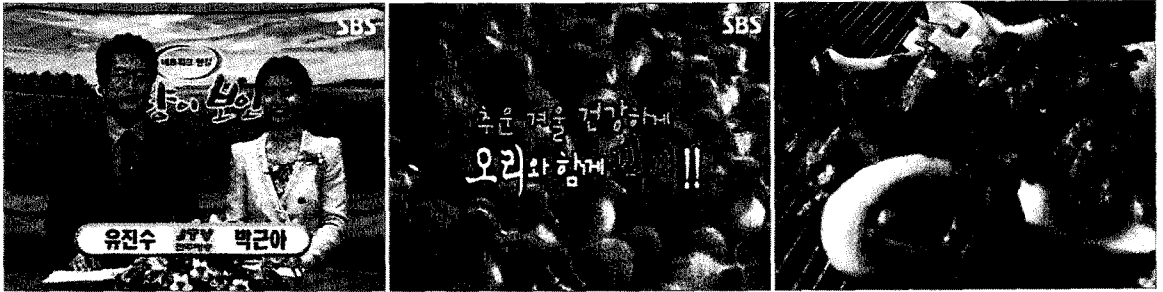


# 추운 겨울 건강하게 오리와 함께 껍딱!!

▶ 육일농장 : 김제시 용지면 신정리 492 ☎063-545-5250



**[김현아 리포터]** 여러분 안녕하세요~ 오랜만에 시골에 촬영을 왔는데, 오~향긋한 고향의 향기!

바람 불고 비도 내리고 아주 좋습니다. 이곳에 오면 저를 닮은 양증맞은 귀여운 친구들이 있다고 해서 왔는데요. 전 후작우 찾아봐도 안보입니다.

도대체 어디가야 이 친구들을 만나볼 수 있을까요?

쉬~ 저기서 저를 부르는 친구소리가 들리네요.

네~저희 친구들을 만나러 농장에 왔는데요, 오리랑 친구인 한테 오리에 대해 자세히 알지는 못하거든요. 도대체 누구에게 이 의문을 물어봐야 할까요?

오리를 딱 보니까 너무나 건강해 보이는데 어떻게 키우셨나요?



**[황문주 대표]** 오리에게 전혀 항생제를 주지 않습니다. 면역력 증진을 위해서 활성탄, 유향, 유산균제제를 급여하고 있습니다.



항생제를 먹이지 않는 건강한 오리! 면역력을 증강시키기 위해서 특별한 방법들을 이용한다고 하는데, 그



방법을 공개해드리겠습니다!

20년 동안 오리와 동거 동낙해온 오리아빠 황문주.



아빠의 보살핌을 받고 무럭무럭 자라고 있는 오리들은 무려 2만수가 가까이 되는데 개인이 운영하는 농장 중에서는

전라북도에서도 큰 곳으로 손꼽히는 곳입니다.

황문주 대표의 또 한 가지 자랑거리는 바로 오리들의 품질에 있습니다.

그러나 품질 좋은 오리가 그냥 탄생되는게 아니죠?

바로 황문주씨의 특별한 노력이 있어서 가능했습니다. 뭘 만들고 계세요?



**[황문주 대표]** 오리에게 급여하기 위해 활성탄(참숯가루), 유향을 배합하는 겁니다.

**[김현아 리포터]** 아까 오리 그 건강한 이유가 몇 가지 있다고 하셨는데 그중 하나군요.

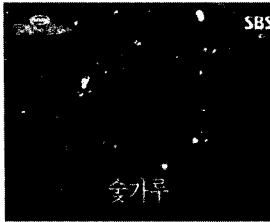
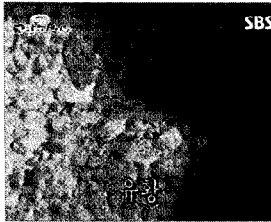
요렇게 건강한 음식을 먹으니 건강한 오리가 탄생할 수 밖에 없고 만들어질 수밖에 없죠.

숫가루는 사람한테도 참 좋은 걸로 알려져 있는데 이 숫을 먹은 오리는 어떤점이 좋은가요?



**【황문주 대표】** 첫째로 축산의 암모니아 가스 및 약취를 제거하고, 둘째로 먹은 오리는 장에 나쁜 세균들을 씻어냄과 동시에 씻어

낸 벽에 유해균이 침투하지 못하도록 하는 기능을 가지고 있습니다.

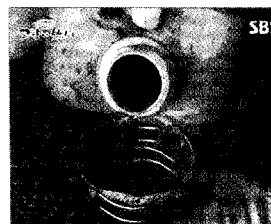


이 농장에서선 오리들의 건강을 위해 유황과 숫가루를 먹이는데 숫가루와 유황을 비율이 아주 중요하다고 합니다.

숫이 10, 유황이 1인 비율로 섞어서 먹이는데 바로 여기에 건강한 오리로 자라는 비결이 숨어있던 것이었습니다.

이게 다가 아닙니다. 또 뭔가 준비되어 있습니다.

**【김현아 리포터】** 이게 뭔가요?



**【황문주 대표】** 유산균이라고 미생물제제인데 이것을 물에 타서 급여하게 되면 오리 장내 유산균이 활성화되어 장이 튼튼해지고 변을 잘 뽏니다.

보기에도 보송보송 건강해 보이는 오리들.

황문주 대표의 오리들은 먹는 물부터 다른데요. 물에

유산균을 타서 먹이고 있더라고요.

**【김현아 리포터】** 유산균 먹는 오리는 어떤 점이 더 좋나요?

**【황문주 대표】** 병이 없어 활발하고 장에 유해세균이 없기 때문에 오리가 소화가 잘 되고 성장에 아주 좋습니다.

건강한 오리를 키워내기 위한 오리아빠 황문주 대표의 노력은 오리를 처음 키우기 시작했을 때부터 지난 20년간 계속 되오고 있습니다.

**【김현아 리포터】** 여기는 오리새끼들만 있는 곳인 것 같은데요. 크기가 작은 걸로 봐서 얼마 안된 새끼들인가 봐요. 태어난지 얼마나 되었나요?



**【황문주 대표】** 오늘이 3일째입니다.

**【김현아 리포터】** 새끼들이 있는 곳이어서 그런지 굉장히 따뜻하고 바닥이 폭신평신했네요.

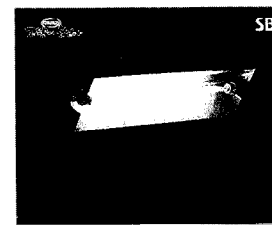


신하게 너무 좋아요. 왕겨를 깔아주는 특별한 이 유가 있나요?

**【황문주 대표】** 처음 오리새끼들이 부화했을 때 많이

연약해서 바닥에서 한기가 올라오지 않도록 많이 깔아줍니다.

세상에 나오지 얼마안된 오리들에게엔 환경이 굉장히 중요하다고 하는데요.



그래서 이곳에선 원적외선을 이용해서 알을 품은 어린오리 체온과 온도를 비슷하게 맞춰주는데 35℃로 맞춰주는 것이 가장

좋다고 합니다.

청결한 바닥은 물론, 두텁게 깔 왕겨는 새끼오리들이 겨울동안 지낼 폭신평신했던 이불이 되어주겠죠.

전주시 덕진동에 있는 오리식당.



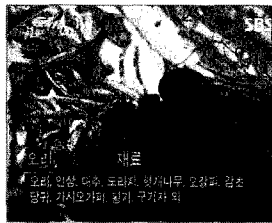
**[김현아 리포터]** 오리요리 하면 오리의 특유의 냄새 때문에 먹기 꺼려하시는 분도 계신데 이곳에서는 오리냄새를 없애는 방법이

있다고 들었어요.



**[유학례 대표]** 우선 싱싱한 재료를 쓰고, 핏물이나 불순물을 깨끗이 세척한 다음에 한방 육수를 만들어 데쳐서 요리를 시작하면 됩니다.

**[김현아 리포터]** 그럼 오리로 어떤 요리를 만들어 주실건가요?



**[유학례 대표]** 오리한방백숙을 해드리겠습니다. 들어가는 재료는 헛개나무, 당귀, 가시오가피 등 한약재 10가지 이상이 들어갑니다. 나머지 재료는 공개 절대 비밀입니다. 오리한방백숙 재료로 오리, 인삼, 대추, 도라지, 헛개

나무, 오갈피, 감초, 당귀, 가시오가피, 구기자 등 몸에 좋은 10여가지 한방 재료들이 들어가는데 오리와 환상의 하모니인 한방 재료들을 넣고 넣고 아낌없이 팍팍 넣어준다고 하는데요.

한방약재를 넣어 1~2시간 푹 끓여낸 육수를 부어 깨끗이 손질한 신선한 오리를 압력솥에 다시 넣고 30분 정도 보글보글 끓여주시면 오리한방백숙이 완성!



**[김현아 리포터]** 오리가 우리 몸에 어디가 좋아요?

**[유학례 대표]** 고혈압, 중풍, 순환기 질환에 좋고 요즘 같이 추운 계절에는 여성들의 피부미용에 아주 좋습니다.



오리특유의 냄새가 나지 않고 한방 재료의 향긋한 향이 입 안 가득하고 부드러운 육질에 씹을 때 고소한 맛이 착 감기

면서 자꾸자꾸 맵기는 이맛.



**[김현아 리포터]** 이 추운 겨울~ 입맛 잃고 기력 없으신 분들~

오리요리 드시고 힘내세요!!

