

# 봄맛 담긴 햇김치

봄맛을 느끼는 데 나물 요리와 버금가는 요리로 햇김치를 들 수 있다. 아삭아삭 시원한 나박김치, 채소 향이 일품인 겉절이, 매콤한 맛이 입맛을 돋워 주는 오이송송이까지... 겨우내 먹었던 묵은 김치 대신 상큼함이 입 안을 맴도는 햇김치로 봄 식탁을 준비해 보자. 벌써부터 봄이 씹히는 듯한 느낌이다.

## 나박김치

### 준비하기

무 500g(소금 1큰술), 배추속대 300g(소금 2큰술), 대파 1대, 마늘 30g, 생강 20g, 홍고추 1개, 미나리 20g, 물 10컵, 고춧가루 3큰술, 소금 1큰술, 설탕 1큰술

### ☆ 만들기

- 1 무를 깨끗이 씻어서 3×2.5cm의 크기, 0.5mm 두께로 납작하게 썰어 소금에 살짝 절인다.
- 2 배추는 속이 노란 속대를 쓰되 잎을 길이대로 이등분해 무와 같은 크기로 썬 뒤 소금을 뿌려 절인다.
- 3 대파는 흰 부분만 3cm 길이로 썰어 가늘게 채썰기 한다. 마늘과 생강은 깨끗이 손질한 뒤 가늘게 채썰기 한다.
- 4 홍고추는 반을 가르고 씨를 빼 뒤 같은 길이로 가늘게 채썰기 한다. 또는 실고추를 짧게 끊어서 넣어도 좋다.
- 5 ①과 ②를 체에 걸러 물기를 빼 뒤 여기에 ③과 ④를 모두 넣고 한데 버무려 항아리에 담는다.
- 6 ①과 ②를 걸러낸 소금물에 물을 부은 뒤 소금과 설탕을 넣는다.
- 7 면보에 고춧가루를 싸서 ⑥의 안에 넣고 흔들어 붉은 빛이 우러나면 ⑤에 부어서 익힌다.
- 8 김치가 익으면 미나리를 3cm 길이로 썰어 넣은 다음 냉장고에 보관해 두고 먹는다.

## 달래깍두기

### 준비하기

무 1개(소금2큰술), 달래 100g, 대파1/2대, 양념(고춧가루2/3컵, 새우젓 3큰술, 멸치액젓 2큰술, 마늘 10g, 생강 약간), 소금·설탕 약간씩

### ☆ 만들기

- 1 무는 깨끗이 손질해 3×2×1.5cm 크기로 썰어 소금을 넣고 살짝 절인다.
- 2 달래는 흐르는 물에 씻어 4cm 길이로 자르고, 대파는 어슷썰기 한다.
- 3 멸치젓은 액젓으로 준비하고, 새우젓은 건더기를 건져 다진다.
- 4 마늘과 생강은 손질한 뒤 곱게 찧는다.
- 5 고춧가루는 준비된 분량의 반을 덜어 멸치액젓에 넣고 불린다.
- 6 ①을 건져 나머지 분량의 고춧가루를 넣고 버무린다.
- 7 ⑤에 새우젓과 나머지 양념을 모두 넣고 섞은 뒤 ⑥에 넣고 고루 버무린다. 양념이 고루 배면 ②를 넣고 가볍게 섞은 다음 소금과 설탕으로 간을 맞춘다.
- 8 ⑦을 항아리에 차곡차곡 담아 서늘한 곳에 보관한다. 담근지 2~3일이면 간이 배어 먹을 수 있으며, 일주일 정도 지나면 맛있는 깍두기가 된다. 너무 오랜 시간 숙성시키면 달래의 씹쓸한 맛이 배어 좋지 않다.



## ❀ 오이송송이

### 준비하기

백오이 5개, 배추속대 1/4포기(굵은 소금 1/4컵), 대파 1대, 마늘 30g, 생강 10g, 고춧가루 1/4컵, 새우젓 1큰술, 소금·설탕 약간씩

### ☆ 만들기

- ❶ 씨가 거의 없으면서 곧고 단단한 오이를 준비한 다음 소금으로 문질러 씻고 헹군다.
- ❷ 손질한 오이는 3cm 크기로 토막 내고 4등분한 뒤 씨가 있으면 도려내고, 큰 것은 다시 반으로 가른다.
- ❸ 배추는 깨끗이 씻어 오이와 같은 크기로 썬 뒤 오이와 배추를 소금에 절인다.
- ❹ 대파는 흰 부분만 잘라 어슷썰기 하고, 마늘과 생강은 곱게 다진다.
- ❺ 새우젓은 건더기를 건져 곱게 다진다.
- ❻ ❸을 소쿠리에 건져 물이 빠지면 ❹와 ❺, 고춧가루를 넣고 잘 버무린 뒤 소금과 설탕을 약간 넣고 간을 맞춘다.
- ❼ ❻을 항아리에 꼭꼭 눌러 담아 하루 정도 실온에 두었다가 냉장고에 넣어 익힌다.

## ❀ 부추김치

### 준비하기

부추600g, 멸치액젓 3/4컵, 대파 1대, 고춧가루 2/3컵, 물 1컵, 마늘 20g, 생강 약간, 설탕 1큰술

### ☆ 만들기

- ❶ 부추는 선명한 녹색을 띠며 잎이 통통하면서 짧고 연한 것을 고른다. 부추를 다듬은 뒤 뒤엎기지 않게 가지런히 정리한 다음 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 건져 놓는다.
- ❷ 대파는 흰 부분만 어슷썰기 한다.
- ❸ 마늘과 생강은 껍질을 벗겨 깨끗이 손질한 뒤 곱게 다져 놓는다.
- ❹ 부추는 먹기 좋은 크기로 적당히 잘라 고춧가루와 ❷, ❸을 넣고 살짝 버무린 뒤 멸치액젓을 세 번에 나눠 넣으면서 버무린다. 멸치액젓이 부추에 고루 배면 설탕을 넣고 가볍게 섞어준다.
- ❺ ❹를 그릇에 담아 실온에 적당히 두면 고춧가루가 자연스럽게 불려져 부추와 양념이 잘 어우러진다. 이때 바로 먹어도 좋고, 항아리에 담아 익혀 가며 먹어도 좋다. 🍷



자료제공 : 자연의 소중함을 아는 가족생활정보지 「전원생활」