



## Siba >> ‘빼뚤빼뚤’ 꼬마 제과사 탄생하다 엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기

케이크 위에 생크림으로 자신만의 세상을 담아내고 있는 고사리 손은 빼뚤빼뚤 서툴지만 눈빛만큼은 초롱초롱 별처럼 반짝인다. 꼬마 제과사들은 처음 해보는 케이크 만들기가 마냥 신기하기만 하다. 세상에서 제일 좋아하는 엄마랑 뜻모아 만드는 케이크라서 더욱 신이 난다. 얼굴에 웃에 온통 생크림 범벅을 하고서도 엄마 손을 잡고 케이크를 꾸미는 아이들의 입가에는 세상에서 가장 행복한 미소가 번진다.

### Special Thanks

‘엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기’는 (사)대한제과협회 기획분과위원회(위원장 김봉수)의 주도로 이뤄졌다. 이날 행사에 참가한 엄마와 아이, 모두 케이크 만드는 재미에 품 빠질 수 있었던 까닭은 오랜 기간 동안 프로 제과인을 키워온 그들의 교육 노하우가 100% 발휘됐기 때문이다. 행사 날 아침까지 행사에 쓰일 케이크 시트 200여 개를 굽고 슬라이스하는 등 만반의 준비를 마쳤고, 현장에서는 데코레이션에 필요한 생크림을 그때그때 휘핑하느라 학원마다 강사와 학생들이 충동원됐다.

(사)대한제과협회 기획분과위원회

김봉수 위원장 · 경인제과제빵학원

강언숙 위원 · 현대제과직업전문학교(군포)

오병호 기술분과위원 · 대한제과직업전문학교



Siba 2005 현장은 ‘엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기’ 덕분에 북적북적한 ‘잔치’ 분위기가 제대로 살아났다. 마지막 날 딱 하루 만 열린 데다 선착순으로 1회마다 60개 팀으로 한정을 둔 텃인지 ‘케이크 만들기’ 행사장은 아이 손을 잡고 남보다 한 발 서둘러 접수하려는 ‘열렬 엄마’ 들로 발 디딜 틈조차 없었다. 이번 행사를 책임 맡은 (사)대한제과협회 기획분과위원회 마저도 예상보다 한 층 뜨거운 참가 열기에 깜짝 놀랄 정도였다.

‘엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기’는 한 시간씩 모두 3회에 걸쳐 진행됐다. 엄마와 아이가 한 팀을 이뤄 모두 60개 팀이 한 자리에 모여 앉아 케이크를 만드는 모습은 그야말로 장관. 오병호 위원은 케이크 만들기에 처음 도전하는 엄마와 아이도 쑥쑥 이해될 만큼 편안한 말솜씨로 폐가폰을 잡았고, 강언숙 위원은 경인제과제빵학원 · 군포 현대제과직업전문학교 · 대한제과직업전문학교에서 ‘출장’ 나온 스물 두 명의 강사를 전두지휘했다.

“늘 제과점에서 예쁘게 차려진 케이크만 사먹다가 아이의 손을 잡고 직접 꾸며보니 아이는 물론이고 저도 너무 신이 나네요. 케이크 만들기가 이렇게 손이 많이 가는 작업이라는 것을 알고 나니 동네 빵집 아저씨가 새삼 존경스러워집니다.”

서울 구로동에 사는 김지영 씨는 이번 행사를 통해 처음으로 케이크를 만들어봤다. 게다가 일곱 살 난 딸 승은이가 박수까지 쳐가며 좋아하는 모습을 보니 ‘참가하길 참 잘했다’는 생각이 드나보다. 엄마 김지영 씨나 딸 승은이나 케이크 사랑이 앞으로 한층 더 뜨거워질 것 같다.

## 일반 참관객이 뽑은 Best Event

'엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기'는 엄마와 아이가 하나의 팀을 이뤄 케이크를 완성하는 행사다. 올해는 사전 접수 없이 Siba 2005 홈페이지를 통해 행사를 공지하고 당일 현장에서 선착순으로 접수 받았다. 1회마다 한 시간씩 3회에 걸쳐 진행됐고, 60팀씩 모두 180팀의 엄마와 아이가 참가해 성황을 이뤘다. 하얗게 아이싱된 케이크 시트 위에 생크림을 원하는 대로 짠 다음 복숭아·키위·딸기 등 여러 빛깔 과일을 얹어 모양내면 아이의 개성이 고스란히 담긴 케이크 하나가 똑똑 완성된다.

