



달콤 새콤 향긋한 딸기의 향연 논산 딸기 케이크 만들기 경연대회

전국 최대 딸기 생산지인 논산에서 '2003 논산 딸기 축제'가 열렸다. 논산시가 주최하고, 논산딸기축제추진위원회가 주관해 4월 12~13일 이틀간 논산공설운동장에서 개최된 이번 딸기 축제에는 처음으로 딸기 케이크 만들기 경연대회가 부대행사로 마련돼 많은 제과인들의 참여와 관심이 쏠렸다.

축제 첫날 식전 행사로 논산공설운동장 한가운데서 진행된 딸기 케이크 만들기 경연대회는 전국 대학 제과제빵 관련학과 학생들과 현직 제과기술인 등 스무 개 팀이 참가해 열띤 경연의 장을 펼쳤다.

딸기를 주제로 생크림 데코레이션 케이크를 만드는 이번 대회에는 임현양 명장, 김상업 제과기술학원장, 정희태 한국관광호텔제과사협의회장, 이준열 창신대 호텔조리제빵과 교수 등이 심사위원으로 참석했다.

1시간 30분간의 경연이 종료된 후 심사위원단은 색채, 디자인, 시장성, 독창성 4개 부문에서 각 경연제품들을 공정하게 심사했다. 이날 심사위원장을 맡은 임현양 명장은 "딸기라는 소재를 이용한 제품 대회인 만큼 기본 취지에 충실한 제품에 높은 점수를 주었다. 숙련도가 있는 기술인들과 학생들이 함께 참여해 제품 수준에서 차이가 있긴 했지만 젊은 층의 참여도가 높았고, 또한 성실히 대회에 임하는 자세를 보니 뿌듯하기도 했다"고 심사평을 전했다.

심사 이후 거행된 시상식에는 임성규 논산시장이 직접 참가해 수상했고, 논산 코리아나 베이커리의 강진희 실장에게 영예의 금상이 돌아갔다. 금상 수상자에게는 충남도지사상과 상금 30만 원, 부상이 수여됐고, 은상 2명과 동상 3명의 수상자들에게는 논산시 장상과 상금 및 부상이 수여됐다.

이밖에 논산 딸기 축제에는 딸기 케이크 만들기 경연대회 외에도 전국 퓨전 딸기 요리 경진대회와 딸기꽃 열린 음악회, 딸기 불꽃 축제, 딸기 가요제 등 다양한 이벤트가 함께 열렸고, 청정딸기를 수확해보는 체험의 장과 논산딸기 사생대회, 딸기 품평회, 우수 브랜드 딸기 판매 등 많은 볼거리와 즐길 거리를 관람객들에게 제공했다.

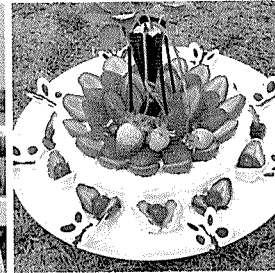
〈취재·강인욱 / 사진·박경배〉



경연대회 심사를 맡은 정희태 동심회회장, 임현양 명장, 김상업 원장, 이준열 교수(좌측부터)



금상을 수상한 코리아나 베이커리 강진희씨



딸기 케이크 만들기 경연대회 금상 수상작

딸기 케이크 만들기 경연대회 수상자

금상 : 강진희(논산 코리아나 베이커리)

은상 : 강순영(신라호텔), 정남기(유성관광호텔)

동상 : 이동희(뉴욕베이커리), 권영수(신라호텔),

이현주(신성대학)



사진으로 보는 딸기 축제의 이모저모!



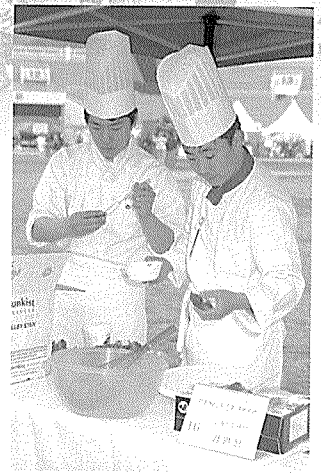
운동장 입구에 마련된 커다란 딸기 조형물은 관람객들이 기념 촬영을 하는 장소였다.



어린이들의 얼굴과 손등에 예쁜 딸기 페인팅을 해주는 코너.



논산 최우수 브랜드 딸기를 직거래하는 판매장.



경연대회 시작 전 테이블을 세팅하고 데코레이션 재료를 준비하는 참가자들.

KBS 유명 리포터 제니 포프씨를 비롯해 국제친선클럽회원인 외국인들이 대회에 참가해 눈길을 끌었다.

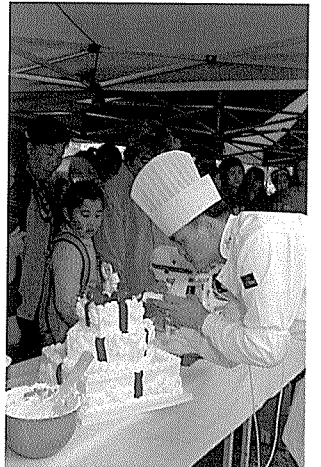


심사는 색채, 디자인, 시장성, 독창성 4개 부문에서 공정하게 이루어졌다.



임성규 논산시장이 직접 시상식에 참가해 수상했다.

화려하고 독특한 데코레이션을 선보이는 참가자 앞에는 어김없이 많은 관람객들이 모여들었다.



은상을 수상한 신라호텔 강순영씨 작품.

은상을 수상한 유성관광호텔 정남기씨 작품.

