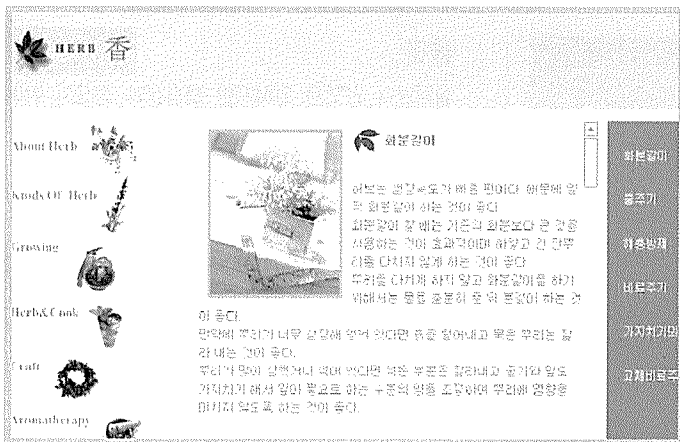


인터넷 속 허브나라

마음을 치유하는 향기, 허브

독특한 향기와 뛰어난 효능을 자랑하는 식물 허브. 오래 전부터 약물과 음식재료로 쓰여진 허브가 최근 지쳐있는 현대인들의 몸과 마음을 치유하는 역할이 커지면서 다시 주목받고 있다. 허브는 그 종류만 수십 가지가 넘고 각 종류마다 효능이나 사용방법 등이 다르기 때문에 허브를 제대로 이용하려면 허브에 대한 올바른 지식이 필요하다. 최근 부쩍 늘어난 관심을 반영하듯 인터넷은 허브 이야기로 가득하다. 향긋한 허브향이 물씬 풍기는 인터넷 속 허브나라로 안내한다. 글·김영주 기자



허브향 / members.nate.com/sunny1022000

허브에 대해 낯설다면 이곳을 먼저 클릭하자. 허브에 대한 기초 상식이 총정리 되어있는 개인 홈페이지로 허브가 무엇인지, 허브가 어떻게 이용되어 왔는지, 허브의 효능, 허브를 기르는 방법 등을 자세히 알려준다.

18가지 기본적인 허브를 알기 쉽게 설명하고 허브를 이용한 아로마테라피에 대한 정보도 제공한다. 허브를 이용해 만든 포푸리, 리스 등 장식물을 만드는 방법도 눈여겨 볼 만하다. 예쁜 그림들을 클릭하면서 쫓아가다 보면 어느덧 허브의 기초 상식을 마스터 할 수 있다.



허브파티 / www.herbparty.com

허브에 대한 기초 상식을 알았다면 허브를 이용하는 방법들을 익혀보자. 허브파티에는 '허브의 이용방법' 코너를 따로 마련해 색다른 정보를 제공한다.

허브를 이용한 증상별 향기치료 비법, 허브로 비누나 연고를 만들 수 있는 방법, 허브티 맛있게 우려내기, 증상에 맞는 허브티 블렌딩하기, 허브를 넣어 각종 요리 만들기, 허브를 이용한 다양한 응급처치 방법까지 일상생활에서 쉽게 적용할 수 있는 유용한 정보가 가득하다. 허브파티를 따라 조금만 신경 쓰면 허브 향기로 가득한 생활을 꾸밀 수 있다.



허브향기 / www.sweetherb.co.kr

허브 관련 제품을 판매하는 전문 쇼핑몰. 허브티, 아로마 양초, 오일 등이 선보인다. 특히 허브차는 허브 잎차, 허브 티백차, 허브 분말차 등 다양한 형태의 종류는 물론 아르헨티나에서 사랑받고 있는 마테차 등 특이한 제품도 눈에 띈다.

한정 판매 가격인하, 둘을 사면 하나를 무료로 주는 등 갖가지 이벤트가 수시로 열려 싼 값으로 좋은 제품을 구매할 수 있는 기회가 많다. 특히 매일 아침마다 샘플을 신청한 회원들 중 선착순으로 10명을 선정해 허브티 샘플을 무료로 배송하는 이벤트는 높은 인기를 누리고 있다.

잡지나 서적에 나온 레시피를 보면서 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경험을 갖고 있다. 월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성과 구입할 수 있는 곳의 연락처를 안내해 독자들의 편의를 돕고 있다.

개량제

빵의 품질을 개량시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있다.

* 구입처 : 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 비전바이오켐 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 주빌리

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 사용하거나 독특한 향기와 맛의 특성을 살려서 곱게 빻아 향신료로 쓴다.

그랑마니에르

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

* 구입처 : 동신리큐르 / 제원인터내쇼날

나파주(광택제)

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

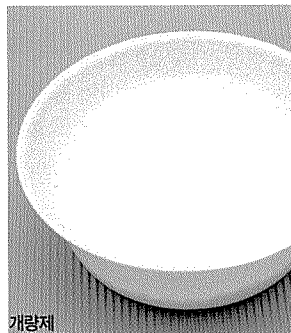
레몬 제스트

레몬의 껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림류, 젤리, 케이크류, 앙트르메 등에 향료로 쓰거나 색깔을 낼 때 사용한다.

로마지팬

아몬드와 설탕의 비율을 2대 1로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날



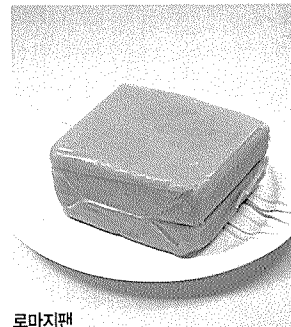
개량제



계피 가루



그랑마니에르



로마지팬

물엿

설탕보다 단맛은 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나 반죽을 부드럽게 해준다.

미로와

'거울'이라는 의미를 담은 광택제로 양과자 마무리에 쓰인다. 물을 넣고 끓일 필요없이 곧 바로 사용할 수 있다.

* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

바닐라 에센스

바닐라 빈을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라 빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품의 바닐라 풍미를 낼 때 사용한다.

바닐라 오일

가열해야 하는 반죽의 바닐라 풍미를 낼 때 사용한다.

브라운 슈가

갈색 설탕. 과당 비율이 백설탕보다 낮다. 회분 등이 적게 들어있어 특유의 풍미와 단맛을 자랑한다. 강한 단맛, 감칠맛을 낼 때 넣는다.

사워 종

산미를 띤 발효 반죽. 공기 중에 자연 떠있는 효모균을 이용해 만든 반죽의 일부를 떼어 남겨 놓아서 다음 발효 반죽에 넣어 사용하는 것을 뜻한다. 특히 호밀빵을 만들 때 필요한 반죽이다.

* 구입처 : (주) 선인

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이어서 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새도 풍긴다. 주로 색이 짙은 과자에 많이 쓰인다. 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

오렌지 필

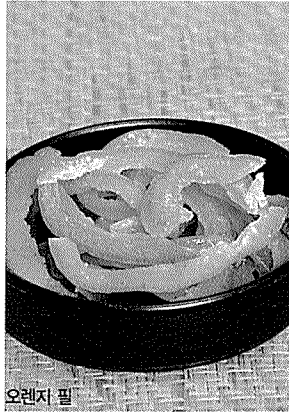
설탕 절임한 오렌지 껍질.

* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

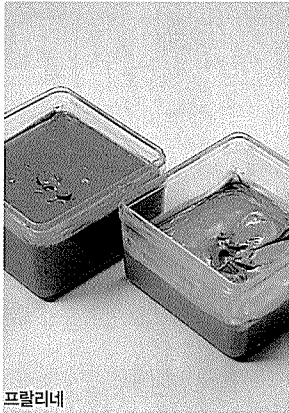
전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크를 만들 때 넣으면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 머시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

* 구입처 : 대한제당



오렌지 필



프랄리네

프랄리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

* 구입처 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

커런트

유럽 북서부가 원산지로 그늘에서 잘 자라며 추위에도 강하다. 열매는 장과이고 7~8월에 익는다. 열매의 색깔이 붉은 빛을 띠어서 붉은 커런트(red currant)라고도 한다. 검은 커런트(black currant)는 유럽 및 중앙아시아가 원산지인 니그룸(R. nigrum)이다. 붉은 커런트와 검은 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 유럽에서는 잼이나 주스 또는 젤리를 만들어 먹는다. 또한 검은 커런트는 발효시키거나 하여 약용정제로 만들기도 한다. 커런트에는 비타민 C가 특히 많이 들어 있고 칼슘·인·철 등도 풍부하다. 커런트라는 말은 '씨 없는 작은 건포도'를 가리킬 때도 있다.

Quiz

제57회 퀴즈

힌트는 여기에

1. 이 달의 제품특선
2. 시그널 초이스
3. 사이드 디쉬

지난호 Quiz 정답

1. 2004 전국호두 제품 경연대회
2. 호박
3. 키르슈

지난호 정답자

김영택 전북 전주시 덕진동
장세화 경북 구미시 형곡2동
김영지 서울 강남구 역삼동

1. 얇은 원형 틀에 반죽을 깔고 과일이나 크림을 채워 구운 과자는?
2. 음력 8월 15일, 설날과 함께 꼽히는 우리 민족 최대 명절은?
3. 비타민 C 폭탄이라는 칭호를 가진 허브티는?