

TV 프로그램으로 만나보는 제과의 세계

EBS, 푸드채널 등 국내외 프로그램 방영

케이블과 위성방송 등 뉴미디어를 중심으로 전문 프로그램이 보편화됨에 따라 요리 및 제과 관련 프로그램도 국내물 제작 및 해외물 방영에 활발한 전개를 보이고 있다. 그 선두주자는 2000년 개국한 요리전문 케이블 위성방송인 푸드 채널. 지난해 직접 제과 프로그램 '홈베이킹 빵빵교실'을 제작한 것은 물론, 디저트와 제과류를 선보이는 'Sweet Dream', 영국의 제과 프로그램 '심플리 베이킹' 등 해외의 우수 프로그램도 방영하고 있다.

이외에도 EBS 교육방송의 '최고의 요리비결'에는 김영모 제과 기능장이 출연, 제과 분야의 전문가로서 크리스마스 와 여름철 특선 제과 제품을 실연하는 내용을 보여주기도 했다. 또한 EBS는

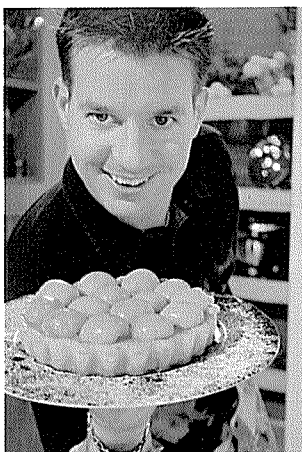
해외 직업교육 프로그램 가운데 프랑스 제과교육기관의 학습 과정을 시리즈로 편성하는 등 장단편의 제과 관련 프로그램들을 위성방송을 통해 방영한 바 있다.

푸드채널의 관계자는 "최근 일반인들의 요리 및 제과 부문에 대한 관심이 급증하며 관련 프로그램 제작이 늘고 있다"며 "중장기적인 연재 프로그램을 기획하는 곳이 있는 등 당분간은 지속적으로 붐을 이룰 것으로 보인다"고 전망했다. 이러한 제과 관련 프로그램은 국내 제작물의 경우 각 홈페이지를 통하면 언제든지 재시청이 가능하다.

<취재 / 허미경>

심플리 베이킹

- 원제 : Simply Baking
- 방영시간 : 매주 수요일 오후 4시, 9시
- 제작사 : 영국 Carlton Network



'심플리 베이킹'은 집에서 만들어 먹기 어렵게만 느껴지던 케이크, 빵, 비스킷, 파이 등의 각종 제과류를 시청자들이 쉽고, 간단하고, 재미있게 만들어 볼 수 있도록 도와주는 전문 제과제빵 프로그램이다. 재치있고 유머스러운 제과제빵 전문가 앤드류 노터(Andrew Nutter)가 진행하는 이 프로그램은 영국에서 제작되기 때문에 국내에서는 흔히 접하기 어려운 제품도 소개된다는 점에서 재미를 더해준다.

제품은 매회 한 가지 아이템을 선정해 만드는 과정이 비슷하면서도 완전히 다른 맛과 분위기를 연출하는 두 가지 이상의 요리를 소개하는 형식으로 진행된다. 초보자도 얼마든지 쉽게 따라할 수 있도록 만드는 전 과정을 보여주는데, 특히 완성 후에는 함께 곁들이는 소스나 어울리는 간단한 요리, 코디네이션 요령까지 알려준다. 이밖에도 각종 베이커리 상식은 물론, 재료와 조리법을 자막과 화면을 통해 정리, 반복함으로써 제과의 기본 원리 및 상식을 충분히 배울 수 있도록 하고 있다. 2월 방영 예정 제품 : 마말레이드 하니 머핀, 핫케이크, 크림 치즈빵, 캐러멜 슬라이스, 플로렌틴, 페퍼민트 크리스피, 초콜릿 케이크, 초콜릿 푸딩, 버섯 밀피유, 리크 체다 타르트 등

홈베이킹 빵빵교실

- 방영시간 : 미정
- 제작사 : 한국 푸드채널



'홈베이킹 빵빵교실'은 지난해 푸드채널에서 직접 제작한 제과제빵 프로그램으로 오병호 제과기능장과 이연경씨가 진행한다. 이 프로그램의 주요 구성은 집에서 직접 만들어먹는 빵과 과자는 물론, 제과제빵사 실기시험을 대비하는 사람에게 실질적인 수험 정보를 제공하는 1석2조의 프로그램이다.

제과교육기관에서 실제 교육을 담당하고 있는 오병호 기능장이 만드는 법부터 시험에서 유의할 주의사항까지 꼼꼼하게 알려주고 있어 누구나 이해하기 쉽다는 것이 이 프로그램의 가장 큰 장점. 전문 자격증 취득 열풍이 불면서 이 프로그램에 대한 시청자들의 반응이 더욱 급증하고 있다고 한다. 총 24회분 가운데 첫 12회 분은 실기시험 과목을 한회에 2가지씩 배우는 시험대비 과정, 나머지 12회분은 집에서 손쉽게 만들어 먹을 수 있는 가정용 베이커리 과정으로 나뉘어 진다. 시험대비 과정은 제과 과정 6회분, 제빵 과정 6회분으로 한번 더 나뉘어 제과와 제빵, 각각 12개 씩의 아이템을 배울 수 있다. 따라서 '홈베이킹 빵빵교실'을 전부 시청하면 실기시험 과목 24가지, 가정용 베이커리 24가지, 총 48가지의 제품을 익힐 수 있는 것이다.