

## 집 밖은 위험해... 집에서 밸런타인데이 보내기

February 11 2020 | 김수경 에디터

page 1 of 4

부산시립미술관이 최근 발표한 2020 전시 일정을 보면 부산 사랑하는 사람에게 마음을 전하는 밸런타인데이가 코앞으로 다가왔다. 밸런타인데이하면 보통 화려한 파인다이닝이나 호텔 레스토랑에서 즐기는 것이 일반적이지만, 최근 스몰럭셔리 트렌드와 함께 확산된 홈콕, 홈술 문화로 인해 집에서 오붓하게 밸런타인데이를 즐기고자 하는 소비자들이 늘고 있다.

더욱이 최근 등장한 신종 코로나바이러스의 여파로 인해 외식에 대한 불안감이 증폭됨에 따라, 각 가정에서 밸런타인데이를 보낼 이들이 더욱 많을 것으로 예상된다. 이에 식료품, 유통업계는 아늑하고 편안한 분위기 속에서 로맨틱한 추억을 쌓게 해주는 상품을 다채롭게 선보이고 있다. 곧 다가오는 밸런타인데이에는 유통업계에서 소개하는 다양한 메뉴와 상품을 통해 집에서 특별한 저녁 식사를 즐겨보는 것은 어떨까. 미술에 기반한 전시들이 눈에 띈다. 5월에 열릴 '1960~70년대 부산미술조명'전은 김종근, 추연근, 김원, 김홍석 작가 등의 작품을 통해 한국전쟁 이후부터 1970년대까지 부산 미술을 한국 미술사의 문맥 속에서 들여다보는 기획전이다. 젊은 작가를 발굴하는 시립미술관의 대표 전시인 '젊은 시각 새로운 시선 2020'은 다른 지역 큐레이터나 평론가들도 관심을 가질 수 있는 시스템으로 만들 계획이다.

시립미술관의 정체성을 드러내는 소장품 상설전도 2회 개최한다. 부산시립미술관 기혜경 관장은 "소장품 상설전은 미술관의 수준과 성격을 한눈에 보여주는 전시다. 비디오 아트 분야와 실험 미술을 소개하는 '소장품 기획전' 2건, '기증 작품전'을 통해 부산시립미술관의 역사를 보여주려 한다"고 밝혔다.



그릭 샐러드를 곁들인 레몬갈릭 양갈비 스테이크(이미지제공=호주축산공사)© 뉴스1

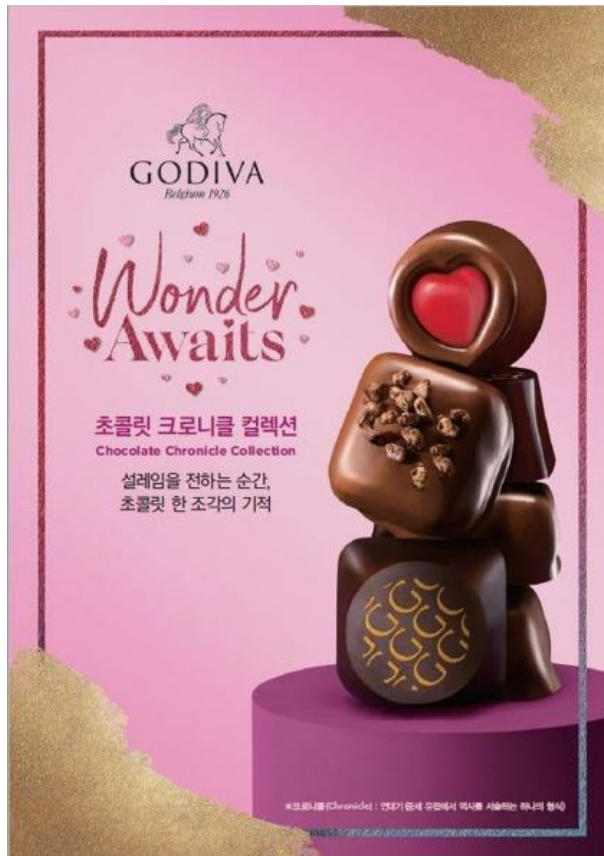
### # 온가족이 푸짐하게 '레몬갈릭 양갈비 스테이크'

집에서도 스테이크나 로스트, 그릴 등의 메뉴를 즐기는 트렌드가 각광받고 있는 요즘, 이번 밸런타인데이에는 익숙한 소고기 대신 특별한 양고기를 스테이크로 즐겨보는 것은 어떨까?

국내에 수입되는 양고기는 1년 미만의 어린 램이어서 양고기 특유의 냄새가 덜하고 육질이 부드러워 남녀노소 맛있게 즐길 수 있다. 또한 한국에서 판매되는 램의 약 94%를 차지하는 호주청정램은 그 여러 부위 중에서도 특히 프렌치랙(Frenched rack)으로도 불리는 뼈에 붙은 양갈비 부위를 특유의 모양과 함께 다양한 방식으로 즐길 수 있어 인기가 높다.

4인 기준 레몬 제스트 10g과 간 흑후추 4g, 다진 마늘 60g, 잘게 썬 파슬리 80g을 올리브오일 80ml와 함께 섞어 손질된 양갈비 2.4kg에 고루 발라준 후, 호일에 싸서 중강불로 예열한 그릴에 양면을 각각 5분씩 굽고 접시에 담아 5분간 휴지해주면 레몬갈릭 양갈비 구이가 완성된다.

기호에 따라 소금으로 간을 하고, 토마토와 페타 치즈, 올리브를 곁들인 그릭 샐러드를 곁들이면 더욱 맛있고 건강하게 즐길 수 있다. 올 밸런타인데이에는 사랑하는 가족과 함께 세계 미식가들로부터 사랑받는 호주청정램으로 즐기며 한껏 고급스러운 분위기를 내보자.



밸런타인데이 한정 초콜릿 크로니클 컬렉션(이미지제공=고디바)© 뉴스1

## # 밸런타인데이, 더욱 달콤하게

맛있는 식사 후에 달콤한 디저트가 빠질 수 없다. 벨기에의 럭셔리 초콜릿 브랜드 고디바에서는 2020 밸런타인데이를 맞아해 시즌 한정 '초콜릿 크로니클 컬렉션'과 '벨지안시크 컬렉션'을 출시했다.

세계적인 디자이너 올림피아 르탱 (Olympia le Tan)과의 컬래버레이션 패키지 디자인으로 선보이는 고디바의 올해 밸런타인 시즌 한정 초콜릿 '초콜릿 크로니클 컬렉션'은 신의 선물이라 여겨진 카카오 원두의 시대별 의미를 담은 6종의 초콜릿으로 구성되어 있다.

유네스코 세계문화유산 '그랑 팔레(Grand Palais)'를 모티브로 디자인된 패키지의 '벨지안시크 컬렉션'은 꾸준히 사랑받고 있는 고디바의 역사를 담은 초콜릿으로 구성되어 있다. 4입에서 16입까지 다양한 구성의 패키지로 출시되어 가족과 함께 즐기기에 안성맞춤이다.



아트 앤 와인 시리즈 '부켈라 까베르네 소비뇽 2016' (이미지제공=신세계 L&B)© 뉴스1

### # 특별한 날을 위한 특별한 와인

맛있는 메인과 디저트는 그에 어울리는 와인과 함께 즐기면 그 맛과 즐거움이 배가 된다. 신세계 L&B는 '아트 앤 와인'의 세 번째 프로젝트 상품으로 한국의 대표적인 단색화가 하종현 화백의 '접합 07-09 (2007년작)'을 미국 나파밸리의 대표적 부띠끄 와이너리인 부켈라 와이너리의 '부켈라 까베르네 소비뇽 2016' 레이블에 담아 1300병 한정 출시했다.

포도의 출신, 품종에 영향을 받지 않고 와인메이커가 추구하는 방향으로 결과물을 만들어내는 부켈라 와이너리와, 재료와 상관없이 독창적인 표현으로 원하는 바를 담아내는 하종현 화백의 이번 컬래버레이션은 원재료에 구애받지 않고 창작자가 원하는 바를 담아낸다는 점에서 공통점을 찾았다고 한다.

'부켈라 까베르네 소비뇽'의 2016년 빈티지는 전 세계적으로 1만 1000여 병만 생산됐으며, 나파밸리 지역의 2016년 빈티지는 세계적인 와인 전문지 '와인 스펙테이터'에서 2000년대 빈티지 중 최고점을 얻는 등 맛과 품질을 인정받기도 했다.