



한국관광호텔제과사협의회, 동심회

30년 ‘같은 마음’으로 지켜온 호텔제과인들의 심터

우리나라 호텔이 빠른 속도로 성장하던 1970년대 호텔제과인들의 발전을 위해 9명의 호텔제과인이 뭉쳐 만든 동심회가 올해로 30주년을 맞았다. 한결같이 ‘한마음’으로 모임의 전통을 지켜온 동심회가 회원들 간의 커뮤니케이션을 더욱 활성화시키기 위해 얼마 전 홈페이지를 개설하고 제2의 도약을 다짐했다. 지난 30년 동안 호텔제과인들의 든든한 버팀목이 되어 준 동심회를 소개한다.

글_김영주 기자·사진_전문식, 주현진

우리나라에 현대적인 의미의 호텔이 등장한 지 100년이 넘었다. 우리나라가 개화를 시작하던 1900년대, 현대적 건물의 모습을 가진 최초 호텔 ‘손탁호텔’의 등장과 함께 우리나라 호텔 베이커리의 역사는 시작되었다. <한국빵과자문화사>를 보면 손탁호텔에서 처음으로 빵을 구워 면포라고 이름하고 카스텔라는 설고라고 부렸다는 내용이 나올 만큼 호텔은 빵과 과자를 공급하는 진원지 역할을 했다.

1970년대 경제개발의 봄과 함께 호텔도 날이 늘어나면서

호텔에 근무하는 제과인들도 덩달아 늘었다. 그 당시 유명 호텔에서 왕성하게 활동하고 있던 박태현, 이달원, 최영환, 윤준상, 강원규, 김려숙, 노재화, 임현양, 김상엽 씨 등 9명의 기술인들은 호텔제과인들에게 선진 기술을 좀 더 체계적으로 전달하고 호텔제과인들의 하나된 의식을 고취시키기 위해 관련 모임의 필요성을 느끼고 동심회를 구성했다.

1976년 11월 26일 서울 프라자호텔에서 많은 호텔제과인들이 참석한 가운데 동심회는 창립총회를 갖고 초대회장으로 김

려숙 회장을 선출해 호텔제과인들에게 도움을 줄 수 있는 사업 계획을 발표했다. 이렇게 시작된 동심회는 1981년 제6차 정기 총회에서 한국관광호텔제과사협의회로 명칭을 변경한 뒤 지금까지 그 역사가 이어져오고 있다.

30년동안 '같은 마음' 으로 이어온 전통

지난 30년 동안 동심회는 호텔제과인들의 든든한 버팀목이 되어왔다. 모임이 만들어진 초창기에는 호텔 기술인들의 기술 발전을 위해 호텔을 순회하며 세미나를 갖고 한달에 한번씩 기술 발표를 갖기도 하면서 서로가 가진 기술을 공유하는데 주력했다. 또한 호텔 제과인들이 강한 분야인 디저트 분야와 자영제과점 제과인들이 강한 다양한 제품들을 서로 공유하기 위해 세미나도 자주 개최했다. 제과인들의 모임과도 적극적인 교류를 통해 비단 호텔 제과인들만의 모임이기보다 제과업계에 발전을 위해 함께 고민하고 행동하는 모임으로 발전해왔다.

동심회는 해가 거듭할수록 회원들이 늘어나 지금은 350여 명의 회원을 거느린 거대 모임으로 성장했다. 서로 시간내기가 빠듯한 요즘은 옛날처럼 소규모 세미나를 자주 개최하거나 모임을 자주 갖지는 못하지만 해마다 개최하는 정기 세미나와 정기 총회에 회원들의 참여율은 무척 높은 편이다. 13대부터 19대까지 13년 동안 회장을 맡아 협의회를 이끌어온 정희태 명예회장은 "회원들이 너무 많아서 자주 모이지는 못해도 항상 협의회에 대한 마음만은 세월이 아무리 지나도 한결같다"고 회원들에 대한 칭찬을 아끼지 않는다.

서로 떨어져 있어도 항상 '같은 마음' 으로 협의회를 사랑하고 지켜보는 회원들이 있어 30년이 지나도록 협의회의 전통이 이어오고 있는 것이다.

활성 모임을 위해 홈페이지 개설

한국관광호텔제과사협의회는 모임의 활성화와 활발한 커뮤니케이션을 위해 지난 2월 홈페이지를 개설이라는 새로운 도전을 했다. 정희태 명예회장은 "협의회 회원들이 350여 명이라는 큰 숫자가 되면서 서로 커뮤니케이션하는데 어려움을 겪었다"고 설명하고 "회원간의 소식이나 자료 등을 효율적으로 공유하기 위해 마련했다"고 덧붙였다. 지난해 총회 이후 본격적으로 10개월 정도 준비해 개설한 홈페이지에는 동심회의 역사를 소개하고 회원들이 소통할 수 있는 공간, 각종 세미나와 자료들이 실려 있다.

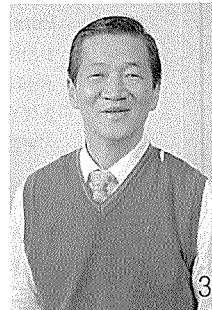
협의회는 모임의 역사가 오래되어 회원들의 연령대가 20대부터 60대까지 다양하다. 이렇게 골고루 퍼진 연령대 특성상 홈페이지를 개설하는 것에 대한 결정이 쉽지 않았다. 나이가 많은 선배들이 홈페이지를 통해 참여하기에 힘들지 않겠냐는 우

려에서도. 그러나 협의회 선배들은 오히려 홈페이지 개설을 적극 독려했다. 정보화 사회에서 모임을 더 적극적으로 발전시킬 수 있는 방법이라고 생각했기 때문이다.

선배들의 적극적인 독려 속에서 동심회는 젊은 회원을 중심으로 제30차 정기총회에 맞춰 홈페이지를 오픈할 준비를 했다. 준비기간 동안 재정적인 문제 등 여러 가지 난관에 부딪치기도 했지만 동심회 회원들은 푹푹 뭉쳐서 어려움을 이겨냈다. 동심회 회원들은 홈페이지를 적극적으로 활용함으로써 회원들의 모임 참여율을 높이고 시대에 흐름에 빠르게 적응하는 모임을 만들기 위해 노력하고 있다.

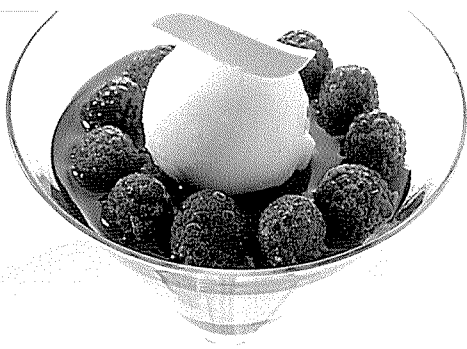
지난 3월 28일 동심회는 제30차 정기총회를 가졌다. 13년 동안 동심회의 큰 버팀목이 되어 주었던 정희태 회장이 명예회장으로 추대돼 일선에서 물러나고 김한식 회장이 신임 회장으로 선출됐다. 김한식 신임회장은 "개설된 홈페이지를 더욱 활성화 시켜 회원들에 정말 필요한 정보를 제공하고 실질적인 세미나도 기획해 앞서 힘써 오셨던 선배님들처럼 모임의 발전을 이룰 수 있도록 노력하겠다"고 취임 소감을 밝혔다.

홈페이지 개설과 신임회장 선출로 동심회는 지난 30년 전통을 이어갈 새로운 페이지를 장식하기 위해 열심히 준비 중이다. 🍪

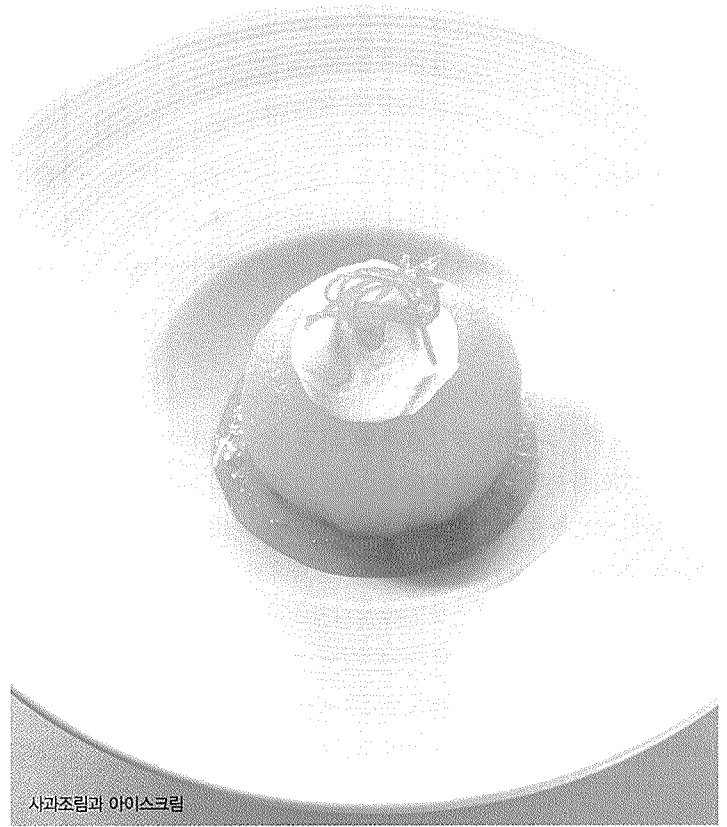
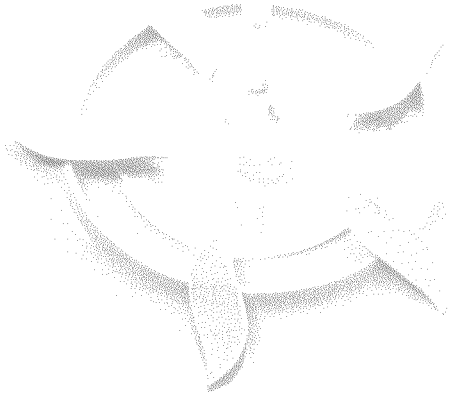


- 1 동심회를 이끌고 있는 임원진. 이은중 부회장, 황성훈 총무, 고광진 부회장, 손장욱 부회장, 정희태 명예회장, 백은기 감사, 윤형상, 이현일 부회장. (사진 왼쪽부터)
- 2 지난 3월 28일에 서울 로얄호텔에서 열린 제30차 정기총회에서 김한식 신임회장이 포부를 밝히고 있다.
- 3 13년 동안 동심회 회장으로 역임하면서 모임의 발전을 위해 노력한 정희태 명예회장.
- 4 회원들의 활발한 커뮤니케이션을 위해 마련한 동심회 홈페이지 (www.dsh.or.kr).





라즈베리소스와 요거트샤롯



사과조림과 아이스크림

* 한국관광호텔제과시험의회가 제안한 쿨한 여름을 위한 디저트

라즈베리소스와 요거트샤롯

요거트무스

Ingredients 우유 500g 설탕 320g 젤라틴 320g 플레인 요거트 800g
레몬 1개 생크림 600ml

How to make

- 1 플레인 요거트에 설탕을 넣고 섞는다.
- 2 우유를 조금 데워 물에 불린 젤라틴을 섞어 준다
- 3 ①에 레몬즙을 짜서 섞어준 다음 ②를 섞는다.
- 4 생크림을 70%까지 올려 ③에 넣어 섞어준다.

바닐라 아이스크림

Ingredients 우유 800g 노른자 10개 생크림 900g 럼 7.2g 설탕 260g 바닐라향

How to make

- 1 생크림과 우유를 끓여 노른자와 설탕을 섞어 넣고 중탕하면서 가볍게 살균한다.
- 2 ①에 럼과 바닐라향을 넣고 휴지 시킨 다음 아이스크림 기계에 넣어 완성한다.

라즈베리 소스

How to make 라즈베리 퓨레에 설탕을 넣고 적당히 졸여 농도를 맞춘다.

녹차 젤리

Ingredients 물 1,000g 젤라틴 20g 설탕 300g 녹차가루 20g

How to make

- 1 물과 설탕을 끓이고 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 2 ①이 식으면 체친 녹차가루를 넣고 섞어준다.

마무리하는 법

- 1 유리컵에 '녹차 젤리'를 넣고 굳힌 다음 '요거트 무스'를 부어 굳혀준다.
- 2 아이스크림을 동그랗게 떠서 ①의 가운데에 올리고 컵 주변을 따라 라즈베리 IQF를 둘러준다.
- 3 '라즈베리 소스'를 아이스크림과 라즈베리 사이에 넣어 준다.

사과조림과 아이스크림

사과 조림

Ingredients 물 3L 설탕 450g 레몬 1개 시나몬스틱 사과 20개

How to make

- 1 사과를 껍질을 벗기고 5cm 높이의 작은 공모양으로 깎아주고 사과 중앙의 씨 부분을 제거한다.
- 2 설탕, 물, 레몬, 시나몬 스틱을 사과와 함께 넣고 끓여준다.
- 3 끓어오를 때까지 센불에서 끓이다 불을 약하게 줄이고 사과를 뒤집어준다.
- 4 뒷면에 증기를 덮어서 20분 동안 더 끓여 준 다음 졸인 물과 함께 찬물에 받쳐서 식힌다.

사과 소스

Ingredients 사과 과육 300g 설탕 100g 물 500g 와인 100g

How to make

- 1 사과조림을 쓰고 난 사과 과육에 설탕, 물, 와인, 레몬을 넣고 10분 동안 센불로 끓인다.
- 2 불을 줄여 ①을 다시 4분 정도 더 끓인 다음 고운체로 거르고 다시 끓여 전분농도를 맞춘다.

마무리하는 법

- 1 먼저 접시에 '사과 소스'를 뿌리고 물기를 제거한 '사과 조림'을 올린다.
- 2 바닐라아이스크림으로 '사과 조림' 속을 채우고 뒷부분에 아이스크림을 동글게 떠서 올린다.
- 3 캔디드 오렌지 필을 얇게 저며 뒷면을 장식한다.