

딸기처럼 달달한 우리 함께여서 달콤한 시간!



봄이 오고 있는 3월의 어느 날, 구문 고양지국 식구들이 일산의 한 비닐 하우스를 찾았다. 초록으로 무성한 딸기밭, 빨갛고 탐스럽게 익은 딸기와 함께한 맛있고 달콤한 시간을 소개한다.

글. 염가희 / 사진. 장서우

함께해서 더욱 가치 있는 시간을 꿈꾸는 <같이의 가치>가 다가올 봄을 맞아, 달콤한 체험 활동을 준비했다. 일산의 한 딸기 비닐하우스에서 진행된 이번 체험에는 구문 고양지국 식구들이 함께했다.

비닐하우스 속 넓게 펼쳐진 딸기밭은 미리 봄이 온 듯 초록으로 무성했다. 거기에 빨갛게 달린 딸기라니 참여한 식구들 모두 감탄사를 내뿜었다. “딸기 따는 법을 알려드릴게요”라는 소리에 전원 집중! 불타는 학구열로 짧은 시간 내에 딸기 따는 법을 마스터한 식구들이 바구니를 하나씩 들고 딸기밭으로 스며들었다.

딸기를 따는 걸까, 웃음을 따는 걸까. 싱그러운 딸기 밭 곳곳에서는 웃음소리가 끊이지 않았다. “딸기가 정말 크다” “딸기 향이 너무 좋고 진하다”는 감탄과 “왜 지국장님은 작은 딸기 밖에 못 따셨냐”, “자세가 어색하다” 등의 농담으로 딸기밭이 술렁거렸다.

이어 각자 바구니 가득 딸기를 자랑하며 막간 기념 촬영이 진행됐는데, 담백 담근 새콤달콤한 딸기만큼 지국 식구들의 얼굴도 뿌듯함으로 빛났다.

맛있는 딸기를 따오니, 맛있게 먹어볼 시간. 딸기는 역시 바로 따서 생으로 먹는 게 최고라며 손을 건너붙이고 앞장 서서 딸기를 씻은 건 바로 김길준 지국장이었다. 그는 큰 딸기를 맛보고는 “딸기가 정말 달아요. 달아. 이렇게 맛있는 딸기는 처음이에요. 얼른 드셔보세요”라며, 마치 딸기 전도사처럼 지국 식구들에게 딸기를 권했다. 딸기를 맛본 식구들은 “밭에서 바로 따 먹으니 꿀맛이다”라며 엄지를 치켜들었다.

색다르게 딸기를 즐기기 위해 딸기잼 만들기과 풍두 만들기도 진행됐다. 딸기잼을 처음 만들어본다는 지국 식구들. 딸기를 으깨고 설탕을 넣고 끓이는 과정을 함께하며 즐거운 수다 타임이 시작됐다. 평소 사무실에서 나누던 이야기들을 외부 공간에서 체험을 하며 나누니 분위기가 한껏 들뜨고 흥겨워졌다. 루비처럼 예쁜 색감을 자랑하는 딸기잼이 짙득하게 완성되며 달콤한 향이 실내에 가득 찼고, 이날의 달달한 분위기도 한껏 고조됐다.

달콤함과 달콤함이 만나면? 달콤함 두 배! 딸기를 초콜릿에 찍어 먹는 딸기 풍두가 이날 체험의 마무리를 장식했다. 녹인 초콜릿과 만난 딸기가 슈가 파우더 등으로 꾸며져 맛도 좋고 보기도 좋은 딸기 풍두로 탄생했다.

“너무 즐거웠어요”라며 손을 밝게 인사해 준 고양지국 식구들. 언제나 밝은 미소 간직하며 즐거운 일만 가득하길! <교원가족>이 응원할게요~





기분 좋은 오후,
논둑길 밭둑길을 지나
딸기 향기 가득한
딸기밭에서 진행된 체험!
달콤한 딸기 향을 맡으며
딸기 따기와 딸기잼 만들
기 등을 하면서
직장의 즐거움을 느꼈던
하루였습니다.
채정석 지구장



편소였다면 근무 중이었을 오후 시간,
딸기 향기와 한가로운 여유를 느낄 수 있었습니다.
식구들과 함께여서 더욱 의미 있었던 것 같아요. 다른 부서에도
적극 추천합니다! 반기에 한 번 정도 하면 딱 좋을 것 같아요.
김길준 지구장



정말 오랜만에 동심으로 돌아가
순수하게 웃고 즐겼던
시간이었습니다.
직접 따 예쁜 딸기가 어찌나
맛까지 좋던지요~
퇴근 후 가족들에게
자랑도 하고
맛있게 나누어 먹었어요.
김지우 지구장



바쁜 하루 일과 중
딸기 체험은 신선한 힐링
그 자체였습니다.
지국 식구들끼리 너무
행복한 시간을 보냈어요.
앞으로도 식구들과 함께
다양한 체험을 할 수
있는 기회가 많았으면
좋겠습니다~
김지혜 지구장



하루하루 늘 바쁘게
지냈는데, 특별한 체험을
할 수 있어 즐거웠어요.
딸기 향이 가득한 곳에서
직접 수확한 딸기를 보니
봄이 성큼 다가온 것만
같았네요~
달콤한 딸기향 덕분에
기분 좋은 퇴근길이었습니다.
김현정 총무팀장



딸기잼을 만들어요!

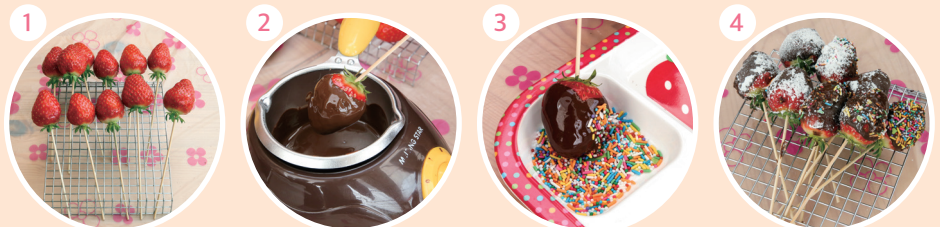


1. 냄비의 깨끗하게 씻은 딸기, 설탕과 주걱을 준비합니다.
2. 비닐 장갑을 끼고 딸기를 한 알씩 으개어 줍니다.
3. 딸기에 설탕을 적당량 넣어주세요. 딸기와 설탕의 비율은 2:1 정도가 좋습니다.



4. 끓이면서 나오는 하얀 거품을 걷어내 줍니다.
5. 적당히 걸쭉한 농도가 됐을 때 불을 꺼줍니다. 딸기잼이 식으면 조금 더 걸쭉해지니, 너무 끓이지 않도록 주의합니다.
6. 완성된 딸기잼을 깨끗한 병에 넣어 밀봉하면 완성!!

예쁘게 먹어보아요!



1. 딸기를 꼬치에 꽂아 준비해 둡니다.
2. 딸기에 증탕한 초콜릿을 코팅하듯 발라줍니다.
3. 슈가프링클이나 슈가파우더 등을 묻혀 예쁘게 데코합니다.
4. 달콤함이 두 배가 된 딸기 풍류 완성!