

우리술알기

커피술 / 장미꽃술 / 결명자술

커피술

- 분류 : 가양주
커피나무는 상록 교목이며 원산지는 이디오피아이다. 꽃은 희고 향기가 있으며 홍자색 열매를 맺는다. 열매가 이 열매를 먹고 흥분했다든가 굶기 죽기 직전의 여행자가 이 열매로 원기를 회복하였다는 이야기가 전해진다. 커피는 열대 또는 아열대가 아니면 자라지 않으므로 우리나라에서는 재배가 불가능하다.
- 재료 : 커피 원두 500g, 소주 1.8ℓ , 설탕 20g
- 담그는법
 - 1) 커피 원두를 볶아 용기에 넣고 약 3배의 소주를 붓는다.
 - 2) 설탕을 넣고 밀봉한 다음 시원한 곳에서 3개월 가량 숙성시킨다.
 - 3) 단것을 즐기는 사람은 설탕을 더 넣고 담그도록 한다.
- 효능 : 강심, 이뇨, 흥분 작용



● 분류 : 가양주

원래 장미는 서양의 꽃이었는데 문헌에는 중국에도 오랜 옛날부터 있었다고 한다. 물론 오늘날의 장미는 거의가 서양 장미이다. 재배도 일 반화해서 전국 곳곳에 장미가 없는 곳이 없을 정도이고 관상용은 물론 생화용으로 그 재배가 어느 꽃보다 활발하다. 장미 애호가도 날로 늘어감에 따라서 품종도 많이 만들어졌으며 유명 품종의 수입도 많다.

● 재료 : 장미꽃 100g, 설탕 10g, 소주 0.9ℓ

● 담그는법

냉콜장미 소·중의 꽃으로 향기가 좋은 것을 골라 만개 직전의 꽃을 따다.

1) 1cm 정도로 꼭지를 붙여서 장미를 청결하게 만든다.

2) 병에 설탕, 소주를 붓고 꽃을 가만히 담근다.

3) 약 1주일이 지나서 꽃이 변색이 안 되는 사이에 조심스럽게 건져 내고 병을 거꾸로 해서 고인 액체는 따른다.

4) 여과해서 다시 담은 술은 계속 숙성케 한다.

● 효능 : 강장, 변비, 이뇨, 피로회복



● 분류 : 가양주

결명자는 눈을 밝게 하는 초결명주로 잘 알려진 약재이다.

결명자는 차풀과에 속하는 1년생초로 우리나라 각지의 야산에서 자 생하는 자생종과 재배종이 있다. 여름에 작고 누런 꽃이 엽액 위에 서 피고 꽃이 진 뒤에 길다란 협과(莢果)가 열리는데 그 씨를 결명 자라 한다.

● 재료 : 결명자 500g, 소주 1.8ℓ

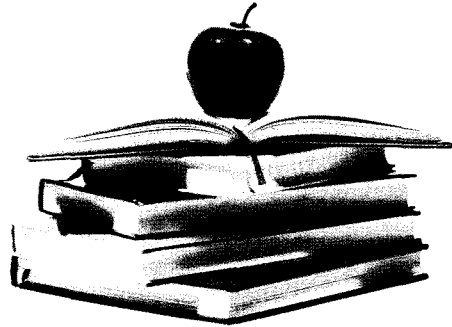
● 담그는 법

1) 가을에 채집한 초결명의 씨앗(결명자)을 깨끗이 씻어 햇빛에 10 일 동안 건조시킨 후에 사용한다.

2) 불에 살짝 볶아 독이나 향아리에 담고 재료 2~3배의 독한 술을 부어 밀봉한 후에 지하실이나 냉암소에 보관하여 3~4개월 후에 마신다.

● 효능 : 강정, 이뇨, 간장기능 강화, 안과 질환, 보간(補肝)

주류 도서 소개



『술꾼의 품격』

애주가를 위한 25가지 술과 영화 이야기 『술꾼의 품격』. 애주가이자 영화전문기자 출신인 저자가 영화와 술을 한데 섞었다. 2008~2009년 중앙선데이에서 <씨네알코올>이라는 제목으로 연재한 칼럼들을 묶은 책으로, 영화에 나오는 술을 소재로 술에 대한 다양한 정보와 영화 이야기를 맛깔스럽게 풀어낸 에세이다. 라거 맥주와 칼바도스, 테킬라 라벨 보는 법, 칵테일 만드는 법 등 술에 관한 각종 팁을 더했다.

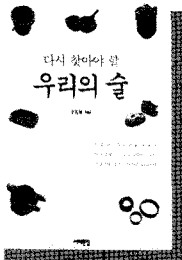
저자 : 임범 / 출판사 : 씨네21 / 출간일 : 2010년 4월 23일 / 도서가격 : 12,000원

『술과 장미의 나날』

술에 얽힌 문학, 영화, 음악, 여행 이야기 『술과 장미의 나날』. 와인, 맥주, 위스키, 칵테일, 사케 등 술에 담긴 역사와 배경, 그리고 추억과 감상을 전해주는 책이다. 술 안에는 역사, 문화, 교양, 지식, 예술 등 다양한 요소들이 녹아 있다. 저자는 우리 주변에서 쉽게 만날 수 있는 술에서부터 추억과 감상과 교양을 풀어내고 싶었다고 말한다. 여러 가지 술에 담겨 있는 역사적, 예술적 지식들을 만날 수 있다.

저자 : 이종학 / 출판사 : 시공사 / 출간일 : 2010년 4월 9일 / 도서가격 : 13,000원





『다시 찾아야 할 우리의 술』 (개정판)

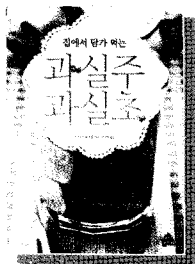
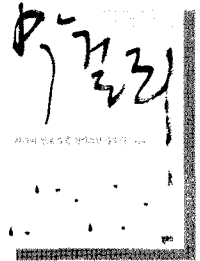
『다시 찾아야 할 우리의 술』은 전래 민속주의 유래 및 제법을 살펴보고, 각 지방별 민속주 108가지 집대성하고, 가정에서 담그는 기양주 100가지를 살펴보고 있다. 또 우리 향토주의 소개에 그치지 않고 신화와 전설에 얽힌 동서양의 술의 유래, 전 세계 유명한 술의 이야기, 누룩의 제조법 등 술에 관한 폭넓은 자료를 제공하고 있다.

저자 : 조정형 / 출판사 : 서해문집 / 출간일 : 2010년 2월 15일 (초판 1991년 12월 1일) / 도서가격 : 10,000원

『막걸리』

간추린 막걸리 백과사전 『막걸리』. 20대 때부터 막걸리와 우리 음식에 포퓰러 살고 있는 시인 이소리(51)가 '환족이 쌀로 빛은 신비스런 술방울'이란 뜻글이 붙은 우리나라 막걸리의 걸내와 속내를 빠짐없이 다루었다. 이 책은 시인이 지난 30여 년 동안 한반도 남녘 곳곳을 돌아다니며 막걸리를 마셨던 기억을 주춧돌로 삼아 지난해 여름부터 다시 막걸리 기행을 다니면서 직접 마셔보고 느꼈던 맛을 공감이가는 문체로 소개하고, 막걸리에 얽힌 역사와 문화, 빛는 법, 여러 가지 우스개 이야기, 추억, 기행문 등을 소개한다.

저자 : 이소리 / 출판사 : 북포스 / 출간일 : 2010년 5월 20일 / 도서가격 : 13,000원



『집에서 담가 먹는 과실주 과실초』

몸에 좋은 과일과 재료로 만들 수 있는 과실주, 과실초 50가지 레시피를 담은 책이다. 각각의 과실주와 과실초가 어떠한 성질을 가지고 있으며 우리 몸의 어느 곳에 좋은지 자세하게 정보를 제공한다. 매실, 사과, 밀감, 딸기 등 주변에서 쉽게 접해본 과일부터 구운 사과, 멜론, 페퍼민트, 로즈메리 등 몸에 좋은 허브, 그리고 민트그레이프프루트, 믹스푸르츠 등 '믹스'하여 만들어낸 퓨전 과실주 과실초까지 색다른 웰빙 레시피를 만나볼 수 있다.

저자 : 프루트드링크 랩 / 역자 : 서지언

출판사 : 랜덤하우스코리아 / 출간일 : 2010년 4월 15일 / 도서가격 : 10,000원