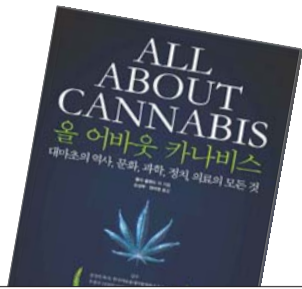


새로 나온 책

대마의 역사부터 의료까지 그 모든 것

‘올 어바웃 카나비스’는 대마의 역사부터 정치적 논쟁, 다양한 약리 작용 등에 관한 정보를 담았다. 대마 약효가 인류의 문화, 예술에 미친 영향도 다룬다. 뉴욕대 정신과 교수인 저자 줄리 홀랜드는 대마가 여러 증상에 의약품으로 기능할 수 있다고 논쟁적인 주장을 펼친다. 기독교인의 어원이 되는 ‘기름부은 이(그리스도인)’의 ‘기름’이 바로 대마 씨 기름이라는 사실을 어원학적으로 접근한 것이 눈에 띈다. 대마 약효의 ‘탈습 관화’ 현상이 인류의 문화, 예술에 끼친 영향을 살펴봤다. 뿐만 아니라 대마 불법화의 근저에 깔린 자본의 정치적 논리를 구체적인 사례를 들어 제시했다. 이 책에는 대마초의 중독성은 어느 정도인가? 대마초가 온전에 끼치는 영향 등 흥미로운 대목도 들어있다. 저자는 대마 성분인 카나비노이드는 염증과 종양의 성장을 감소시키며, 운전자의 운동신경에 거의 영향을 미치지 않는다고 주장한다. 1942년 미국 의회법회는 대마를 미국 약전에 포함시키기 위해 한바탕 전쟁을 치렀다. 많은 증상에 대마가 안전하고 효과적인



올 어바웃 카나비스

줄리 홀랜드 외 지음/조성무·권아영 옮김/세상의아침

치료제였던 오랜 역사에도 불구하고 AMA는 패했으며 대마는 금지됐다. 그 후 70년 동안 대마 약에 대한 우리의 과학적인 이해는 퇴보했다. 오늘날에는 엔도카나비노이드 시스템과 카나비노이드에 대한 연구가 활발해지고 있으며, 대마의 효과적인 치료법에 대한 가능성을 뒷받침하는 강력한 증거가 늘어나고 있다.

한국 사회에서 대마초는 불법 약물이다. 그러나 대마가 왜 불법 약물이야 하는가에 대한 논의는 그동안 금기시 되어 왔다. 이 책을 통해 대마를 제대로 이해하고, 대마 불법화에 대한 본격적 논의가 이루어지기 바란다.

720쪽, 3만8000원. /김현정 기자 hjk1@

심슨 가족이 사는 법

윌리엄 어윈, 마크 T. 코너드, 이인 J. 스코블 공편/유나영 옮김/글항아리

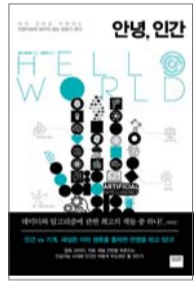


“시도란 실패로 가는 첫걸음”, “직장이 마음에 안 드는 사람들은 파업 안 해. 매일 제때 출근해서 엉터리로 대충 일하지” 등 고개를 절로 끄덕이게 하는 주옥같은 명대사를 남긴 이가 있다. 바로 애니메이션 ‘심슨 가족’의 ‘호머 심슨’이다. 책은 대중문화의 메인스트림이 묘사하는 현대사회와 그 안에서 살아가는 우리에게 필요한 철학적 안목을 제시한다.

492쪽, 2만2000원.

안녕, 인간

하나 프라이 지음/김정아 옮김/와이즈베리



사람들은 넷플릭스와 유튜브, 구글의 눈에 빠져있다. 인간은 자신의 의지로 무언가를 ‘선택’했다고 착각하지만 알고리즘과 인공지능의 통제에 의해 ‘지배’받는다. 런던대학교에서 ‘도시 수학’을 가르치는 저자는 인간이 지나치게 많은 것을 객관화하고 자동화하려는 욕망 때문에 개인정보 노출과 같은 문제를 얻게 됐다고 지적한다. ‘공짜 옵션’에 장님이 된 사람들에게 무료 알고리즘에 의문을 품으라고 경고한다. 352쪽, 1만6800원.

‘4차산업혁명실천연합’ 민간단체 출범

4차산업혁명 전문가들이 자발적으로 모인 전국 규모 민간 단체가 출범했다. 4차산업혁명에 대한 연구와 교육에 힘써 4차산업 발전을 돕겠다는 취지다.

14일 관련업계에 따르면 2013년 설립돼 ‘정보통신기술(ICT)을 통한 전 산업 분야 발전’을 목적으로 활동해 온 한 사단법인이 최근 ‘4차산업혁명실천연합’으로 명칭을 변경하고, 과학기술정보통신부의 허가를 받아 공식 출범했다.

이사단법인은 그동안 KT 등의 후원을 받아 수년간 사물인터넷(IoT) 교육 등을 무료로 해왔으며, ‘5G를 조기에 상용화하자’는 국회 토론회를 개최해 5G 조기 상용화에 기여하는 등 우리나라 ICT와 4차산업혁명 발전에 선구적인 역할을 해왔다.

법인은 이번에 명칭을 바꿔 재출범하면서 “4차산업혁명에 관한 이론, 정책의 연구 교육 및 신직업 창출, 취업 등을 통한 전 산업 분야의 진흥과 발전에 이바지”하는 것으로 목적을 변경했다. 사단법인은 총회를 통해 문상주 이사장과 문형남 회장을 공동대표로 선



4차산업혁명 전문가들이 자발적으로 모인 전국 규모 민간 단체 “4차산업혁명실천연합”이 최근 공식 출범했다. 출범식에서 문상주·문형남(앞줄 오른쪽 세번째, 네번째) 공동대표와 구성원들이 기념촬영을 하고 있다.

임하였으며, 초대 공동대표인 임주환 전 한국전자통신연구원(ETRI) 원장은 고문으로 추대됐다.

4차산업혁명실천연합은 첫 사업으로 ‘4차산업혁명 최고위과정’을 개설해 운영 중이다. 지난 4월 시작해 오는 18일 수료식을 하는 1기 과정은, 수강생이 몰리며 접수 3일 만에 마감할 만큼 큰 관심을 끌었다. 오는 9월 5일부터 11월 27일까지 2기 과정이 개설된다. 2기 과정은 3개월간 매주 수요일 오후 7시 30분부터 오후 9시까지 90분 수업으로 진행될 예정이다. /이세경 기자 seilee@

채식주의자 위한 도심 속 자연

내게 맞는 호텔 찾기

그랜드 하얏트 서울

◆비건족을 위한 ‘비욘드 버거’

그랜드 하얏트 서울이 선보이는 ‘비욘드 버거’는 식물성 단백질로 만든 비건 패티와 비건 체다 치즈, 비건 마요네즈 및 다양한 채소를 사용해 육류 재료 없이도 풍부한 버거의 맛을 제공한다.

비욘드 버거는 미국 비건 푸드의 대표 브랜드 ‘비욘드 미트’의 ‘비욘드 패티’를 사용한다. 친환경 농법으로 재배된 재료만을 사용해 소고기 패티의 맛을 제대로 구현해냈다는 게 호텔 측의 설명이다.

‘그랩앤고’ 메뉴는 야외 수영장에서 물놀이를 즐긴 후 간단하게 먹을 수 있는 음식으로 구성돼 있다. 고객이 다이어트 걱정 없이 편하게 즐길 수 있는 샐러드, 샌드위치 및 비건버거 등의 저칼로리 음식을 제공하며, 그밖에도 핫도그, 버거 등의 핫푸드 및 컵타미수와 컵빙수를 포함한 디지털 메뉴 또한 제공한다.

호텔의 풀사이드 바비큐 스테이션에서 판매하는 그랩앤고 메뉴는 오는 9월 말까지 이용 가능하며, 매일 오전 11시부터 오후 4시까지 판매된다.

그랜드 하얏트 서울 호텔의 총주방장 마틴 사토우는 “그랜드 하얏트 서울은 비욘드 버거를 선보임으로써 다음 세대를 위해 환경을 보호하고자 하는 하얏트 식음 사업의 철학을 실천한다. 또한, 비욘드 버거를 통해 호텔에 방문하는 고객들에게 더욱 다양한 미식 경험을 제공하고자 한다”고 말했다.

◆도심 속 자연 캠핑

그랜드 하얏트 서울 호텔은 방학 기간을 맞아 호캉스를 즐기기 위해 호텔을 방문하는 가족 고객을 위해 놀이 시설 및 프로그램을 제공하는 그랜드 캠핑 서머 패키지를 선보이고 있다.

그랜드 캠핑 서머 패키지는 그랜드 객실 1박 및 어린이용 썬 쿠션, 페이스 마스크팩 및 타투 스티커를 포함한 환경 선물을 제공한다. 또한, 고객이 자녀와 함께하는 특별한 호캉스를 즐길 수 있도록 그랜드 캠핑 1시간 이용 혜택을 포함한다.

그랜드 하얏트 서울 호텔의 그랜드 캠핑은 어린이 고객이 오감을 통해 자연을 경험하고, 가족 및 친구들과 함께 특별한 추억을



▲ 그랜드 캠핑 서머 패키지(위), 망고 코코넛 빙수. ▼ 비건 버거. /그랜드 하얏트 서울



육류 재료 없는 비건 위한 ‘비욘드 버거’ 방학 맞아 가족 위한 ‘캠핑 서머 패키지’ 빙수·아이스크림·아이스티 등도 준비

쌓을 수 있는 어린이 전용 야외 체험 공간이다. 100평 넓이의 호텔 야외 부지에 자리한 그랜드 캠핑은 샌드 플레이 존, 클라이밍 존, 스윙 존, 액티비티 존으로 구성돼 있다.

운영 기간 동안 액티비티 존에서 자이언트 다트, 버블 아트, 어린이 스텝 등의 30분 체험 활동이 매일 최대 4회 진행돼, 어린이들은 놀이 시설을 즐기는 중간에도 다양한 체험 활동에 참여할 수 있다. 그랜드 캠핑의 운영 시간은 오전 10시부터 오후 4시까지이며, 고객은 운영 시간 중 1시간을 선택해 이용할 수 있다.

그랜드 하얏트 서울 호텔의 그랜드 캠핑을 기획한 김영옥 팀장은 “서울에서 아이들이 마음껏 뛰어놀 수 있는 공간이 절대적으로 부족하다. 여름 특별한 추억을 찾아 호텔을 방문한 어린이가 고무패널, 철, 플라스틱과 모래로 된 놀이터에서 벗어나 진짜 흙과 나무, 꽃이 있는 숲속에 들어오면서 살아있는 자연을 오감을 통해 경험하고 친구를 만들고 여러 놀이 프로그램에 참여함으로써 추억 할만한 좋은 기억을 선물하고 싶다”고 말했다.

◆버거·캠핑 그리고 디저트

채식주의자를 위한 버거, 자연주의적 캠핑 패키지와 더불어 준비된 디지털 메뉴는 싱싱한 재료로 계절감을 물씬 살렸다.

그랜드 하얏트 서울 호텔은 30도를 넘는 뜨거운 날씨로 인해 시원한 빙수를 찾는 고객들을 위하여 망고 코코넛 빙수와 녹차 빙수를 새롭게 출시했다. 새로운 2가지 빙수 메뉴는 호텔의 라운지 카페 ‘갤러리’와 올데이 카페 & 뷔페 레스토랑 ‘테라스’에서 맛볼 수 있다.

또한, 호텔 내 베이커리숍 ‘텔리’에서는 바닐라 및 초콜릿 홈페이지 아이스크림 위에 제철 과일 콤포트, 망고 콤포트, 단팥, 쿠키, 브라우니, 마시멜로, 흑당 시럽 등을 포함한 13개의 다양한 토핑을 원하는대로 올려 먹을 수 있는 ‘소프트서브 아이스크림’이 준비됐다.

호텔의테라스레스토랑에서는 뜨거운 날씨에 몸을 시원하게 식혀줄 여름 음료를 찾는 고객들을 위해 페퍼민트, 시트러스, 모로칸 등의 청량감을 주는 아이스티를 선보인다. 한국적인 맛을 경험할 수 있는 영골차, 오미자차, 유자차, 석류차, 인삼차, 생강차, 대추차, 쌍화차 등을 아이스티로 맛볼 수 있다.

/김민서 기자 min0812@metroseoul.co.kr



소프트서브 아이스크림. /그랜드 하얏트 서울