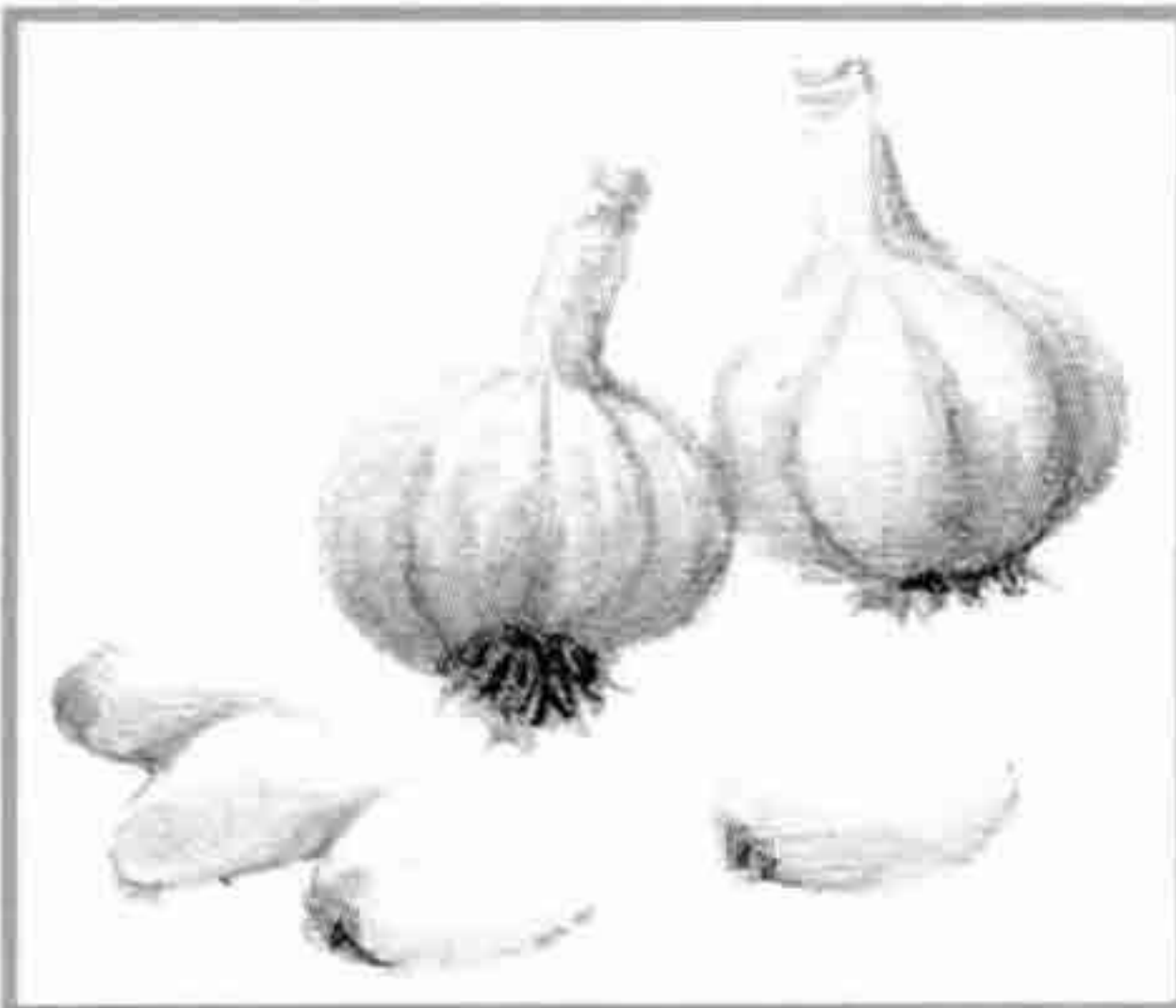


마늘술 / 구기자주 / 모과주

마늘술



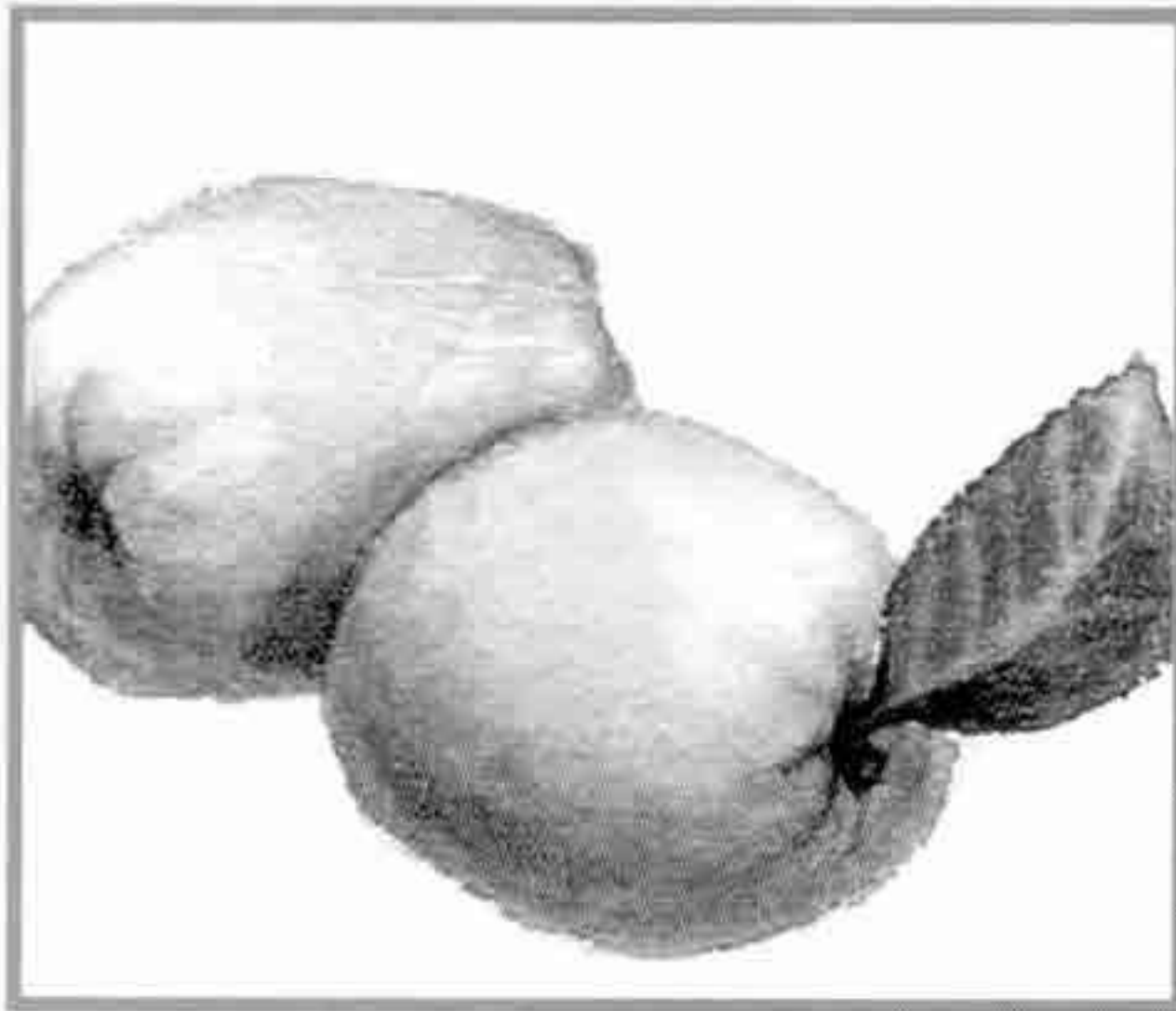
- **분류** : 가양주
나리과의 여러해살이풀에 속하는데, 예로부터 식용과 약용으로 많이 쓰여왔다. 특히 정력을 왕성하게 한다고 하여 사찰에서 금하는 다석 가지 식물 가운데 하나이다. 마늘술은 말초신경을 자극하여 혈액순환을 돕고 체내의 독소를 분해하므로 피로회복제로도 이용된다. 회충구제에도 효험이 있는 것으로 알려져 있다.
- **재료** : 마늘 300g, 소주 1.8ℓ
- **담그는법**
 1. 마늘의 뿌리부분을 다음어 깨끗이 씻는다.
 2. 짐통에 물을 붓고 끓으면 마늘을 넣고 살짝 찌낸다.
 3. 술을 담근 병은 끓는 물에 소독을 하고 물기를 말린다.
 4. 소독된 용기에 마늘을 넣고 소주를 부어 뚜껑을 덮은 후 그늘에 보관한다.
 5. 술이 숙성하는 기간은 6개월~1년이며 술의 빛깔은 옅은 호박색을 띤다.
 6. 마늘주에 대추를 20여 개 첨가하도록 한다.
- **효능** : 피로회복, 건위정장, 냉증, 정력증진, 노화방지, 강정, 양기부족, 조루증, 낭습증, 보정, 보혈

구기자주



- **재료** : 말린 구기자 200g, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ
- **담그는법**
 1. 구기자잎과 줄기를 물에 씻는다.
 2. 씻은 줄기와 잎을 칼로 2~3cm 정도로 썰어서 음지에 말린다.
 3. 말린 열매를 넣을 경우에도 같이 병에 넣어 밀봉한다.
(잎과 줄기 외에도 열매, 뿌리를 같이 넣어도 좋다.)
 4. 2개월째부터는 마실 수가 있고, 4개월이 지나면 걸러내어 여과한다.
 5. 여과한 술을 1~2개월 더 숙성시키면 아주 좋은 술이 된다.
- **효능** : 불로강정, 피로회복, 현기증, 건위, 해열, 혈압강하, 당뇨병, 동맥경화 등

모과주



- **분류 : 가양주**

중국 원산으로 우리나라, 일본, 중국에 분포하며 우리나라에선 특히 전남, 경기 지방에서 많이 나는데 옛날부터 식용보다 약용으로 알려져 있다. 모과는 특히 기침에 탁월한 효능을 발휘하는 것으로 알려져 있다.

5월에 담홍색의 꽃이 핀다. 과실은 도란형이나 타원형인데 과면에 털이 없다. 과실은 300g 정도이며 늦은 가을에 노랗게 익는다. 특유한 향기를 가지며 실내에 두고 향기를 즐기면 좋고 향수의 원료에도 쓴다. 모과에는 치아에 해로운 색세포가 많아 생식으로는 적합하지 않으며 술을 담그면 사남과 뚝은 맛이 있는 향기있는 술이 되는데, 특히 다른 과실주를 마실 때 첨가해서 칵테일하여 마시면 더욱 맛을 돋구어 준다.

- **재료 : 모과 큰것 서너 개, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ**

- **담그는법**

1. 모과는 표면이 끈적끈적하므로 정성껏 물기를 완전히 제거한다.
2. 3~4토막으로 자른다.
3. 재료를 용기에 넣고 설탕과 소주를 넣는다.
4. 밀봉하여 시원한 곳에서 6개월이상 숙성시킨다. 오래 익힐수록 맛이 순해진다.
5. 숙성시킨 다음 천이나 여과지로 걸러 보관한다.

- **효능 : 기관지염, 폐렴, 구토 토사곽란, 신경통, 관절염 등**