

카자흐스탄의 식탁을 사로잡는 아삭하고 매콤한 한식

카자흐스탄의 식탁을 사로잡는 아삭하고 매콤한 한식

- 8월 제 2회 온라인 한식강좌'오이소박이 만들기'-



▲ 강좌 시작 장면

주카자흐스탄 한국문화원(원장 이해란)은 8월 매주 금요일마다 온라인 한식 강좌를 SNS(인스타그램) 실시간 중계로 진행하고 있다.

강좌의 시작에는 각종 재료와 재료의 양을 소개하며 언제 쓰이는지, 어떤 맛을 내는 지 등을 강사가 소개한다. 그리고 직접 조리과정을 상세히 보여주며 한식 조리법을 소개하는 방식의 온라인 강의로 궁금한 점을 질문할 수 있도록 강의가 구성되어 있다.



▲ 오이소박이 재료





▲ 한식(오이소박이) 조리 2

8월 14일 두 번째로 진행된 한식강좌에서는 '오이소박이'를 소개하였다. 평소 오이를 즐겨 찾는 카자흐스탄 사람들은 오이소박이 조리 과정에 큰 관심을 보였고, 오이소박이의 속과 양념으로 오이대신 배추를 사용해도 되는지 등 질문을 하며 매콤한 김치의 맛도 궁금해 하였다.

참여자들은 "오이에 소금을 그냥 넣어도 되나요?" "얼마동안 상온에서 보관해야하나요?" "김치처럼 뜨거운 음식으로 조리가 가능하나요?" 등의 질문이 있었고 이에 강사는 "소금을 먼저 물에 넣고 그 소금물에 오이를 절이는 것이 좋으며, 6시간정도 상온에 보관하고 냉장보관을 하면 된다. 또 김치처럼 뜨겁게 조리하기는 어려운 음식이다."고 전하며 약 10분 동안 질의응답 시간을 가지며 활발한 소통을 이어갔다.



byasmi

음식이 이름이 뭐예요?

asmagzumova

Только подключилась, огурцы держали в соли ?

evgesha.kim567

Да

asmagzumova

Спасибо

evgesha.kim567

Какие ингредиенты входят в начинку?

댓글 달기

...



▲ 소통 1(질문하기)



▲ 소통 2(질문에 대한 대답)



▲ 조리 완성

주카자흐스탄 한국문화원 이해란 원장은 “예상과 달리 매운 음식을 맛보고 접하고자 하는 분들이 많은 것 같다. 오이소박이를 만들며 이를 김치와 연관시켜 질문하신 분들을 보니 한식에 대해 알고 계신 분이 많은 것 같아 감사하다. 앞으로도 많은 관심과 참여를 바란다.”고 전했다.

-

일시 : 2020년 8월 14일 금요일 / 14:00-15:00

장소 : 주카자흐스탄 한국문화원

참여인원 : SNS 온라인 실시간 중계 참여자 152명