

고성신문 8면은 주별로 돌아가면서 여성, 노인, 청소년, 종교 등 4개 분야의 기획 기사를 실습니다. <여당당>은 지역사회의 각 분야에서 두드러지고 당찬 활약을 펼치는 고성 여성들의 이야기, <노년시대>는 고령화 시대를 살아가는 지역 어르신들의 지혜와 삶의 이야기, <1318>은 질풍노도의 시기를 살아가는 지역 청소년들의 끼와 에너지가 살아숨쉬는 공간, <더 소울(The Soul)>은 희생과 봉사정신으로 지역사회의 밑줄이 되고 있는 신안인들의 이야기입니다. 독자 여러분의 많은 관심과 성원 바랍니다.

여당당

여성NEWS

여성이 바로 서야 고성이 산다

여당당. 여당당은 지역사회의 각 분야에서 두드러지고 당찬 활약을 펼치는 고성 여성들의 이야기다.

“여성이 마음껏 일할 수 있는 세상! 미래를 여는 여성, 함께하는 평등사회”



뜨개 배우며 육아상담하는 엄마들의 ‘아지트’

간성읍 ‘솔이는 뜨개쟁이’ 운영 송도연씨

“큰아이를 임신했을 때 우울증이 심해 태교 차원에서 배웠는데, 이제는 직업이 되었네요. 또래 엄마들을 만나 육아상담도 하면서 아이들 학원비도 벌고 있어요.”

간성읍 전통재래시장 인근에서 ‘솔이는 뜨개쟁이’를 운영하고 있는 송도연씨(37세)는 3명의 자녀를 둔 엄마다. 가게 이름은 새해 초등학교 5학년이 되는 큰 딸 김눈솔과 3학년이 되는 둘째 딸 예솔이의 이름에서 따왔다.

송씨가 운영하는 4~5평 남짓한 가게는 규모는 비록 작지만, 입소문을 통해 널리 알려지면서 하루에도 수십명의 엄마들이 찾아오는 ‘아지트’와 같다.

경기도 광명시가 고향인 송씨가 고성군으로 전입온 것은 지난 1999년. 25세의 나이에 결혼한 그녀는 결혼 직후 부사관인 남편과 함께 고성으로 이주했다.

송씨는 고성으로 이주한 뒤 그

동안 보험설계사부터 우유배달까지 다양한 일을 해왔다. 남편이 군인이라 경제적으로 크게 어려운 것은 아니지만, 여성들도 당당하게 경제활동을 해야 한다는 평소 소신을 실천하고 있는 것이다.

지금 운영하고 있는 ‘솔이는 뜨개쟁이’의 주요 고객은 10대 초등학교생부터 70대 어르신들까지 다양하다. 주요 수입은 실 판매와 주문제작 판매 등이며, 강습비는 무료다.

송씨는 대바늘, 코바늘, 손뜨개 등을 다 할 수 있지만, 가장 자신 있는 분야는 대바늘 뜨개라고 했다. 특히 대바늘로 만든 가디건과 조끼, 워머 등은 잘 팔려나간다.

12년째 고성에 거주하며 고성 사람이 다 된 그녀는 의료나 교육 부분에서 다소 아쉬운 점이 있지만, 고성에서 사는 게 즐겁고 행복하다고 했다.

“대도시에서 자란 제게 고성은

포근한 어머니의 품처럼 정이 넘치는 고향으로 다가와요. 공기도 맑고, 산과 바다 호수 어는 것 하나 없는 게 없잖아요. 아이들 키우기에도 더없이 좋은 것 같아요.”

송씨는 그러나 “소아과나 산부인과 병의원이 없어 엄마들이 많이 불편해 한다”며 “특히 차 없는 엄마들은 자녀에게 응급상황이 발생할 경우 큰 불편을 겪는다”고 지적했다.

새해에 막내 건우가 초교 1학년 입학하면 3명의 자녀 모두 간성초교에 다니게 되는 그녀는 그래서인지 특히 자녀들 교육 문제에 관심이 많았다.

“고성이 대도시에 비해 학교시설은 더 좋고, 학원비도 저렴하지



‘솔이는 뜨개쟁이’를 운영하는 송도연씨가 자신의 가게에서 뜨개질을 선보이고 있다.

만 교육적 뒷받침은 다소 부족한 것 같아요. 놀이시설이나 문화위락시설도 부족하고요.”

자녀 교육을 위해 강릉 참소리 박물관까지 가봤다는 송씨는 최근 고성지역에도 여성회관과 고성도서관 등이 생겨나면서 엄마들이 생활하기가 그나마 좋아졌다고 평가했다.

그녀는 지금처럼 자신이 하고 싶은 일을 하며 자녀들을 키울 수 있도록 지원해주고 힘을 실어주는 남편 김창열씨에게 고맙다는 인사도 빼놓지 않았다.

“뜨개질 배우고 싶은 분들은 언제든지 찾아주세요. 남성분들도 환영해요.”

최광호 기자

세상에서 제일 맛있는 ‘엄마표 간식’

자녀를 둔 가정주부는 긴 겨울방학동안 자녀의 건강식 챙기기로 고민이다. 인스턴트식품이 풍부해져 다양한 먹을거리가 있지만, 아이들이 제일 좋아하는 간식은 역시 ‘엄마표 간식’이다. 만들기 쉽고 영양이 풍부하면서 아이들의 입맛도 끌 수 있는 ‘엄마표 간식’ 만들기에 도전해 보자.

◆프렌치토스트

-재료 : 식빵 4쪽, 식용유 또는 버터, 달걀물(달걀 2개, 유유 반컵, 설탕 조금, 소금 조금, 파슬리가루 조금).



-만들기 : ①그릇에 재료를 다 넣고 고루 섞는다 ②식빵을 한 개씩 달걀물에 적신 뒤 달군 팬에 구우면 된다.

◆감자팬케이크

-재료 : 감자 큰 것 2개, 양파 반개, 소금과 후추가루 조금, 식용유, 파슬리 조금(없어도 됨).



-만들기: ① 감자와 양파를

가늘게 채 썰어 소금으로 간한 뒤 10분간 둔다. ②10분 후 후춧가루와 파슬리 가루를 넣고 한번 더 버무려 준다 ③팬에 식용유를 두르고 약간 도톰하게 모양을 만들어 약한 불에서 앞뒤로 노릇노릇하게 구워준다.

◆단호박 구이

-재료 : 단호박 반개, 밀가루 3숟갈, 달걀 1개, 소금, 식용유, 계피가루(없어도 됨).



-만들기 : ①단호박을 찹통에 익힌 뒤 단호박의 속씨를 제거하고 6등분으로 쪼갠다 ②썰어놓은 단호박에 소금을

살짝 뿌린 뒤 밀가루를 입힌다 ③달걀을 입힌 뒤 팬에 노릇하게 지져낸다. 뜨거울 때는 계핏가루를 솔솔 뿌려주면 된다.

◆고구마샐러드

-재료 : 고구마 2개, 다진 당근 2숟갈, 다진 양파 1숟갈, 꿀이나 설탕, 우유 적당량, 마요네즈 2숟갈, 소금 조금.



-만들기 : ①고구마를 삶아서 껍질을 벗겨 얇은 그릇에 넣고 손가락으로 으갠다 ②맛의 달기와 되기는 꿀(설탕)과 우유로 조절해 주면서 나머지 재료들을 함께 버무려주면 된다.

최광호 기자

외국 설 음식은 뭐가 있을까

고성군건강가정지원센터 ‘일본음식 맛보기’ 개최



지난 19일 고성군여성회관 2층 강의실에서 ‘일본 음식 맛보기’ 행사가 열렸다.

고성군 건강가정지원센터(센터장 최완식)는 지난 19일 고성군 여성회관 2층강의실에서 10여 가족이 참가한 가운데 ‘일본 음식 맛보기’ 행사를 개최했다.

셋째주 수요일 ‘가정의 날’을 맞아 열린 이날 행사는 다문화여성 3명이 강사로 나와 가족과 함께 일본음식인 오코노미야끼(부침개)를 직접 만들어 맛보는 시

간으로 운영됐다. 전연미 가족친화 문화조성팀 담당자는 “매월 셋째주 수요일 오후를 가족사랑의 날로 지정해 다양한 프로그램으로 지속적으로 마련하고 있다”며 “이날 행사는 설날을 맞아 외국의 설 음식이나 유래에 대해 알아보기 위해 마련됐다”고 설명했다.

박승근 기자