법, 제과 설명, 짜는 쿠키류	튀아르, 계피과자
2	냉동쿠키류	잡쌀 도넛, 생크림 도넛
3	마드레느, 피너츠 버터 쿠키	후레시 애플 파이, 오렌지 파이
4	파운드 케이크, 바나나 초코 쿠키	짬 케이크, 중화만두
5	슈크림	스플레, 모카 머핀
6	호두 파이	퍼프 페이스트리, 베이비 파이
7	롤 케이크	토스트 샌드위치, 고로케
8	생크림 케이크	생크림빵, 어니언 브레드
9	제빵 설명, 식빵류	뉴욕 베이글, 잡쌀떡
10	버터롤, 모닝빵, 크림빵, 단팥빵, 야채빵	바게트 하드롤, 마늘빵
11	그리시니, 모카빵	크로와상, 데니시 식빵
12	당근 케이크, 소보로빵	모카롤 케이크, 모카생크림 케이크