

포트폴리오 일상비일상의 틈 12/29 업로드

#라이프스타일

따로 또 같이 즐기는 연말 홈파티의 일상

떠나보내요! 2021년. Adieu! 안녕! 그리고 CHears!

Adieu!

안녕!

그리고 Cheers!

2021년의 슬픔과 기쁨을 나눈다면 80:20의 비율쯤일까요? 우리는 만나고 싶은 마음을 애써 누르며 어쩔 수 없는 상황에 슬퍼했습니다.

때로는 우울했으며 가끔은 희망을 품으며 어느덧 12월을 맞이했네요.

집안에서 가장 많은 시간을 보낸 가족과 얼마나 많은 일이 있었을까요? 정은 깊어졌으며 때로 잔소리가 길어졌을지도 모릅니다. 이날은 모두가 기꺼이 즐길 수 있는 특별한 날로 만들어 보겠습니다.

평소와는 다르게 집안 분위기를 짝 바꾸고 음식 또한 평소와는 다른 구성으로 준비해 봐요. 어린아이부터 할아버지 할머니 이모 삼촌 가릴 거 없이 보드게임이나 작은 선물과 감사카드를 나누는 시간을 가져 보면 어떨까요? 아이에서 어른까지 잊을 수 없는 연말 홈파티가 될 것입니다.

가족 연인 친구 등 멀리 떨어져 있어도 홈파티는 가능합니다. 만나지 못해도 만날 수 있고, 마음을 담아 전달 할 방법이 있으니, 바로 랜선 파티죠. 인원수, 거리 제한에 관계 없이 얼마든지 만남이 가능합니다. 화면으로나마 얼굴 보고 이야기를 나눌 수 있습니다. 물론 좋아하는 음료와 주류로 건배도 가능하고요. 아쉬움이 남아도 다시 볼 수 있는 시간을 약속할 수 있습니다.

연말에 무엇보다 중요한 건 서로 간에 단절됐던 마음을 표현하는 게 아닐까요? 따뜻한 사람, 따뜻한 시간, 따뜻한 음식을 나누는 소중한 시간임에 틀림없습니다. 모두에게 좋은 추억이 될 수 있도록 이 해의 연말 홈파티를 준비해 봅시다. 따뜻하게 손쉽게 그리고 힙하게!

쉬운 장보기와 Food

장소 대여나 공간을 예쁘게 꾸미는 것도 중요하지만 가장 중요한 건 적당한 타이밍에 나오는 따뜻하고 만족스러운 음식 리스트입니다. 그러나 즐겁워지자고 만든 자리에 호스트가 요리하느라 정작 식은 음식을 먹거나 다 같이 축하주를 못 마시면 이것 또한 낭패죠. 그러지 않도록 맛이 보장되고 시간과 노동을 절약하는 방법을 찾아보죠. 홈파티를 준비하는 사람, 참여하는 사람 모두 만족할 수 있도록 무리하지 않게, 쉽게 음식을 준비해 봅시다.

원룸 같은 경우는 적은 인원수만 초대가 가능하네요. 메인 메뉴 3가지 정도와 딱 알맞는 주류, 그날의 분위기를 빛내줄 테이블 세팅 정도면 충분합니다. 한식은 손이 많이 가며 가짓수가 적을 경우 대접한 느낌을 줄 수 없으므로 메뉴는 스테이크나 일품요리와 샐러드, 디저트, 와인 순으로 준비해 봅니다.

밀키트와 손만 있으면

몇 년 전부터 요리가 부담스러운 이들에게 희망을 주는 제품군이 있으니 바로 밀키트의 세계입니다. 한식부터 중식 태국 이탈리아 요리부터 없는 것이 없어요. 우리가 자주가는 이마트에 다양한 밀키트가 있어요 맛도 보장합니다.마켓컬리에서는 밀키트는 물론이고 컬리스마켓 섹션을 따로 만들어 음식부터 테이블 웨어, 연말 선물 등을 소개하고 있습니다. 윙잇에서도 2021 윙솔랭 미식파티 섹션을 만들어 다양한 밀키트와 풍성한 먹거리를 소개합니다. 메뉴 구성을 한 후 장보기를 한 후 쉽게 빠르게 요리를 시작 할 수 있어요.

손 쉽게 그러나 근사한 홈파티 레시피

*스테이크: 마리네이드 된 스테이크를 구매하면 집에서 요리하기가 훨씬 쉽습니다. 달군 프라이팬에 식용유와 고소한 풍미를 위해 버터를 같이 올려 고기를 앞 뒤면으로 6분 정도 잘 구운 후 육즙을 가두기 위해 뚜껑으로 (래스팅 5분) 덮아줍니다. 쇠고기는 너무 익히면 맛 없으므로 적당한 타이밍에 단면을 잘라서 먹기 좋을 굵기 레어, 미디엄 웰던, 웰던을 선택해 줍니다. 여기에 구운 감자나 양파를 곁들이고 마무리는 시판 소스 (홀그레인 머스터드 소스, 우스터소스) 로 합니다.

* 샐러드: 싱싱한 믹스채소를 산 후 적당한 야채 볼에 인원수에 따라 소분합니다. 두 종류 이상의 치즈와 방울토마토와 올리브를 올려줍니다. 소스를 미리 뿌리면 눅눅해지므로 손님이 직접 선택하게 합니다. 디저트는 핑거푸드나 에그타르트 종류나 담백한 빵을 준비합니다.

* 딸기를 이용한 간단팁: 딸기 산타를 테이블 셋팅용이나 디저트로 활용한다면 센스만점 호스트가 될 거 같아요. 재료는 싱싱한 딸기, 메글레 휘핑크레이, 깨, 슈가파우더만 있으면 끝입니다. 딸기크림산타는 금방 녹기 때문에 바나나를 이용해 만든 산타가 오랜 시간 예쁜 모양을 유지한다고 해요.

* 단호박 에그슬릿: 속을 정리한 작은 단호박 속에 날계란과 모차렐라 치즈를 풍부하게 넣고 약간의 소금과 후추 그리고 파슬리 가루를 뿌려준 후 10~15분 정도 전자렌지에 돌려줍니다. 잘 익은 단호박을 먹기 좋게 자르면, 달콤한 호박의 단맛과 고소한 치즈의 풍미를 느낄 수 있어요.

* 치즈 플래터란, 4~8가지 치즈와 함께 견과, 크래커, 잼, 꿀, 바게트, 과일, 절임류 등을 함께 곁들여 먹는 음식인데요. 매일 먹는 슬라이스 치즈, 모차렐라, 체다 치즈에서 벗어나 다양한 치즈를 경험해 볼 수 있어요. 와인과 궁합이 좋아요.

홈파티 식탁으로 레스토랑을 불러봐?

평소에 가고 싶었던 호텔레스토랑의 음식을 내 집 식탁까지 즐길 수 있는 홈파티 팩(To-go 서비스)를 준비해 보면 어떨까요?

반얀트리 클럽 앤 스파 서울은 올데이 다이닝 레스토랑 '그라넘 다이닝 라운지'의 대표 메뉴로 구성된 '그라넘 홈 다이닝 투 고' 를 12월 31일까지 선보입니다. 메인 요리는 허브 로스티드 치킨과 전복으로 오전 11시부터 오후 9시까지 호텔동 1층에 위치한 그라넘 다이닝 라운지에서 픽업 가능해요.

JW 메리어트 호텔 서울의 경우 크리스마스를 앞두고 '카페 원'에서 'JW 터키 투 고' & 'JW 프라임 립 투 고' 테이크아웃 홈 파티 메뉴 출시 판매합니다.

롯데호텔은 폴코스 요리에 소품까지 더한 '파인다이닝 옛 홈' 프로모션을 12월31일까지 진행합니다. 캐비어 카나페 등 핑거푸드는 물론 파스타, 양 갈비 스테이크 등 다양한 단품 메뉴를 선택할 수 있어요.

시그니엘 서울은 바닷가재, 안심 스테이크를 포함한 프렌치 퀴진으로, 시그니엘 부산은 오향 오리 가슴살 튀김, 문어 야채 볶음과 같은 광둥식 요리로 홈 파티족의 수요를 공략할 예정입니다.

놓칠 수 없는 GET, 연말 한정판!

제주맥주와 블루보틀의 콜라보, 구미호 맥주와 딤채, 처음처럼과 빠삐꼬의 콜라보를 연말 한정판(링크 클릭!) 주류를 소개할게요. 아이스크림과 소주의 만남, 연말 한정판 주류의 과감한 시도가 돋보입니다. 쉽게 접할 수 없는 연말 한정판이니 취향에 맞는 선택을 해 봐요.

전 세계 1,200만 병 이상이 팔린 와인 트리벤토 리저브 말벡의 홀리데이 리미티드 에디션 '메리 말벡(Merry Malbec)'이 국내 출시됩니다.

메리 말벡은 리미티드 에디션을 1만 원 중반대의 가격으로 즐길 수 있어 기존과 차별화된 이색 상품을 선호하는 MZ세대까지 아우를 수 있는 와인입니다. 특히 홀리데이 시즌에 어울리는 패키지로 출시되어 연말을 맞아 친구, 연인, 가족과 함께 크리스마스 기념 식사나 파티를 즐길 때 분위기를 한층 더 띄워줄 수 있는 와인이기도 하네요.

연말 홈파티는 무조건 예쁘게!!

파티공간이 원룸인 경우 모든 생활 흔적을 지울 수 없으므로 벽에 포인트를 줄 수 있는 가랜드와 패브릭 포스터를 준비합니다. 메인인 되는 테이블과 공간에 최소한의 조명과 초를 놓아 아늑하고 포근한 무드를 만들어 봅니다. 조명의 경우 눈이 부신 화이트 톤보다 은은한 옐로우 톤으로 꾸며보면 한층 따뜻한 분위기를 연출할 수 있어요.

원룸은 부피를 많이 차지하는 소품보다 다음 해에 또 활용할 수 있는 작은 포인트 소품을 사용합니다. 테이블세팅은 빨강과 녹색이 섞인 체크 테이블보 + 예쁜 와인잔 + 초 + 세인트포인트 화분+ 크리스마스 오너먼트(작은 장식) + 포인트를 줄 수 있는 무늬냅킨 등을 준비합니다.

만약 장소가 여의치 않아, 공간을 대여해야 한다면 스페이스클라우드 :: SpaceCloud에 연말 추천 공간이 따로 분류되어 있어요. 여러 가지 테마로 공간을 대여할 수 있으므로 따로 장식할 필요가 없어요. 즐거운 마음과 약간의 음식만 준비해 가면 된답니다. 사람들의 취향을 고려해서 미리 장소를 대여하는 건 센스쟁이 당신의 몫이죠.

슬기로운 계획과 재치만 준비한다면 따뜻하고 의미 있게 연말 파티를 만들 수 있어요. 슬픔은 나누면 줄어들고 기쁨은 배가 된다고 합니다. 이번 해의 슬프고 나쁜 기억은 멀리 보내고 새로운 2022년을 즐거운 파티를 하면서 맞아 보아요.

(글)강경아 작가

세상의 다양한 이면과 사람의 마음에 대해 쓰고자 합니다.

작업송은 주로 재즈를 듣습니다. 1인출판 강사로 활동 중입니다. 6년차 브런치 작가입니다.

