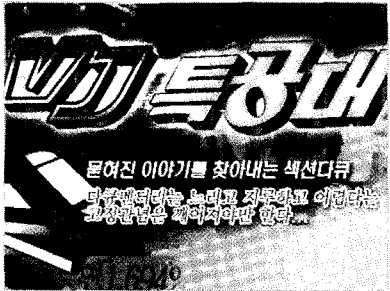


# 이 맛이 왕!

## 황제의 여름밥상! 오리와 호박의 만남

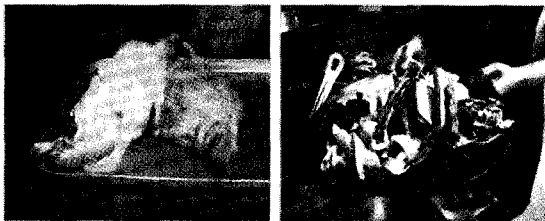
▶KBS 2TV TVJ 특공대, 2009년 7월 17일(금)



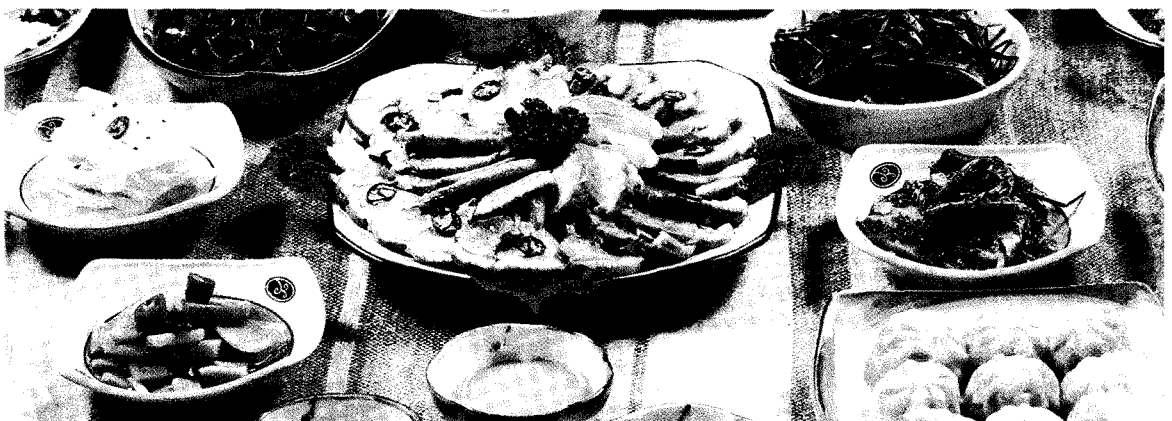
신라, 고려시대 임금에게 진상했다는 오리요리의 기막힌 변신! '단오구이'를 아시나요~? 충남 천안의 산자락, 휴일 평일 가리지 않고 전국 방방곡곡 손님들의 발길이 끊이지 않는 이유는? 이름부터 독특하다! 단오구이~ 여름철 건강에 좋다는 단호박과 오리의 만남. 참나무로 훈제시킨 국내산 오리를 단호박 밑에 깔고 각종 견과류와 찹쌀을 얹어 가마에 밥을 지으면 별미 탄생.

제철만난 황기 등 10가지 한방 약재가 들어간 오리매운탕. 음식 장만만 세 시간은 기본! 정성으로 만든 황제의 밥상을 살뜰한 가격에 천안에서 즐겨보기! 기원전부터 우리 인간이 길러왔다는 오리는 여름보양식으로 절정의 인기 누리는 중. 문지방 성할 새가 없다.

냉동은 절대 사절. 생오리 준비하고 노각, 옷나무, 인삼, 밤, 대추, 구기자, 황기 등 온갖 약재들을 달이지 않고 통째로 썬다.



【이정애 사장】 한약재를 푹 끓여야 오리 고기에 배고 오리 육질도 좋아지고 부드러워져요.





한약이 통째로 들어갔으니 그 자체로 보약로이다. 한방약재들이 살코기에 쫘쫘 배고 진하게 국물로 우러나니 한방오

리 볶음탕의 진한향이 진동한다. 보기만 해도 침 넘어간다. 입에 착착 감겨 붙는 달큰한 국물, 연하고 달콤한 살코기가 부드럽게 씹히니 높아졌던 불쾌지수 온 대간대 없고 스트레스는 이제 안녕~



**【손님 1】** 기름기 짝 빠지고 담백하게 아주 최고예요.

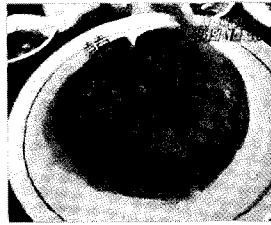
매운맛을 봤으니 이전 불맛을 볼 차례다. 나라님이 좋아했다는 훈제오리 갈아주고 대추, 은행, 밤, 검은콩이 일단 단호박으로 집합!

**【이정에 사장】** 오리기름이 호박으로 스며들어 오리는 담백해지고 호박은 부드럽고 구수해져요.

기다림과 정성이 만들어내는 맛! 단호박 속 진미들이 장작속에서 참나무 장작불로 제한됨 사정없이 불지르사 비로서 맛이 완성된다.

**【이정에 사장】** 1시간 정도 되면 드실 수 있고 가마는 500°C 이상 될 거예요.

혈액순환과 해독작용에 좋아 동의보감, 본초강목에서도 입증된 오리의 효능. 신라, 고려시대 임

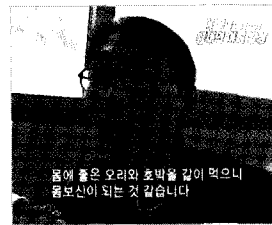


금에게 진상했다는 기록이 남아있을 정도라니 이거 괜찮다.



**【손님 2】** 별 재료가 다 들어있네. 맛있겠어요. 몸에 좋은 것은 다 들었어요.

단호박과 오리의 맛있는 만남. 치즈처럼 녹아버리는 단호박의 달콤하고 고소한 오리고기 씹는 맛은 일품이요, 잡냄새는 흔적도 없다.



**【손님 3】** 몸에 좋은 오리고 호박을 같이 먹으니까 몸보신이 되는 것 같습니다.

올 여름 밥상, 오리 덕분

에 걱정 없겠다!

