

우·리·술·알·기

다시마주 / 무화과주 / 대추술 / 버섯주

다시마주



- **분류** : 가양주
2~3년생의 해조이다. 몸의 길이는 2~4m이고 폭은 20~30cm이다. 황갈색 흑갈색 띠 모양의 해중초로 잎바탕이 두껍고 가죽이 미끄러우며 약간 꾸굴꾸굴한 무늬가 있다. 대개 짧고 굵은 줄기로 간조선 이하의 바위에 붙어 산다. 북방 한지의 외양에 분포하며 우리나라에서는 거제도를 중심으로 제주도, 흑산도 근해에서 많이 난다. 식용, 공업용으로 이용된다.
- **재료** : 다시마 400~500g, 소주 1.8ℓ, 설탕 50~60g
- **담그는법**
 1. 다시마에 있는 모래를 헹궂으로 닦아내고 3cm 정도 길로 썬다.
 2. 이용기에 다시마를 넣고 소주를 붓는다.
 3. 설탕을 넣고 밀봉하여 시원한 곳에 보관한다.
 4. 때때로 젓가락으로 젓는다.
 5. 3개월 후 건져내고 여과한다.
- **효능** : 혈압 강하

무화과주



- **분류** : 가양주
무화과는 우리나라의 중남부와 제주도, 일본, 중국남부 등지에 분화하여 자라고 있다. 9월경에 출하되는 무화과가 가격과 품질면에서 적절한 편이다. 무화과라는 이름처럼 꽃은 꽃받이 속에 숨어 있어서 겉에서는 보이지 않고 꽃받이는 처음부터 열매모양으로 돌아서 그모양 그대로 자라서 열매가 되며 완전히 익으면 어두운 홍자색이 된다.
- **재료** : 무화과 1kg, 설탕 100g, 소주 1.8ℓ
- **담그는법**
 1. 무화과를 물에 깨끗이 씻은 후 물기를 말린다.
 2. 과실의 꼭지부분을 자른 후 소주·설탕과 함께 용기에 담아 저장한다.
 3. 과실은 1개월 가량 지나면 건져내고 술은 삼베 천으로 걸러내어 마신다.
- **효능** : 적백대하증, 자궁염증, 냉병, 히수, 천식, 신경통, 기관지염, 식욕부진

대추술



- **분류** : 가양주
대추나무는 전국 각지에서 재배되고 있는 낙엽 활엽 교목으로 높이는 5m이상 자란다. 열매는 3cm 내외로 성숙하며 모양은 타원형이다.
- **재료** : 대추 300g, 설탕 150g, 소주 1.8ℓ
- **담그는법**
 1. 잘 익은 열매를 쓰는데 벌레 먹은 것은 골라낸다.
 2. 말린 대추를 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후 용기에 담는다.
 3. 대추에 소주를 넣은 후 5개월 지나면 숙성되는데 담근 채 그대로 사용해도 무방하다.
 4. 술빛은 옅은 호박색 내지 갈색이다.
- **효능** : 자양강장, 이뇨제, 심장, 노화방지, 피로회복

버섯주



- **분류** : 가양주
버섯술은 특유의 향기와 순한 맛이 잘 조화된 마시기 좋은 약술이다. 버섯은 식용, 약용, 독버섯으로 분류되며 식용버섯은 또 천연버섯과 재배버섯으로 나누어진다. 식용버섯의 대표적인 것은 송이버섯, 표고버섯, 싸리버섯 등이 있고 독버섯으로는 파리버섯, 뱀버섯 등이 있다.
- **재료** : 버섯 600g, 소주 1.8ℓ
- **담그는법**
 1. 버섯은 되도록이면 신선한 것을 선택하는데 송이 버섯의 경우 반쯤 핀것이나 중간 정도의 봉오리를 골라 싹갓과 줄기를 떼고 2cm 정도의 장방형으로 자른 후 소주를 부어 술을 담근다.
 2. 표고의 경우도 반쯤 자란 것을 골라 싹갓과 줄기를 떼어 버리고 싹갓은 2cm 정도로 잘라서 소주를 붓는다.
 3. 버섯은 수분이 90% 함유되어 있어 주도가 아주 높은 40도 이상의 소주를 사용하는 것이 좋다.
 4. 2개월 후면 숙성되어 마실 수 있다.
- **효능** : 혈압조정, 항암작용