

## LA한국문화원, 조수미 LA 무료 콘서트 티켓 신청 접수



▲ 조수미 '한미동맹 70주년' 무료 콘서트 포스터. 사진=LA한국문화원

LA한국문화원(원장 정상원)이 한미동맹 70주년을 기념해 마련한 조수미 무료 콘서트 'Harmony for the Future'의 티켓 신청 접수를 받고 있다(관련기사 본보 1480호 51쪽, '조수미, LA 등에서 '한미동맹 70주년' 무료 콘서트'). 이 콘서트는 오는 8월 11일(금) 오후 8시 LA 월트디즈니홀(111 S Grand Ave, Los Angeles, CA 90012)에서 열린다.

신청 기간은 7월 21일(금) 오전 6시부터 7월 26일(수) 오후 6시까지이다.

신청은 LA 한국문화원 홈페이지(www.kccda.org)에서 할 수 있다.

LA 한국문화원은 신청자 가운데 전산 무작위 추첨으로 당첨자를 가려 콘서트 티켓을 지급한다. 1인당 2매까지 신청할 수 있다.

당첨자는 8월 1일(화) 오전 10시 LA 한국문화원 홈페이지에 공지한다.

티켓은 8월 2일(수)~8월 5일, 당첨자 등록 정보와 일치하는 사진이 부착된 신분증을 지참하고 한국문화원에서 당첨자가 직접 수령해야 한다.

65세 이상은 LA한인회를 통해 전화 (323-732-0700, 213-999-4932)로 예약할 수 있다. 예약자 1인당 최대 2매의 티켓을 지급한다.

이번 공연에는 조수미를 비롯해 세계 3대 발레단 중 하나인 아메리칸발레시어터(ABT)에서 수석 무용수로 활동 중인 서희와 안주원이 초청돼 무대에 오른다. 또 판소리 명창 왕기철과 국립전통예술고 등이 참여하는 국악 공연도 준비됐다.

더 자세한 내용은 LA 한국문화원 홈페이지에서 확인할 수 있다.

▶ 문의: (323) 936-7141, rsvp@kccda.org

## KCS, 캘프레시 신청 지원

코리안커뮤니티서비스복지센터(KCS, 총디렉터 엘렌 안, 7212 Orangethorpe Ave. Ste 8, Buena Park, CA 90621)가 최근 오렌지카운티(OC) 지역 한인들의 캘프레시(푸드스탬프) 신청을 지원하기 위해 전담팀을 꾸렸다.

KCS의 김광호 커뮤니티 서비스 프로그램 디렉터는 "잘못된 정보나 언어 문제로 인해 캘프레시 신청 자격이 있는데도 신청을 하지 않거나 포기하는 한인들을 위해 전담 지원팀을 구성하게 됐다."고 밝혔다.

김 디렉터에 따르면 메디칼을 통한 의료 혜택, 캘프레시를 통한 식료품과 영양 보조, 저소득층 주택과 아파트, 섹션8을 통한 주거 지원 등을 받아도 향후 비자나 영주권, 시민권 신청에 아무런 문제가 없다.

KCS에서 캘프레시 신청을 대행 받을 수 있는 자격은 OC에 거주하는 미국 시민권자 또는 합법 이민자다. 가족 중에 서류미비자가 있을 경우에도 신청할 수 있다.

세전 가구 총소득(서류미비자 수입도 포함)이 연방 기준 빈곤선의 200% 범위(월 소득 기준으로 1인 2266달러, 2인 3052달러, 3인 3840달러, 4인 4626달러, 5인 5412달러) 내에 들어야 신청할 수 있다.

캘프레시 월 혜택 최고액은 1인 281달러, 2인 516달러, 3인 740달러, 4인 939달러, 5인 1116달러다.

신청에 필요한 서류는 시민권 증서, 여권 또는 영주권, 신분증, 사회보장번호, 유틸리티 영수증, 렌트비 영수증, 수입 입증 서류(급여명세서, 세금보고서, 은행 거래 내역 등) 등이다.

▶ 문의: (714) 449-1125

## 엘프, 미국 최고 '치킨 맛집'으로 한인 업체 선정



▲ 조지아주의 김치 레드가 미국에서 가장 맛있는 치킨집으로 선정됐다. 사진=yelp

식당·상점 등에 대한 평점 사이트 엘프(www.yelp.com)가 '미국에서 가장 맛있는 치킨집'으로 한인이 운영하는 업체를 선정해 화제이다.

20일 '연합뉴스'에 따르면 엘프가 치킨 데이(7월 6일)를 맞아 고객들의 투표로 미국 최고의 치킨 맛집 순위를 선정한 결과 조지아주에 있는 한인 운영 레스토랑 '김치 레드(Kimchi Red)'가 별 4.5개를 받아 1위를 차지했다.

김치 레드에서는 한국식 양념 치킨과 서울 불닭 치킨, 메가 프렌치 프라이드, 치킨 불고기, 김치와 김치볶음밥, 잡채, 닭볶음탕 등을 손님들에게 제공한다.

이 업체의 이원우(미국명 조이 리·54) 대표는 "좋은 재료를 한국에서 공수해 요리하고, 김치 등 통닭에 버무리는 소스를 자체 개발했다."며 "중간 정도 크기의 생닭을 튀겨 자체 개발한 소스를 버무리 손님들에게 제공한다"고 말했다. 그는 또 "무엇보다 고객들의 '맛있다'는 리뷰가 선정에 도움이 됐다. 또 가족처럼 일하는 종업원들이 있었기에 가능했다"고 밝혔다.

이 업체는 '베스트 아시안 푸드', '베스트 런치 장소', '베스트 wings'로도 선정됐다.

이 대표는 서울에서 태어나 15살때 가족이 이민했다. 1년전 김치 레드를 창업했으며 곧 두 번째 점을 오픈할 예정이다.

# Kyung Sook Yu, D.D.S

## 여름방학 스페셜 교정치료!

최신형  
3DCT Pano Can Ceph  
설치 기념

**\$3000**  
부터  
(무문상담)

클라운  
(PFM)  
\$500

잇몸치료  
\$200부터

틀니  
\$1500

**<개원 20주년 기념 스페셜>**

**Free**  
임플란트 상담

**각종 보험 PPO / 메디컬 환영**

**DR. Kyung Sook Yu**  
USC 치대 졸업

**1370 S. Beach Blvd. #E La Habra, CA 90631**  
T.562.694.5850 월 - 목 9am - 6pm

Imperial Hwy  
S. Beach  
● 유경숙 치과  
예당식당