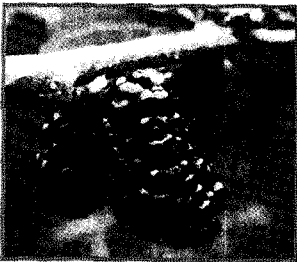


오디술 / 진달래술 / 표고술

오디술



• 분류 : 가양주

오디는 뽕나무 열매를 말한다. 열매와 가지의 내피를 사용하는데 열매는 2cm 정도의 장구형(長球形)에 작은 입상의 수분이 많은 열매이다. 파란 열매는 분홍빛이 되고 자주색으로 되어 마침내는 자흑색으로 익는데 분홍색일때는 아직 산미가 있으나 자흑색으로 익으면 감미만 남아 매우 달고 맛이 있다.

• 재료 : 오디 500g, 소주 1.8리터, 설탕 100g

• 담그는법

- ① 설익은 오디를 골라 물에 씻어 그늘에서 하루밤을 말려 소주를 붓는다.
- ② 한 달이면 충분히 익는데 이때 건더기를 건지도록 한다.
- ③ 오디는 수분이 많아 숙성될 때에는 처음 주도보다 약 6도 정도 떨어지므로 35도 이상 소주를 붓는 게 좋다.

• 효능 : 이뇨, 변비예방, 신경통, 고혈압

진달래술



• 분류 : 가양주

진달래는 진달래과에 속하는 낙엽활엽관목이다. 전국각지의 산야에 자생한다. 꽃잎을 이용한다. 진달래꽃은 철쭉꽃과 비슷하여 혼동하기 쉬우며 잘못 판단하면 독이 있는 것을 채집할 수 있다. 독이 있는 것은 꽃송이 아래 부분에 즙액이 나와 진득 진득하므로 주의해야 한다. 철쭉꽃에도 물론 독이 있다.

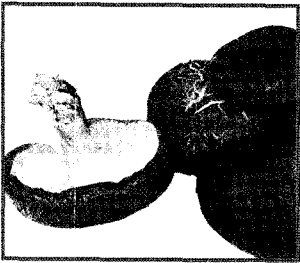
• 재료 : 진달래 400g, 설탕 300g, 소주 1.8리터

• 담그는법

- ① 진달래꽃이 만발할 때 따서 꽃송은 빼고 다듬어 그늘진 곳에 말린다.
- ② 꽃과 설탕을 한 켄씩 용기에 넣은후 3~4일 두었다가 소주를 붓는다.
- ③ 2개월 가량이 지나면 숙성이 되나 곧바로 마시는 것보다 2개월 정도 재숙성시킨 뒤 마시는 것이 맛과 향취가 더욱 좋다

• 효능 : 혈액순환, 혈압강하, 피로회복, 천식, 여자 허리 냉증

표고술



- 분류 : 가양주

원산은 일본 남부라고 하여 16세기에 식용된 기록이 나와 있다. 표고균은 참나무, 밤나무 등 광엽수의 고목에 기생하고 자연상태로는 봄 가을 두 계절에 버섯을 발생시킨다. 연중 양산되며 산 것은 봄과 가을의 것이다.

- 재료 : 표고 500g(마른 버섯은 중간 것 10개), 설탕 100g, 소주 1.8리터

- 담그는법

- 마른표고

- ① 깨끗이 다듬어서 물에 씻는다.
- ② 2~3일 햇볕에 말린다. 뿌리는 없애고 3~4쪽으로 자른다.
- ③ 병에 모든 재료를 담아서 밀봉한다.
- ④ 냉암소에서 2~3일간 숙성시켜 내용물을 건져내고 여과한다.
이때부터 음용이 가능하게 된다.

- 생 표고

- ① 물에 일단 담가서 가볍게 씻는다.
- ② 물기를 말끔히 없애고 상기와 같은 방법으로 한다.

- 효능 : 허약체질 개선, 항암 작용, 강장, 동맥경화 예방, 신경안정

술 취하는 사람의 뜻은 술에 있지 않고 산수를 즐기는 데에 있다.

- 구양수(1007~1072, 중국)-

주 · 류 · 도 · 서 · 소 · 개



『술 - 한국의 술 문화』

이 책은 우리 민족과 삶을 함께한 술의 연혁과 전통주의 특징을 분석하여 우리의 술을 해석한다. 술과 관련된 민속, 술집, 주법과 주도, 풍류놀이, 문학, 노동과 주기 등을 살핌으로서 우리의 술 문화에 대한 이해하게 한다. 더불어 주호들의 행적, 술과 관련된 일화, 야화, 그리고 속담을 통해 시대의 이면을 들여다본다. 200자 원고지 10,000여 장의 방대한 분량을 통해 우리의 술 문화를 소개하는 이 책은 주제와 관련된 동서양의 각종 참고문헌을 인용하고 있다. 1,200여 점의 그림과 사진 자료를 수록하고 있어 더욱 구체적이면서도 효과적으로 술 문화 전반을 이해할 수 있다. 전2권. [양장본]

- 저 자 : 이상희
- 출판사 : 선
- 출간일 : 2009년 6월 1일
- 도서가격 : 170,000원



술 진정한 동반자인가 악마인가

이 책에서는 술의 좋은 점, 나쁜 점을 소개하고 있어 술이 있는 인생을 설계하고 운영해 온 모든 이들에게 드리는 선물이 될 것이다. 또한 순박하고, 요염하고, 사납고도 순하고, 귀여운 술들을 사랑하면서 건강한 생활을 즐길 수 있는 과학적인 비결과 술에 얽힌 동서고금의 에피소드들을 한 자리에 소개하고 있다. 유쾌한 술꾼들을 위한 가이드 포스터가 되고 로드맵이 되었으면 하는 바람이다. 부디 옥석을 잘 구별하여 당신 인생의 길잡이로 삼았으면 한다.

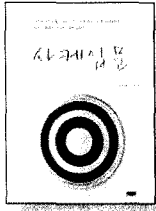
- 저 자 : 원용희
- 출판사 : 백산출판사
- 출간일 : 2009년 4월 10일
- 도서가격 : 14,000원



궁합이 맞는 와인과 우리음식

이 책은 그동안 우리 음식의 세계화 사업에 앞장서 온 양향자 세계음식문화원장이 우리 음식과 궁합이 맞는 와인을 주제로 한 요리책으로, 우리 음식의 맛을 한껏 돋우어 주는 와인, 와인을 곁들이면 더욱 맛이 좋아지는 한식을 소개한다. 본문은 먼저, 일반인이 알아두면 도움이 될 만한 와인 기본 상식을 수록했으며, '와인에 어울리는 한식-별미' 부분에는 불고기, 잡채, 너비아니구이 등 한국인이 좋아하는 전통 한식을 기본으로, 별미 요리, 다과, 퓨전요리까지 다양하게 다루었다.

- 저 자 : 양향자
- 출판사 : 아카데미북
- 출간일 : 2009년 6월 10일
- 도서가격 : 13,000원



사케입문

최근 와인과 더불어 일본 술 사케에 대한 관심이 뜨겁다. 일본식 선술집인 이자카야가 곳곳에 들어서고 사케를 즐기는 사람들이 크게 늘고 있으며, 사케의 매력에 빠진 사케 마니아들도 생겨나고 있다. 그러나 관심은 뜨겁지만 사케에 대한 제대로 된 정보는 크게 부족한 것이 현실이다. 이 책은 사케를 처음 접하는 초보자부터 즐겨 마시는 사케마니아까지 누구나 쉽게 알 수 있는 사케입문서이자 사케소플리에인 기키자케시 입문자를 위한 책이다. 음식 칼럼니스트이며 사케 컨설턴트인 저자가 일본을 80여 차례 오가며, 홋카이도에서 나다까지 수많은 구라모토와 이자카야를 탐방하며 써내려간 사케에 대한 생생한 이야기가 수록되어 있다. 사케의 정의와 역사, 사케의 분류 및 지역별 특성, 사케의 원료와 만드는 과정, 사케 기술자인 도지에 대한 이야기 등 사케에 대한 다양하고 전문적인 정보를 사진과 함께 실어 독자의 이해를 도왔다. 또한 일본의 유명 사케 70여 종에 대한 소개와 더불어 저자가 직접 발로 뛰며 취재한 일본의 유명 이자카야와 일본 최고의 사케를 만드는 구라모토 탐방기는 사케에 대한 깊이 있는 매력을 느낄 수 있을 것이다.

- 저 자 : 박정배
- 출판사 : 인디콤
- 출간일 : 2009년 7월 25일
- 도서가격 : 13,000원



스타일리시 칵테일

문화의 코드로 자리잡은 칵테일을 제대로 즐기는 방법을 설명한 책. 칵테일의 기본 기법에서부터 베이스로 사용되는 술의 모든것을 정리한 것으로 칵테일 만드는 법과 함께 칵테일 기초까지 상세하게 사진을 곁들여 소개한다. 《스타일리시 칵테일》은 로맨틱한 칵테일을 누구나 쉽게 만드는 방법과 위스키와 보드카, 진과 럼, 데킬라, 리큐어에 대한 정보와 함께 7, 80년대 유행했던 칵테일을 중심으로 파티 문화에 어울리는 칵테일에 관하여 정리했다. 책 사이사이에는 칵테일 어드바이스와 영화 속에 나왔던 칵테일, 스토리가 있는 칵테일 등 칵테일에 관한 흥미로운 이야기도 함께 담았다.

- 저 자 : 장동은
- 출판사 : 중앙북스
- 출간일 : 2009년 3월 27일
- 도서가격 : 15,000원