







Giuliana's Afternon Tea Class ATTHE DE 712 MOTALS Giulian Giul

1 2 3 4

- Showing tea leaves
 to explain the
 characteristics of the
 respective tea varieties.
- Giuliana's afternoon tea classes include the process of baking tea fonds.
- A strainer used in removing the loose tea leaves after steeping
- leaves after steeping
 4. The layout of a British
 family-style afternoon
 tea gathering. The class
 ends with everyone
 sitting around the
 table and enjoying the
 prepared tea foods and
 tea.
- 1. 찻잎을 꺼내 보여주며 홍차의 종류와 특징을 설명하고 있다.
- 2. 줄리아나의 애프터눈 티 클래스에는 티 푸드를 만드는 과정까지 포함된다.
- 3. 우러난 홍차의 찻잎을 걸러내는 스트레이너.
- 4. 영국 가정식 애프터눈 티 세트. 테이블에 둘러앉아 티 푸드와 차를 함께 즐기며 클래스를 마무리한다.

기초부터 모든 것을 배우고 싶은 초보자를 위해

애프터눈 티 문화는 본래 귀족들이 자신의 집에 손님들을 초대해 대접하며 교류하던 사교 문화의 하나였다. 현대의 런던에서도 이러한 문화를 체험해보고 싶다면 줄리아나의 애프터눈 티 클래스에 참여해보자.

1860년대 전통적인 빅토리아 양식의 가정집에서 클래스를 운영하는 줄리아나는 가족의 입맛을 책임지던 출중한 요리 실력과 다년간 쌓은 노하우로 이 클래스를 꾸준히 이어오고 있다. 2008년에는 클래스 내용을 살뜰하게 담은 책 <Afternoon Tea at Home>을 출간하기도 했다. 애프터눈 티 클래스에 대한 대략적인 설명이 담긴 안내서를 나눠주며 본격적인 클래스가 시작되는데, 한국어와 일본어 버전까지 갖추고 있다. 코스에는 대부분의 애프터눈 티 세트 구성에 거의 빠짐없이 들어가는 샌드위치 종류와 스코티시 쇼트브레드를 직접 만들어보는 과정도 포함되어 있어 더욱 특별하다. 티 푸드를 만든 뒤에는 대표적인 홍차의 특징에 대한 설명이 이어지고, 이후 거실 테이블에 둘러앉아 본격적으로 애프터눈 티 세트를 세팅해보는 시간을 갖는다. 차를 우려내는 적절한 방법, 컵과 소서는 함께 움직여야 한다는 에티켓, 차에 설탕이나 우유를 넣은 뒤에는 티스푼으로 둥글게 휘젓기보다는 앞뒤로 두어 번 가볍게 움직이며 섞는 게 보다 우아한 방식이라는 팁까지 상세하고 친절한 줄리아나의 설명이 티타임 내내 이어진다. 다른 무엇보다도 줄리아나 클래스에 참가한 후에 지인들을 초대해 즐기는 오후의 티타임이 보다 특별하게 느껴질 것이라고 장담할 수 있다. ●

💲 애프터눈 티 클래스 70파운드(약 3시간 반 소요)

www.afternoontealessons.com

아시아나항공은 서울(인천) - 런던 구간을 매일 왕복 운항합니다.

Elementary Tea Education

Afternoon tea was originally served in the homes of the aristocracy. A visit to Giuliana's Afternoon Tea class will recreate that experience in its most traditional sense.

Giuliana runs her classes in a traditional Victorian family house dating from the 1860s. Using know-how accumulated over many years through her family's catering business, as well as outstanding cooking skills, Giuliana has made the Afternoon Tea class a success. Giuliana starts the class by handing out an information sheet with a general explanation of what she teaches. Translated versions of the handout are available in the Korean and Japanese languages.

The class is all the more special for including a hands-on experience of making typical sandwiches and Scottish shortbread. After making the tea foods, Giuliana explains the characteristics of the main types of tea, then everyone gathers at the living room table for a proper afternoon tea experience.

Throughout the class, Giuliana provides detailed advice on everything from the process of brewing the tea to the etiquette of moving the cup and saucer together. She'll even provide interesting and helpful tips on tea etiquette: After adding sugar or milk to the tea, instead of using the teaspoon to stir around the cup, it's considered more refined to move the spoon lightly back and forth a couple of times. Most importantly, I can guarantee that after attending Giuliana's class, you will want to invite your friends to your house for a special afternoon tea.

Asiana Airlines has round-trip flights daily between Seoul (Incheon) – London.