

더덕주 / 레몬주 / 매실주

더덕주



• 분류 : 가양주

도라지과의 덩굴성 다년초이다. 더덕은 우리나라 어디에서나 생산되고 있다. 특히, 깊은 산속에서 자라는 더덕의 뿌리는 예부터 식용과 약용으로 소중히 여겨져 왔다. 더덕은 인삼과 비슷하여 사삼이라고도 부르기도 한다. 사삼으로 쓰이는 약종에는 잔대, 층층잔대, 왕잔대와 더덕이 있다. 잔대, 층층잔대, 왕잔대는 도라지과에 속하는 다년생초이다.

더덕은 가을 또는 봄에 뿌리를 캐어 줄기와 잔뿌리를 다듬어 버리고 물에 씻어 햇볕에 말려 쓴다.

• 재료 : 더덕 500g, 소주 1.8리터

• 담그는법

1. 더덕은 크고 향이 좋은 것으로 선택하여 깨끗이 손질하여 씻은 후 물기를 빼놓는다.
2. 유리병에 물기를 잘 제거한 후 더덕을 넣고 술을 붓고 랩으로 잘 덮어 공기를 차단시켜 시원한 곳에 보관해 놓는다.
3. 3개월 정도 지나면 마실 수 있으나 그 이상 더 보관하면 향긋한 맛을 낼 수 있다.

• 효능 : 강정, 거담, 기관지염, 해수, 천식 및 각종 폐질환

레몬주



• 분류 : 가양주

레몬은 풍토만 적합하면 1년에 3회까지 결실하므로 연중 개화하며 연중 결실한다고 해도 과언이 아니다. 또 수명이 길어 40년생이라도 결실이 많다. 레몬은 완전히 익으면 향기와 산미가 감소된다. 그래서 일정한 크기가 되면 푸를 때 따서 후숙취색(後熟催色)의 방법을 통하여 오랫동안 보존한다. 레몬주는 맛이 시고 씹쓸해서 스트레이트로 마시기보다는 탄산음료나 다른 과실주와 섞어서 마시는 것이 좋다.

• 재료 : 레몬 7개, 설탕 100g, 소주 1.8리터

- 담그는법

1. 레몬을 깨끗이 씻어 수분을 완전히 제거한 다음 세 토막으로 썬다.
2. 용기에 레몬을 넣고 소주와 설탕을 넣어 가볍게 흔들어 설탕을 녹인다.
3. 가끔씩 흔들어 주면 더욱 빨리 숙성된다. 20일 정도가 지나면 마실 수 있으나 맛이 좋아지려면 1개월 이상 숙성시켜야 한다.

매실주



- 분류 : 가양주

매화의 원산지는 중국이며 우리나라 중부 이남과 일본, 대만, 중국에 분포한다. 촌락 부근에 야생하는 다년목이며 옛날에는 화매로서 관상되었으나 근세에 과실 목적으로 재배하고 있다.

매실에는 구연산, 능금산, 호박산, 주석산 등의 성분이 있어서 예부터 해열, 진해, 거담, 구토, 지사, 구충약으로 쓰여왔으며 품종은 200종 이상으로 과실의 크기도 다양하게 개발되었다.

- 재료 : 청매 1kg, 설탕 120g, 소주 1.8리터

- 담그는법

1. 덜익은 파란 청매를 깨끗이 씻어 물기를 뺀다.
2. 매실을 마른 행주로 물기를 닦아 용기에 넣고 소주를 붓는다.
3. 3~6개월쯤 되면 숙성되는데 신맛이 있으므로 구미에 맞게 설탕을 넣어 감미를 조절한다.
4. 한 번 거른 매실은 재탕할 수 있는데 재탕시에는 매실 분량의 2배 가량 되는 소주만 넣도록 한다.
5. 매실주는 유기산이 많으므로 감초를 약간 넣어서 신맛을 조절하는 게 더욱 좋을 것이다.
6. 보통 3배의 소주를 넣어 3개월 지나면 주도가 5도 정도 내려가는데 장기적으로 매실주를 담글 때는 더욱 내려가므로 장기 목적시는 40도 이상 고도주로 만들도록 해야 한다.
7. 약술을 목적으로 할 때는 매실 600g에 설탕 400g을 쪼개어 넣고 5일간 두었다가 소주를 붓고 나서 50일이 지나면 마실 수 있으나 실제로는 1년쯤 지나야 술맛이 제대로 난다.

- 효능 : 소화불량, 위장병 일체, 피로회복, 해수, 천식, 기관지염, 폐렴, 거담