

SBS 「생방송 투데이」- 맛있는 저녁 「오리」편

▶SBS 「뉴스투데이」 맛있는 저녁, 2008년 12월 24일(수) 방송분



[앵커] 내일이 성탄절입니다. 경기불황으로 올해는 크리스마스 분위기가 전혀 안난다고 얘기들 하시는데요. 오늘 저녁 식탁에는 뭔가 특별한 게 올라가야겠죠. 농협 하나로 클럽에 나가 계신 유쾌한 씨를 불러보겠습니다. 유쾌한 씨!

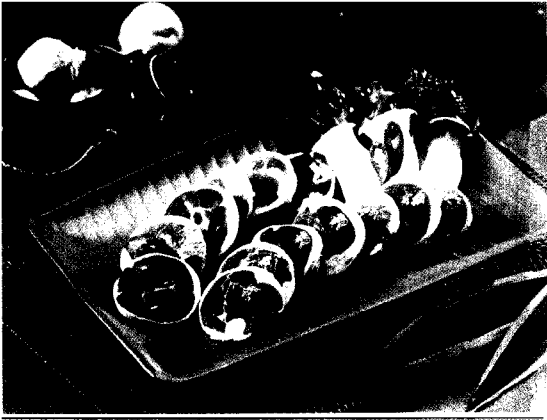
[유쾌한] 네, 맛있는 저녁의 유쾌한입니다. 메리크리스마스~ 네 오늘이 바로 크리스마스 이브인데요. 연인끼리 친구끼리 또 가족끼리 특별한 저녁 준비하고 계십니까?



자, 그렇다면 이 특별한 먹거리 빼놓을 수 없겠죠? 가족끼리 푸짐하면서 영양만점인 오리, 짹! 바로 저희가 준비했습니다.

오~ 이쪽에는 바로 오리구이 파티가 한창인데요... 이





야~노릇노릇하게 익는 이 오리고기 좀 보십시오. 이 시간만 되면 저도 출출해져서 입이 심심해 죽겠는데요. (오리고기

한입 맛 본 후...) 아주 담백하면서도 입에 착착 늘어붙는 맛이 그냥... 그런데 이 오리고기를 제대로 요리할 수 있는 방법이 따로 있나요?



【오리 판매담당자】 네 오리는 냄새를 제거하는 게 가장 중요한데요. 생강 삶은 물에 1~2시간 정도 담가두거나 양념할 때 청주를 살짝 뿌려주면 나쁜 냄새가 싹 없어집니다.

【유쾌한】 아 그렇군요~ 그런데 저만큼 출출하신 분이 여기 또 계시네요. 안녕하세요?

【주부】 네 안녕하세요.



【유쾌한】 오리요리는 집에서 자주 해먹는 요리는 아니잖아요 그죠?

【주부】 아니에요. 그렇게 어렵지 않아요. 요즘은

오리가 손질이 잘되어 나오기 때문에 요리해먹기가 별로 어렵지 않아요. 게다가 오리가 우리 몸에 좋잖아요. 그래서 가족들 몸이 허할 때마다 오리를 한번씩

사다 자주 해먹는 편이죠.

【유쾌한】 자, 이 오리에 대해서 요목조목 알아봐야 하는데요. 김인섭씨(하나로클럽 유통전문가) 보통 영화 같은데서 보면 서양에서는 성탄절에 닭을 많이 요리해 먹잖아요?

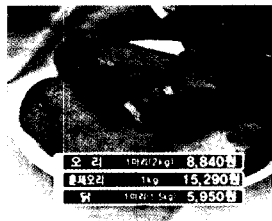


【하나로클럽 유통전문가】 뭘 알고 말씀하시죠! 서양에서는 명절 때 거위나 칠면조요리를 많이 먹습니다.

【유쾌한】 아니 꿩 대신 닭이라는 얘기도 있는데 칠면조 대신 우리 식으로 오리나 닭먹으면 되는 것 아닙니까?

【하나로클럽 유통전문가】 아네 그래도 좋죠.

【유쾌한】 그럼 오리 시세 좀 알려주세요.



【하나로클럽 유통전문가】 현재 오리소비촉진을 위해 오늘부터 12월 28일인 일요일까지 시세보다 15% 정도 저렴한 가격으로 오리를 판매하고 있는데요. 먼저 훈제오리입니다. 1kg에 15,290원에 판매하고 있고요. 2kg 오리 한 마리는 8,840원, 달 1.5kg 한 마리가 5,950원에 판매되고 있습니다.

【유쾌한】 네~바로 요 시간 기다리신 분들 참 많으실 텐데요. 오늘이 성탄절 분위기와 딱 어울리는 이 오리로 만든 요리, 저와 함께 만들어보실까요?

담백하고 영양만점~오리 오븐구이

【한희원 요리전문가】 여기서는 칠면조를 이용한 오븐요리를 많이 해서 먹어요. 근데 오늘 저희는 칠면조 대신 오리를 이용해서 요리를 한번 해볼 거예요. 우선 소금을 좀 바르시고 같은 타니까 안 쪽에는 마늘을 좀 넣어



주시구요. 표면에 마늘가루를 좀 발라서 재워놓구요.
그 다음 잡냄새를 없애기 위해 오렌지즙을 위에다 뿌려주시고 노릇노릇하고 바삭하게 굽기 위해 표면에 버터 녹인 것을 발라 주세요.



그다음 200℃의 오븐에서 1시간 30분간 익혀줍니다.

익히는 동안 야채를 채썰어서 준비하는데 양상추, 양파, 오이, 피망 등을 채썰어주고 구워진 오리는 살을 발라서 먹기 좋게 찢어줍니다. 밑준비가 다 되면 또피이에 오리살과 채 썬 야채를 올려 말아 주면 완성됩니다. 소스에 찍어 드시면 아주 맛있어요!

【유쾌한】 오리고기의 담백하고 쫄깃한 맛이 아주 환상적이네요. 오늘 식탁에 오리 오븐구이 하나만 있으면 아주 훈훈한 크리스마스가 되겠습니다. 지금까지 맛있는 저녁의 유쾌한이었습니다. 메리크리스마스~~

