



1

은은한 국화 향기와 달콤한 쿠키가 어우러진 잔치 한마당-

KBS 2TV 프로그램인 '도전 내가 최고' 쿠키 전문가편 녹화가 지난 9월 26일 용인자연농원에서 열렸다. 때맞춰 국화 축제 기간 중 치러진 이 프로그램은 지난 5월 제과제빵 전문가편에 이은 두번째로 제과에 대한 인기를 반영했다.

이날 초청된 쿠키 전문가는 총 6명으로 대부분 15년의 경력을 자랑하는 명실상부한 일급 기술인들. 형형색색의 온갖 국화가 향기와 자태를 사랑하는 속에 결승 포함 5차전에 걸쳐 주제별로 열띤 경연을 펼쳤다.

가족과 동료들의 응원 속에 1차전 아침 식사 대용 쿠키만들기에 이어 2차전 생강, 밤, 초콜릿, 호박 등을 이용해 아이디어 쿠키만들기, 3차전 각종 과일 이용 다이어트용 쿠키만들기, 4차전 동물 모양 쿠키만들기 순으로 진행된 이날 경연에는 참가 기술인들이 다양한 아이디어의 쿠키를 선보임으로써 한차례의 경연이 끝날 때마다 맛을 보려는 구경꾼들

녹화현장을 찾아서

국화와 쿠키가 어우러진 잔치 한마당

KBS-2TV 도전 내가 최고 '쿠키전문가편'



2

1. KBS-2TV도전내가 최고 촬영현장

2. 맛있는데, 역시 우리아빠가 최고야 아빠가 만든 제품 의미를 보고 있는 63베이커리 이찬우씨 아들

의 눈과 입을 즐겁게 했다.

지난 5월 열린 제과제빵 전문가편과는 달리 한차례 경연마다 최고 점수를 차지한 한명을 선정해 4차전까지 종합점수로 결승 진출자를 가린 이 대회에선 초반부터 가장 경력이 짧은 리치몬드제과기술학원의 김성일씨와 부산 파라다이스비치호텔의 서유선씨가 치열한 경합을 벌여 눈길. 특히 3차전에선 최고 동점자가 나와 정청송교수(경희호텔전문대), 이종성씨(프랑스제과자점 대표), 인성식씨(부산 프랑스제과점·제과제빵가편 우승자) 세 심사위원의 심

시를 어렵게 했다.

또 이날은 쿠키 전문가들이 어떤 악조건에서도 뛰어난 기량을 발휘하는가 시험하려는지 경연 중간 중간 두세 차례의 비가 오락가락해 참가자는 물론 방송사 제작진도 비를 맞아가며 제품 제조와 촬영에 임하는 등 어려움을 겪기도 했다.

결국 4차전까지의 종합 점수 결과 초반 경합을 벌인 김성일씨와 서유선씨가 결승 진출자로 결정돼 이번 경연의 열기는 점입가경으로 치달았다.

우승자를 가리는 마지막 관문인 결승전의 주제는 쿠키로 조형물 표현하기. 사전 제작해온 구조물에 각종 조형물을 덧붙이고 장식을 하는 손길마다 온갖 정성을 다하는 모습이 진지하기만 했다.



3

두 결승자가 선보인 제품은 중세 유럽의 성(城)으로 같았지만 각자 특유의 형태와 함께 동화적 배경을 염두에 두고 제품 구성을 해 독특했다. 김성일씨는 단순히 유럽 성의 형태를 그대로 모방하지 않고 집같은 성으로 변형시켜 구성했으며, 서유선씨는 마귀할멈과 성에 갇힌 공주 이야기를

3. 우승 수상작품. 다양한 성(城) 형태 조형과 80개의 조각을 붙여 만든 정성이 돋보여 영광을 차지했다

4. 결승진출자 김성일씨와 서유선씨가 정성을 다해 쿠키 조형물을 제조하고 있다.

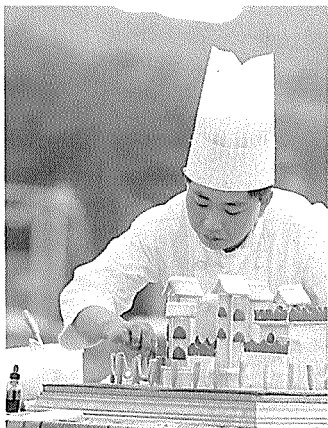
5. 제품제조과정과 구성등기를 설명하는 참가기술인

배경으로 재미있고 아기자기하게 제품을 구성해 눈길을 끌었다.

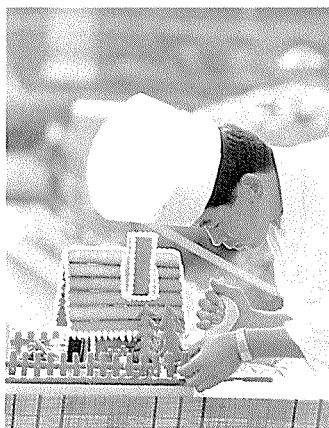
숨가쁜 경연의 시간이 지나고 도전 내가 최고 '쿠키 전문가' 최종 우승자가 발표되는 긴장된 순간. 이날의 우승은 상대 작품보다 장식면에서 화려하지는 않지만 다양한 형태로 성(城)을 조형화하고 이를 위해 80여개의 많은 쿠키 조각을 준비하는 등 정성면에서 높게 평가된 리치몬드제과기술학원의 김성일씨가 최고의 영예를 차지했다.

김성일씨는 '참가자들 모두 뛰어나 누가 상을 받아도 될 실력인데 그중에서 자신이 대표로 받았다'고 생각한다며, 앞으로 '세계적으로 유명한 기술인이 될 수 있도록 열심히 노력하겠다'고 수상 소감을 밝혔다.

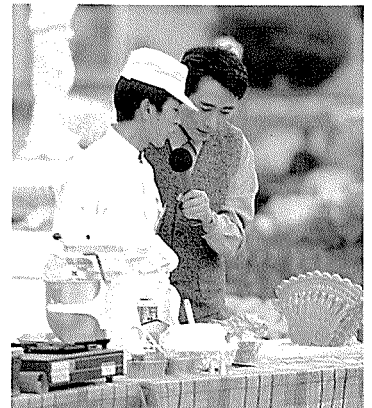
(글 박종선) 



4



4



5

최고의 영예를 차지했는데 우승 소감은?

우승하리라 생각도 안해 사전 준비하는 결승전 조형물 준비도 만족하게 하지 못했는데 영예를 차지하게 돼 기쁘다. 앞서에 말했지만 대부분 기술이 뛰어난 분이 많았는데 운이 좋았고 대표로 상을 받았다고 생각한다.

이번 경연을 위해 어떻게 준비했는가?

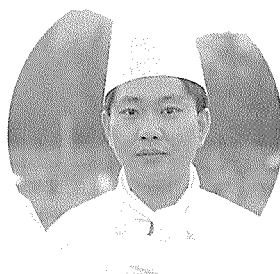
-경연 방법에 대해 이틀전에 통보를 받아 시간적 여유가 없었다. 각 주제별로 어떤 아이디어로 어떻게 제품을 구성할 것인가 생각했다.

결승전 작품의 경우 화려하지는 않지만 정성을 많이 들인 것이 높은 평가를 받은 것 같은데.....

-시간적 여유가 있었으면 사전 제작하는 구조물에 세심한 부분까지 준비를 할 수 있었는데 그렇지 못했다. 사전 제작구조물을 만드는 데 총 10시간 정도가 소요됐다. 우선 설계 도면을 그린 후 종이

인터뷰

정성들인 사전 제작물이 우승의 비결



리치몬드 제과기술학원 교사 김성일

로 모형을 제작해 보고 쿠키 조각 80개를 붙여 형태를 완성하는 식으로 구조물을 제작했다. 형태는 일반적인 그대로 모습에서 집같은 형태를 추가해 구성했다. 결승전에서 기본 구조물에 화려한 장식을 곁들이려 했으나 여건이 좋지 않아 단순하고 깨끗하게 마무리하는 데 주력했다.

경연 중 어려웠던 점은 무엇인가?

-도중에 비가 와 어려웠다. 결승전에서도 비때문에 쿠키 구조물이 눅눅해져 성을 둘러싸고 있는 율타리 부분의 경우 로얄 아이싱으로 정교하게 체인 형태를 만들려고 했으나 마지팬으로 단순하게 처리하고 말았다. 다른 부분의 장식도 마찬가지다.

앞으로 어떤 포부를 가지고 있는가?

-제과업계에 근무하는 만큼 열심히 노력해 국민 건강에 이바지하겠다. 또 기술을 더 연마해 세계적으로 인정받는 유명한 기술인이 되도록 힘쓰겠다.