

소주 가양주 만들기



비파주 批把酒

비파나무는 장미과에 딸린 상록과수로 따뜻한 곳에서 잘 자라며 높이 5m 이상이다. 잎은 크고 긴 타원형인데 뒷면에 갈색의 털이 나 있고 가장자리에는 톱니가 있다. 늦가을에 흰색을 띤 작은 단판화(單瓣花)가 피는데 향기가 좋다. 이듬해 초여름에 둥근 장과(漿果)가 열리고 익으면 누런 빛을 띠며 고운 잔털이 있고 맛이 달다. 잘 익은 과실로 흠집이 없는 것을 골라 깨끗이 씻어 물기를 빼고 마른 수건으로 닦아둔다.



재료 비파 1kg, 소주 1.8ℓ

담그는 법

- ① 비파의 반은 두 쪽을 내고 껍질을 벗겨 두며 씨도 두쪽을 내 둔다. 그리고 나머지 반은 껍질채 통채 용기에 넣고 소주를 부어 밀봉하고 서늘한 곳에 저장한다.
- ② 약 3개월 두면 술은 다 숙성되는데 이때 과실은 건져 체에 받치고 씨는 그대로 두고 사용하면 된다. 효능 혈압, 건위제, 거담제, 피부병, 강정, 피로 회복, 식욕 증진, 타박상, 염좌, 구토, 제암

정금술

정금은 전국적으로 산이나 언덕에 많이 자생하는 석남과의 활엽 관목으로 5~6월경 가지 끝에 맑은 홍백색의 꽃이 피고 9~20월경 지름 6~7mm의 공모양을 한 열매가 까맣게 매달린다.



재료

정금나무의 열매 400~500g, 설탕 20g, 소주 1.8ℓ

담그는 법

- ① 재료는 낱알로 따지 말고 가지 채 따서 물에 씻고 물기를 제거한다.
- ② 용기에 재료를 넣고 수주와 설탕을 넣는다.
- ③ 밀봉하여 시원한 곳에서 6개월 이상 숙성시킨다.

효능

강정 강장, 피로 회복

조롱술

예로부터 조롱나무의 꽃이 많이 피면 풍년이 온다고 해서 만작(萬作)이라고 불려 왔으며 한방명은 금루매(金鑠梅)라고 한다.

조롱술은 색깔이 곱고 향기가 좋아 축하용 술로도 쓸 수 있다.



재료

조롱나무의 꽃잎 300~400g, 소주 1.8ℓ, 설탕 10g

담그는 법

- ① 꽃은 씻을 수 없으므로 처음부터 손으로 깨끗이 씻고 꽃을 판다.
- ② 꽃잎을 용기에 넣고 30도 소주를 붓는다. 설탕을 넣고 밀봉한다.
- ③ 시원한 곳에서 6개월 정도 숙성시킨다.

효능

치형, 치질, 분위기 전환