

소주 가양주 만들기



작약주 芍藥酒

작약은 함박꽃 뿌리를 말하며 목련과의 낙엽 활엽 소교목이고 전국 각지 산야에 자생하거나 재배한다. 뿌리와 꽃을 이용한다.

재료 작약 600g, 소주 1.8ℓ

담그는 법

- ① 가을에 채집한 작약 뿌리를 물에 깨끗이 씻어 썰지 말고 그대로 담거나 돌절구나 나무절구에 쇠붙이가 닿지 않게 짓찧어 담는 것이 제일 좋다고 한다.
- ② 독이나 향아리에 담고 재료 2~3배 분량의 독한 술 배갈, 소주, 곡주의 전액이나 45도 이상인 술을 붓는다.
- ③ 밀봉하여 냉암소나 지하실에서 4~5개월 보관한 후에 먹는다. 오래될수록 더욱 좋다.

효능 체력보강, 산후병, 사지무력, 피로회복



앵두주

원산지는 아시아 서부이나 강원도를 제외한 전국 각지 산기슭이나 숲속에 자생하거나 재배한다. 열매를 사용한다.



재료

앵두 1kg, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ

담그는 법

- ① 앵두꼭지를 따내고 물로 깨끗이 씻은 후 물기를 완전히 없앤다.
- ② 앵두, 설탕, 소주를 용기에 담은 후 밀봉한다.
- ③ 3개월 정도 지나면 숙성이 되어 건더기를 견져내고 마실 수 있다.

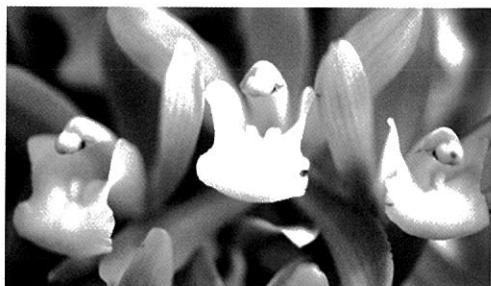
효능

이뇨, 보음 · 보양, 변비, 피부미용 등

춘란주

春 蘭 酒

춘란(春蘭) 가운데 가장 유명한 것이 제주도에서 나는 춘란이다. 반출이 금지되어 있어 좀처럼 보기 힘들지만 그 우아한 자태와 향기는 경이롭기까지 하다. 꽂 춘란이 아니더라도 난초의 꽃잎은 대개 술을 담글 수 있다.



재료

춘란의 꽃 500g, 소주 1.8ℓ, 설탕 20g

담그는 법

- ① 난의 꽃잎을 되도록 잘 감상하기 위해 전체가 투명한 용기를 준비한다.
- ② 병 속에서 멋있는 모양이 되도록 넣을 때 조심하도록 한다.
- ③ 소주와 설탕을 넣고 잘 봉한다. 반드시 비닐테이프 등으로 입구를 확실하게 봉해야 한다. 도중에 열거나 공기가 들어가면 색이 바래진다.
- ④ 시원한 곳에서 6개월 이상 숙성시킨다. ⑤ 향긋한 황갈색 또는 붉은색의 약술이 완성된다.

효능

강장, 건위, 이뇨