

우리술알기

수삼주 / 양파술 / 영지술

수삼주

분류 : 가양주

수삼은 중간 크기의 몸체가 길고 색깔이 누르스름하고 실뿌리가 떨어지지 않는 것이 좋다. 수삼은 마른삼보다 향기가 강하다.

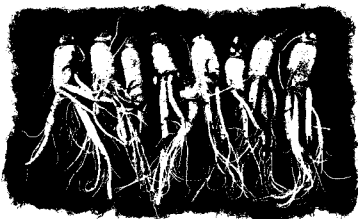
술을 담글때 누린 껍질을 깨끗이 씻어 그대로 담그는 것이 좋으며 6년근 정도의 오래된 수삼일수록 더욱 좋다

재료 : 수삼 세 뿌리, 소주 1.8리터

담그는법

- 1) 수삼을 깨끗이 씻어 용기에 소주와 함께 담은 후 밀봉한다.
- 2) 6개월 정도 지나면 마실 수 있으나 오래 될수록 술의 알콜 냄새는 줄어들고 인삼 특유의 향기와 달콤한 맛으로 인하여 애주가들의 호평을 받고 있다.

효능 : 피로회복, 허약체질, 정력제



양파술

분류 : 가양주

양파는 전국각지에서 재배된다. 양파는 뿌리(인경)를 이용한다. 파의 경우는 흰 부분을 이용한다.

재료 : 양파(또는 파) 600g, 소주 1.8리터

담그는법

- 1) 양파, 백파, 토종파의 뿌리를 모두 사용한다
- 2) 파는 수염 뿌리를 없앤 뒤 적당하게 썰어서 독이나 향아리에 담고 재료 2~3배 분량의 독한 술을 부어 밀봉하여 지하의 냉암소에 보관한다.
- 3) 술이 익으려면 2~3개월 가량 걸린다.

효능 : 감기, 관절염, 신경통, 요통, 디스크 등



영지술

분류 : 가양주

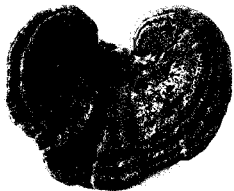
영지버섯은 별명을 복초 또는 지초라고 한다. 샷갓은 뒷면에는 주름이 없으며 목질화해서 견고하기 때문에 그대로 먹을 수도 없다. 따라서 탕약 또는 약용술로서 응용한다. 수 천년 전 중국의 신선들이 영지를 불로장수의 비약으로서 상용하였다는 이야기는 너무도 유명하다.

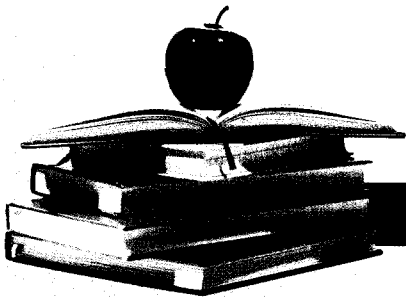
재료 : 영지 5개, 설탕 5~10g, 소주 1.8리터

담그는 법

- 1) 영지를 잘 씻어 물기를 완전히 제거한다.
- 2) 용기에 영지를 넣고 소주, 설탕을 넣는다.
- 3) 시원한 곳에서 6개월 이상 숙성시킨다. 익은 후에도 재료를 건져낼 필요가 없다.

효능 : 항암 작용, 강장





주류 도서 소개

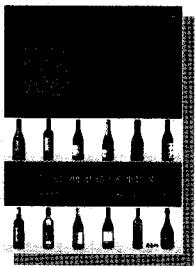
『과실주 전통주 40가지』



과실주 전통주 40가지(계절 따라 담그는)에는 과실을 이용한 과실주와 와인, 쌀과 누룩으로 만드는 전통주와 증류주 등 집에서 쉽게 담글 수 있는 40가지 건강주를 담그는 방법이 수록되어 있다.

저자 : 공태인 출판사 : 살림LIFE 출간일 : 2009년 8월 23일 도서가격 : 7,700원

와인수첩



80가지 상황에 어울리는 와인을 골라 소개하는 와인 가이드 북 『와인 수첩』. 와인을 마시기 시작한 초보자부터 와인을 즐기는 마니아까지, 와인을 사랑하는 모든 사람들을 위한 책이다. 식음료에 대한 정보를 한눈에 볼 수 있게 구성된 「구르메 수첩」시리즈의 두 번째 책으로, 구르메란 미식가를 의미한다.

웹 에디터 및 패션지 와인 필자로 활동 중인 저자가 가족 모임, 회식, 비즈니스 미팅 등을 위해 엄선한 80가지 와인이 담겨 있다. 또한 혼자 즐기기 위한 마트 와인이나 친구와의 우정을 돈독하게 하는 와인 등 각 와인의 테이스팅과 스토리에 어울리는 센스 있는 와인 선택을 도와준다. 와인에 얽힌 저자의 경험이 함께 담겨 있어 읽는 재미를 더해준다.

이 책의 와인 소개 페이지는 한글 와인명과 영문명, 추천하는 상황, 출생지, 제조사, 종류, 품종, 알코올 정도, 궁합이 잘 맞는 음식, 테이스팅 노트, 그리고 함께하면 좋은 이야기 등으로 구성되어 있다.

저자 : 이정윤 출판사 : 우듬지 출간일 : 2009년 11월 10일 도서가격 : 7,000원

국민술안주

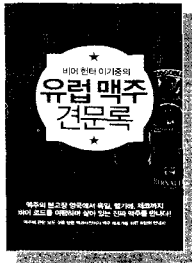


미상유 스타일의 술안주는 우선 재료가 싸다. 또 어디서나 쉽게 구할 수 있는 재료를 사용한다. 요리 과정 또한 간단명료하다. 맛은? 일단 만들어 보면 안다.

술안주면 술안주, 간식이면 간식, 밥반찬이면 밥반찬, 미상유 요리는 상황에 구애받지 않는 간단 요리의 진수를 보여준다. 대한민국 주당들의 입맛을 사로잡는 인기 술안주로부터, 국민 모두에게 사랑받는 대표 술안주까지 술안주의 모든 것을 소개한다.

저자 : 미상유 출판사 : 헤스티아 출간일 : 2009년 9월 20일 도서가격 : 9,500원

유럽맥주견문록



쿨미네이터, 블리싱헤와 브룩스 비르트예, 아 라 베카세, 템플 바, 스태그스 헤드, 슈렌케르 라, 호프브로이, 가펠하우스, 뢰센 브로이하우스, 우 플레쿠 펄, 아렌즈 네스트, 펠그림, 브루 펄 퀴벤하운 등 이름만으로도 세계 맥주 애호가들을 흥분케 만드는 맥주 펄과 카페들을 찾아다니던 여정을 담은 국내 최초의 유럽 맥주 견문록. 맥주의 어원, 맥주의 제조 공법과 독특한 맥주의 탄생에 얽힌 흥미로운 이야기를 비롯해, 각국의 맥주 종류, 오감으로 맥주 마시기, 계절과 장소에 따라, 때에 따라 다양하게 마시는 맥주, 맥주 맛을 살려주는 고유의 맥주잔, 맥주 계통도 등 맥주에 관한 모든 것을 담은 최상의 맥주 백과사전이다.

저자 : 이기중 출판사 : 즐거운상상(도) 출간일 : 2009년 8월 20일 도서가격 : 15,000원

와인공감



국내 최대 와인 포털 사이트 WINE21.COM CEO의 설립자이자 대표이사로 활동하고 있는 최성순이 들려주는 초보자를 위한 와인 가이드. 이 책에는 초보자들이 즐기기 쉬운 추천와인 51선을 제시하여, 초보자들이 좀 더 당당하게 와인 쇼핑을 할 수 있도록 돕는다. 또한 와인에 관한 모든 정보와 재미있는 에피소드들이 책 속 곳곳에 있어 와인의 매력을 한껏 발산하고 있다.

세계 여러 나라를 다니며 헤아릴 수 없이 많은 와인들을 맛본 저자가 자신 있게 내놓는 이 책은 그녀의 추천 와인 속에는 와인의 압축된 얼굴과 속내가 먹음직스럽게 담겨 있다. 와인의 기본적인 정보는 물론 세밀하고 다양한 맛과 느낌뿐 아니라 와인의 문화, 거기 담긴 이야기, 그리고 섬세한 감성이 삽화와 함께 실려 있어 보다 빠른 이해를 돕는다.

저자 : 최성순 출판사 : 소울 출간일 : 2009년 10월 23일 도서가격 : 18,000원