

# 생강주 / 복숭아술 / 버찌술

## 생강주



• 분류 : 가양주

열대 아시아가 원산으로 특히 인도, 말레이시아 등이 주요 지역이다. 현재는 세계각지에서 재배하며 특히 지하경(莖)은 맛이 맵고 시며 향기가 좋아서 향신료(香辛料) 건위제로 많이 쓰인다.

가을에 파는 것을 뿌리생강, 좀 일찍 파내는 것을 잎생강, 새생강이라고 부른다. 본래는 가을이 제철인데도 최근에는 5~8월의 출하가 더 많다.

• 재료 : 생강 300g, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ

• 담그는법

- ① 솔로 깨끗이 씻어낸다.
- ② 마른 행주로 물기를 닦아낸다.
- ③ 껍질을 얇게 자른다.
- ④ 모든 재료를 병에 넣어서 밀봉하고 냉암소에 단다.
- ⑤ 음용은 1개월 후부터는 가능하나 재료는 6개월 전후해서 건져내어 여과한 다음 다른 병에 옮겨서 밀봉해 둔다.

• 효능 : 구토, 소염진통, 위장장애, 소화촉진, 감기몸살, 혈액순환, 건위, 진해, 발한 등

## 복숭아술



• 분류 : 가양주

복숭아는 중국이 원산지인데 가정의 정원수로 심고 개량 품종은 과수원에서 재배된다. 씨는 도인(桃仁)이라 하여 한방에서 진요하게 쓰인다.

4월에 흰색 또는 담홍색 꽃이 피고 7~8월에 열매가 익는다. 복숭아는 신맛과 단맛이 있는 과육이고 연하여 여름의 미과(美果)로 알려져 있다.

살이 흰 백도와 노란빛이 감도는 황도로 나눈다.

• 재료 : 복숭아 600g, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ

• 담그는법

- ① 복숭아는 속까지 빨갛고 살이 단단하고 신선한 것을 골라 씨를 빼지 않고 통째로 항아리에 넣고 설탕과 소주를 부어 밀봉하여 서늘한 곳에 둔다.

- ② 복숭아 술의 숙성 기간은 2개월이므로 이때 건더기를 건져내도록 한다.
  - ③ 씨앗(도인)으로 담글 때는 씨앗이 쌍으로 붙은 것은 독이 있으니 가려내고 벌레 먹은 것도 가려낸다. 독이나 향아리에 담야 재료 2~3배 분량의 독한 술을 붓고 밀봉하여 냉암소에 보관하는데 4~5개월 후에 먹을 수 있다.
  - ④ 복숭아 진액으로 담그는 방법도 있다. 복숭아 나무에서 흘러 나오는 진액을 받아 술에 담는데 독이나 향아리에 담고 재료 2~3배의 독한 술을 붓고 밀봉하여 지하실이나 냉암소에 보존하여 2~3개월 후에 먹는다.
- 효능 : 각종 피부병, 혈액순환, 해수, 천식, 부인병, 피로회복, 식욕증진, 생리불순 완하(緩下)작용

## 버찌술(벚꽃술)



- 분류 : 가양주
- 벚꽃은 이웃 일본의 나라꽃이다. 우리 나라에도 진해를 비롯하여 벚꽃으로 유명한 곳이 많은데 실지로 벚꽃의 원산지는 바로 우리나라이다. 잎이 피기 전에 한 겹 또는 여덟 겹의 꽃이 피며 한꺼번에 피어 장관을 이루다가 한 순간에 떨어진다. 약술로 담그는 꽃은 여덟 겹의 꽃이 좋고 열매인 버찌로 담그는 것도 좋다.
- 재료 : 벚꽃 또는 벚꽃의 열매 300~400g, 설탕 10~20g, 소주 1.8ℓ
  - 담그는법
    - ① 꽃은 씻을 수 없으므로 손을 깨끗이 씻은 후 꽃을 따서 깨끗한 천으로 가볍게 눌러 먼지를 닦아낸다.
    - ② 용기에 꽃을 넣고 소주를 붓는다. 설탕을 넣고 잘 녹인다.
    - ③ 밀봉하여 시원한 곳에 6개월 이상 보관한다.
    - ④ 버찌로 담글 경우 검게 잘 익은 것으로 골라 담고 소주는 열매의 3배쯤, 설탕은 꽃보다 약간 적게 넣는다.
  - 효능 : 피로회복, 쾌면, 식욕증진

주·류·도·서·소·개



**[성공하는 술집 주점 창업하기]**

이 책은 술집 창업에 필요한 정보와 경영기법의 실무를 제공한다. 현장경험, 심층취재와 연구를 통해 성공하는 술집 창업의 비밀을 밝힌다. 술집 창업의 상권과 입지 선정, 경영 메뉴얼, 경영기법 등을 설명한다. 여기서 다루는 술집은 막대한 자본이 들어가는 유흥주점, 단란주점, 카바레, 나이트클럽은 제외했다.

- 저 자 : 윤진원
- 출판사 : 크라운출판사
- 발간일 : 2009년 1월 10일
- 가 격 : 12,000원



**[그릇, 음식 그리고 술에 담긴 우리문화]**

최준식 교수의 우리 문화 세계화의 고수를 찾아서, 한국 문화를 어떻게 하면 좋은 문화로 키울 수 있는가에 대한 생각으로 기획된 책이다. 도자기와 한국의 음식문화, 술에 대해 조명한다.

- 저 자 : 최준식
- 출판사 : 한울
- 출간일 : 2008년 11월 10일
- 가 격 : 16,000원



**[나를 돋보이게 하는 술자리 백서 | 주루마블]**

나를 돋보이게 하는 술자리 백서 『酒루마블』은 누구나 쉽게 즐길 수 있는 36가지의 다양한 술자리 게임을 골라 그림과 함께 엮은 책이다. 잘못된 주도 문화를 바꿀 수만 있다면 술 권하는 사회가 그리 나쁘지는 않다는 확신을 어떤 모임을 계기로 갖게 된 저자는 즐길 수 있는 술 문화를 위한 게임을 수집하고, 그 중 36가지의 게임을 골라 독자들에게 소개한다.

게임 소개 뿐만 아니라 술자리에서 자주 볼 수 있는 사람들을 비유한 재치있는 캐릭터를 등장시켜 술자리에 대한 재미난 이야기를 들려준다. 또한 폭탄주, 섞어주, 칩칩폭주 등 희식이나 모임에 유용하게 쓰일 수 있는 술 제조 방법까지 그림을 곁들여 친절하게 알려준다.

- 저 자 : 서경은
- 출판사 : 해든아침
- 출간일 : 2008년 11월 14일
- 가 격 : 10,000원