

러 그 위에 치즈를 얹어 내던 어머니의 솜씨에 야채와 고기 까지 토핑을 확대해 더욱 다양한 음식으로 진화시켰다. 철판 위에 밥을 얹게 퍼 납작하게 누룽지를 눌린 후 그 위에 치즈와 소고기, 야채 등 다양한 토핑을 얹어 흐트러지지 않게 돌 돌 말아낸다. 바삭한 누룽지와 부드러운 치즈, 여기에 다양한 토핑이 만들어내는 오묘한 콜라보레이션이 압권인, 어디서도 본 적 없는 메뉴다.

요리를 업으로 삼다가 잠시 쉬고 있던 김아름 씨(24)는 우연히 대전시 홈페이지에서 청년구단 청년상인 모집 공고를 보고 도전하게 됐다.

과일로 다양한 디저트를 만들어 내는 '프루티오(fruit2-OH)'에서는 김 대표가 직접 만든 콤포트(수제 과일잼)와 프로즌 마가리타(과일 칵테일), 초콜릿이 아닌, 청포도와 자몽 등 과일로 만들어진 티라미수 등을 맛볼 수 있다.

'모구모구핫도그'는 상호와 메뉴 이름부터 '청년스럽다'. 돼지고기를 매운 양념에 재워 볶아서 핫도그빵에 올려내면 '뽕꼬독'(매운 고기 핫도그를 줄인 말)이 되고, 매운 고기 대신 달콤한 불고기가 올라지면 '달꼬독'(달콤한 고기 핫도그를 줄인 말)이 된다. 바삭하게 구워진 마늘이 얹어진 핫도그의 이름은 '너마늘 좋아해'. 모구모구핫도그를 창업한 정유미 씨(27)는 직접 제작한 냅킨에 이렇게 적었다. '맛있게 먹으면 0 kcal. 365일 다이어트 중인 여성들을 위로하는 문구가 웃음을 자아낸다.

스테이크밥, 연어밥, 조개밥 등 일본식 요리를 내는 '머스마뽕'은 유종성·김도일 씨 2명의 청년이 동업하는 가게다. '머스마' 둘이 만들어 내는 밥이라는 뜻에서 머스마뽕이라고 이름지었다.

☞ 청년구단 15개 점포

- 자전거소녀(서진이) 디저트(콘케이크, 티라미수, 당근케이크)
- 감정선(장민욱·김희수) 전통음료(커피, 음료)
- 데넬코(김해인·정아영) 소공예품(저고리, 허리치마, 원피스)
- 고라미 주얼리 공작소(최길미) 소공예품(한복장신구, 웨딩액세서리, 원석브로치)
- 콩드슈(서동아) 전통스낵(콩떡, 버터갈릭잡알콩, 아이스크림잡알콩)
- 수제막걸리 펍주(박유덕) 주류(수제 막걸리, 빠식돼지수육, 피채뚝은안심)
- 프루티오(김아름) 패스트푸드(콤포트, 프로즌마가리타, 티라미수)
- 놀루랄라(신종섭) 퓨전한식(치즈누룽지말이, 쇠고기누룽지말이, 닭고기누룽지말이)
- 그릴랩(이진택) 이탈리아 요리(오리지날렌치랩, 코리아나불고기랩, 참치샐러드보온)
- 머스마뽕(유종성·김도일) 일본식요리(스테이크밥, 연어밥, 조개밥)
- 모구모구핫도그(정유미) 패스트푸드(뽕꼬독, 달꼬독, 너마늘 좋아해, 통튀)
- 피어나쥬(정은한) 건강음료(와송주스)
- 2002초밥(황인천) 일식(광어회, 유부초밥, 새우초밥)
- 희던쿵(강희준) 이탈리아 요리(크림파스타, 고르곤졸라피자, 로제파스타)
- 이엑스아이티(박범서) 멕시코요리(치킨브리또볼, 불고기브리또볼, 비프브리또볼)



03 04

03 청년구단에서 판매하고 있는 메뉴. 왼쪽 위부터 시계 방향으로 '놀루랄라'의 쇠고기누룽지말이, '모구모구핫도그' 너마늘 좋아해, '2002초밥'의 모듬초밥, '희던쿵'의 파스타

04 모구모구핫도그를 창업한 정유미 씨(27)



빼놓을 수 없는 중앙시장 명소
커피도 마시고 공예체험도 하는 '커피클레이'

지난 4월 3일 중앙시장 이벤트홀(중앙메가프라자 맞은편 건물) 2층에 커피전문 공방카페인 '커피클레이(COFFEE CLAY)'가 문을 열었다. 커피클레이가 들어선 이벤트홀 건물은 동구 소유의 3층짜리 건물로 2층은 수년간 비어 있던 유휴공간이었다. 마땅한 활용 방안을 찾지 못하던 동구가 이곳을 다문화 가정의 이주여성들과 청년들의 일터로 활용하기로 하고, 정부의 지역공동체 일자리사업비를 지원받아 카페를 만들었다.

커피클레이에는 현재 4명의 청년과 중국, 베트남, 우즈베크 등 이주여성 9명이 함께 일하고 있다. 바리스타와 제빵사 자격이 있는 청년들이 커피와 빵을 만들고, 이주여성들은 주로 커피점도 공예를 배워 작품을 만들면서 아이들의 체험 활동을 지도한다. 동구에만 1,200가구에 이르는 다문화 가정의 이주여성들에게는 소중한 일터가 생긴 셈이다.

커피클레이는 단순히 차를 마시는 카페를 넘어 커피 찌꺼기를 재활용해 공예체험을 하는 친환경 사업장이다. 국내에서 버려지는 커피 찌꺼기만 한 해 46만에 이르고 처리비용이 100억 원이 넘는 것으로 추산된다는 점에 착안, 동구가 커피 찌꺼기로 공예품을 만드는 소셜 벤처기업과 연계해 이 공간을 탄생시켰다. 이곳에서 커피 찌꺼기는 식품첨가물과 섞여 친환경적이고 피부에 안전한 점토로 재활용된다. 커피클레이는 차와 빵을 즐기는 카페, 공예체험과 수공예품 구입이 가능한 공방은 물론, VR 가상체험 공간도 마련되어 있는 복합문화공간이다. 체험비는 1점당 3,000원이다.

오전 10시~오후 9시(일요일만 오후 6시까지), 문의 222-4632

수제품 구경 재미 쏠쏠 '중앙아트 공예난장'

매월 둘째·넷째 주 금요일마다 대전우체국 뒤 중앙시장 한복거리에서 중앙아트 공예난장이 펼쳐진다. 지난 1월 13일 첫 난장을 시작으로 벌써 8개월째 행사가 이어지고 있다. 대전중앙시장 2차 3길 아케이드 관리위원회(위원장 유장혁)는 먹거리 등 생필품을 판매하는 다른 시장거리와는 달리, 유동인구가 적은 한복거리를 더욱 알리고 활성화하기 위해 공예난장 아이디어를 내놓았다. 마침 이동식 부스 30개도 마련되어 있던 터라 기회는 더욱 좋았다.

공예난장이 열리기 일주일 전쯤 3길 아케이드 관리사무소 황옥정 실장이 앱 '밴드'를 통해 셀러들을 30명 선착순 모집하는데, 15분 정도면 셀러 신청이 마감될 정도로 입소문을 탔다. 관리위원회가 부스는 물론, 청소와 전기·주차 등의 편의를 제공한다.

공예난장에는 본인들이 손수 만든 공예품이나 건강한 먹거리 등의 핸드메이드 제품을 판매하는 전국 셀러들이 참여한다. 켈트, 천연염색, 매듭공예, 쿠키, 주얼리, 냅킨아트, 반찬, 패브릭소품, 인형, 리본, 액세서리, 파우치, 먹거리 등 구경하고 맛보는 재미가 쏠쏠하다. 8월엔 11일과 25일에 열린다. 오전 12시~오후 6시, 문의 황옥정 실장 010-5400-3935

05 06

05 커피 찌꺼기를 재활용해 공예체험을 하는 친환경 사업장 공방카페 '커피클레이(COFFEE CLAY)'

06 매월 둘째·넷째 주 금요일마다 대전우체국 뒤 중앙시장 한복거리에서 열리는 중앙아트 공예난장