

국가별 동향



미국

**美경찰, 계란 훔친 여성 체포대신 계란기부…
감동 물결**



를 훔치다가 발각되었으나 출동한 경찰관은 이 사실을 알고 체포하는 대신 계란 한 박스를 전달한 데 이어 여러 생필품들을 사서 이 가정을 방문한 사실이 알려지면서 훈훈한 감동의 물결을 이루고 있다고 미 현지 언론이 보도했다. 미국 앨라배마주 테렌트 지역에 거주하는 헬렌 존슨(47)씨는 자신이 거주하는 인근의 한 슈퍼마켓에서 계란 다섯 개를 훔치다 발각되어 신고를 접한 현지 경찰이 출동했다. 하지만 당시 출동한 윌리엄 스테이시 경관은 존슨이 배고픔을 참지 못해 이러한 행위를 했다는 사실을 알아내고 그녀는 체포하는 대신 다시는 절도를 하지 않겠다는 조건으로 계란 한 박스를 사서 선물했다. 때마침 현장에 있던 한 시민에 의해 스테이시 경관이 계란을 사서 전달하는 장면이 페이스북에 올려져 언론에 보도되기도 했다. 더구나 당시 계란을 선물 받은 존슨은 참았던 울음을 터뜨리며 훔친 계란 값으로 손에 쥐고 있던 1달러를 주인에게 주려고 했다는 사실이 알려지면서 큰 반향을 몰고

왔다. 존슨이 두 딸과 함께 1살, 2살 된 손자와 조카와 더불어 어렵게 살아가고 있다는 사실이 알려지면서 미 전역에서 도울 방법을 문의하는 전화가 해당 경찰서에 벳발쳤다. [나우뉴스]



영국

런던 식료품점에서 판매하던 치킨 케밥에서 드릴 비트 발견돼

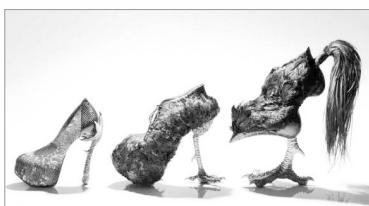


영국 런던 북부 지역에 위치한 식료품점인 톱 케밥-피자에서 판매하는 치킨 케밥에서 드릴비트가 발견돼 업주에게 7,500파운드(약 1,286만원)의 벌금이 부과됐다고 영국 매체인 미리가 보도했다. 테이크아웃으로 치킨 케밥을 구입한 남자는 음식을 썹다가 이상한 느낌이 들어 치킨 케밥의 내용물을 확인한 뒤 놀라움을 금치 못했다. 화가 난 구입자는 당국에 이를 신고했으며 현장 조사를 벌인 보건 당국자들은 이 업주에 고액의 벌금을 부과했다. 현장 조사를 벌인 식품안전위원회 소속 오스만 더비쉬는 “훨씬 더 심각한 일이 벌어졌을 수도 있다”며 “소비자가 다치지 않아 그나마 다행이라고 생각한다”라고 전했다. 더비쉬는 “음식을 만들 때 안전과 청결을 최우선으로 삼아야 하지만 이 업주는 그 의무를 소홀히 했다”고 비판했다. [뉴시스]



일 본

닭발 하이힐 등장... 정교한 디자인에 '깜짝'



새 깃털,
말 꼬리 등
을 형상화한
신발 디자인
으로 유명세

를 탔던 일본의 구두 디자이너 마사야 쿠시노가 ‘닭발 하이힐’을 내놓고 전시회를 개최했다. 뉴욕 브루클린미술관에서 ‘치명적인 할’ 이란 제목으로 전시회를 열고 있는 마사야는 “일본 미술가 이토 자쿠추(1716~1800)에게서 영감을 얻어 닭발 하이힐을 디자인했다”고 밝혔다. 이토 자쿠추는 18세기 일본 에도 시대에 새, 호랑이, 코끼리 등의 동물을 정교하고 독창적인 방식으로 표현한 화가다. 마사야는 “이토 자쿠추의 사실주의적 표현이 닭발 하이힐의 정교함을 살리는 데 도움을 줬다”며 “교토의 니시진오리 전통 직물을 사용해 독창적인 작품을 만들었다”고 최근 한 예술 매체와의 인터뷰에서 밝혔다. [경향신문]

메리 크리스마스...일본에선 ‘닭’ 먹어

일본에선 크리스마스에 ‘닭’을 먹는다. 일본 KFC에는 매년 크리스마스 저녁 식사로 켄터키 프라이드치킨을 즐기려는 고객이 길게 줄을 서는 풍경이 연출된다. KFC가 1970년대 벌인 크리스마스 마케팅 이후 ‘켄터키 프라이드=크리스마스’라는 공식이 성립됐기 때문이다. KFC 홈페이지에 따르면 당시 한 일본 KFC 직원이 크

리스마스 이브날 치킨을 찾는 많은 외국인을 보고 ‘크리스마스 치킨 마케팅’을 펼치자고 제안했다. 이에 KFC는 1974년 ‘크리스마스엔 켄터키 치킨’라는 슬로건을 내걸고 마케팅을 시작했다. 일본에선 크리스마스 날 치킨 수요가 몰려 미리 KFC 매장에 치킨을 예약을 해야 할 정도다. [MK뉴스]



중 국

여우 분장하고 닭 잡는 식당...왜?



최근 중국에서 여우 분장을 하고 닭을 잡는 식당이 화제다. 광동성 포산시의 한 식당에서는 손님이 닭 고기 요리를 시키면 요리사가 여우 분장을 하고 닭장에 들어간다. 식당 사장은 제대로 된 닭고기의 맛을 내기 위해 여우 분장을 하고 닭을 잡는다고 밝혔다. 닭이 ‘인간 여우’를 보고 놀라서 뛰어 다니다 잡히면 육질이 더 좋다는 설명이다. 문을 연 지 8년 된 이 식당은 몇 년 전부터 닭을 닭장에 가두지 않고 방목 사육을 하고 있다. 하지만 얼마 전 사장은 많은 닭이 잘 움직이지 않는 것을 발견했다. 인공 사료가 아닌 천연 식재료까지 먹였지만 운동 부족으로 닭은 지방이 너무 많아졌다. 그는 여우 분장으로 닭을 놀래기는 기막힌 아이디어를 생각해냈다. 금세 효과가 나타났다. 계올렸던 닭은 ‘헬스닭’으로 변신했다. 식당은 탄력 있는 저지방 닭고기를 제공하기 시작, 고객들에게 좋은 반응을 얻고 있다. [메트로신문] 양계