

# 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 향이리에 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 건져내고 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. 꼭 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, 진위, 이뇨