

유기농 농산물 판매 사이트

깨끗한 무공해 채소와 과일 가득한 공간

2004년 음식문화의 최대 화두로 단연 몸과 마음의 건강을 지키는 '웰빙(Well-Being)'이 꼽힌다. 최근 제과업계도 웰빙 열풍에 따라 유기농법으로 재배한 재료만을 이용한 조리법이 늘고 있다. 유기농 채소와 과일 등 제과에 필요한 여러 가지 재료를 판매하는 인터넷 쇼핑몰을 소개한다. 글 허윤정 기자

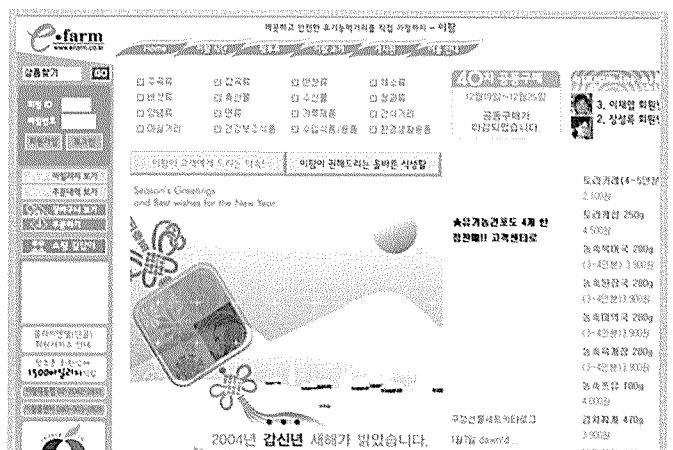


무공이네 농장

www.mugonghae.com

'무공'이란 이름은 농장 주인이 아닌 '무공해(無公害)'의 줄임말이다. '무공이네 농장'은 유기농으로 재배한 각종 농산물을 판매하는 곳으로 운영자가 재배하는 제품 판매 이외에 '직거래 장터' 등을 통해 생산자와 소비자를 연결하는 역할도 한다.

무공이네 농장의 홈페이지는 알짜배기 정보로 가득 채워져 있다. '곳간'에 들어가면 각종 농산물에 대한 기초 지식을 얻을 수 있어 제품 구매의 편의를 돕는다. '사랑방' 코너의 '품평회'에는 고객들이 직접 제품 후기를 올려 상품에 대한 신뢰도를 높인다. 오프라인으로 운영되는 '주말농장'은 직접 농산물을 재배하는 기회를 제공한다. 주말농장에서 직접 재배한 재료로 만든 제품으로 고객들의 사랑을 독차지해보는 것은 어떨까.



이팜

www.efarm.co.kr

60여 가지에 이르는 채소, 각종 과일과 함께 가루 재료, 주스 등의 가공품까지 폭넓게 취급하는 사이트. 유기농 농산물을 원료로 한 올리브유, 마요네즈, 과일 주스 등의 수입 식품도 판매하고 있어 그야말로 모든 식재료가 구비된 '원스톱(One-Stop)' 쇼핑몰이라고 할 수 있다. 이곳에서 무엇보다 돋보이는 아이콘은 자체적으로 만든 웹진인 '팜투유(Farm2u)'. 대중매체에 알려진 먹거리에 관한 기사들을 한눈에 볼 수 있고 우리 농산물에 대한 다양한 읽을거리가 많다. '사람들'과 '환경' 아이콘에 들어가면 유기농산물이 재배되는 방식과 생산자들의 진솔한 이야기도 볼 수 있다. 따뜻한 사람 냄새와 흙냄새가 가득한 이팜은 다양한 정보도 얻고 양질의 농산물도 살 수 있는 곳이다.



애농

www.62mart.co.kr

유기농 농산물 판매 사이트 중 가장 많은 품목을 다루기로 유명하다. 화면 왼쪽을 보면 30가지에 이르는 제품군이 이곳의 방대한 규모를 알려준다. '특산물' 아이콘을 클릭하면 자연친화적 방법으로 재배된 전국의 특산물을 한눈에 볼 수 있어 편리하다. 한가지 단점은 상품이 금세 품절된다는 것. 만일 이곳에서 물건을 구입하기로 마음 먹었다면 서둘러 구매하는 것이 좋다. '고객문의게시판'은 상품의 주문 조회뿐 아니라 먹거리에 관한 다양한 질문을 할 수 있는 코너로 바로바로 친절한 답변이 올라온다. 회원제로 운영되는 애농은 가입할 때 기본적립금 500원을 제공하며, 제품을 구매할 때마다 일정액의 적립금을 추가로 준다. 적립금의 액수가 5천 원 이상이면 현금처럼 구매대금으로 이용할 수 있다.

잡지나 서적에 나온 레시피를 보면서 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경험을 갖고 있다. 월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성과 구입할 수 있는 곳의 연락처를 안내해 독자들의 편의를 돕고 있다.

[꼬냑]

프랑스의 꼬냑 지방에서 생산되는 백포도주를 증류, 정제한 고급 브랜디.
 구입처 : 동신리큐르

[나파주(광택제)]

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.
 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

[누사포마]

헤이즐넛 지방으로 구성된 유지. 수분이 전혀 없는 상태로 카카오버터보다 용점이 낮아 입안에서 부드럽게 녹는다. 주로 버터크림, 생초콜릿, 초콜릿 센터 용으로 쓰인다.
 구입처 : 선인

[몰트]

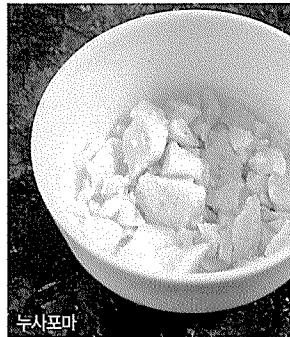
맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.
 구입처 : 베이크플러스

[무염버터]

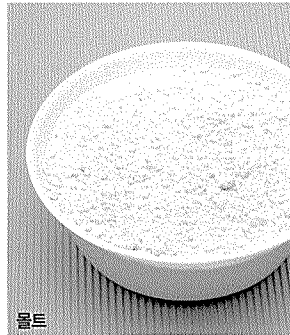
소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 짠맛이 거의 필요없는 과자에는 무염버터를 사용하는 것이 좋다.

[미라벨]

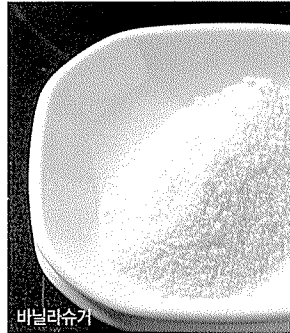
자두의 일종으로 유럽에서 재배되는 자두.



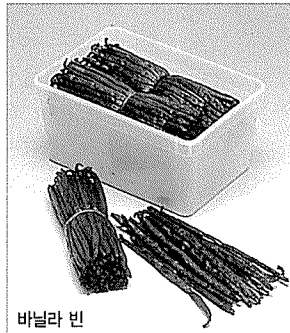
누사포마



몰트



바닐라슈거



바닐라 빈

서양자두 중 가장 향기가 좋고 프랑스에서 파이와 같은 과자재료로 사용된다. 매실보다는 조금 작고 노란색으로 표피가 거의 투명하다.

[미로와]

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않아도 바로 사용할 수 있다.
 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

[바닐라 슈거]

흰설탕과 바닐라 가루를 섞어 만든 혼합물.
 구입처 : 제원인터내쇼날

[바닐라 빈(바닐라 스틱)]

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 각지를 넣어 사용한다. 씨를 넣거나 씨만 사용하기도 한다.
 구입처 : 제원인터내쇼날

[베이킹파우더]

합성 팽창제. B.P로 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄소와 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

[얼그레이]

베르가모트라는 과실즙을 찻잎에 섞은 차. 중국이 산지인 얼그레이는 19세기 초 중국에 부임해 얼그레이를 즐겨 마신 영국의 그레이 백작 이름을 딴 것이다. 감귤류의 껍질에서 추출한 오일이 첨가되었고 배와 박하 향기가 난다. 진한 오렌지색으로 한약재로 사용되기도 한다.
 구입처 : 브레드가든

[유화제]

S.P라 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 그 상태를 유지한다.

[잔두아]

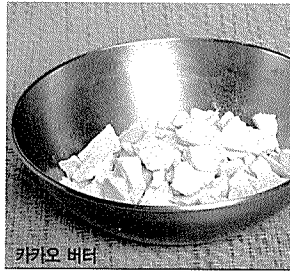
볶은 아몬드에 설탕을 더해 롤러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것. 카카오 매스에 헤이즐넛, 아몬드 등의 견과류와 분당, 우유를 섞어 만드는 초콜릿류.
구입처 : 베이크플러스 / 선인

[카카오 버터]

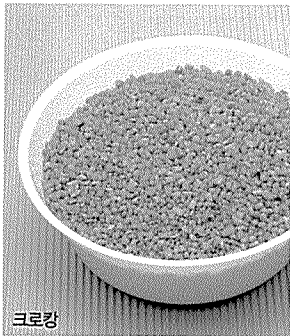
카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 분사한다.
구입처 : 제원인터내쇼날

[커스터드 크림 믹스]

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스터드 크림.
구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 제원인터내쇼날



카카오 버터



크로캉



프랄리네

[케이크 크림]

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

[크로캉]

설탕에 물을 부어 125°C까지 끓인 후 통아몬드, 찹쌀 등을 넣고 볶아 샐러드 기름을 바른 작업대 위에서 굳히고 부서뜨려서 체에 거른 것.
구입처 : 베이크플러스(헤이즐넛 크로캉) / 선인 / 제원인터내쇼날(아몬드 크로캉)

[프랄리네]

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.
구입처 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

제50회 퀴즈

- 1 2월호 '시즈널 초이스'에서 다룬 과일은?
- 2 파리에서 가장 오래된 시장 이름은?
- 3 러브 애플이라는 애칭이 있는 야채는?

힌트는 여기에

- 1 시즈널 초이스
- 2 누벨 드 프랑스
- 3 재료특강

Quiz

지난호 Quiz 정답

- 1 발렌타인데이
- 2 얼그레이
- 3 포카차

지난호 정답자

- 송혜성 경기도 양평군
- 이경희 경기도 군포시
- 유덕근 대전 서구
- 윤혜진 부산광역시 사하구
- 류건선 서울특별시 중구