



현 성 남 생활요리전문가
플러스현국

수많은 명절 음식 중에서도 새해가 되면 꼭 챙겨 먹어야 마음이 든든해지는 음식이 있습니다. 바로 흰 가래떡을 넣고 파 송송 썰어 고명을 얹어 먹는 떡국이죠.

새해 첫날은 아무 것도 씹어 있지 않은 백지와도 같습니다. 이 날을 정갈한 마음으로 받아들이는 데 가장 잘 어울리는 음식이라면, 아무래도 자연 본래의 순수한 흰 빛을 그대로 지닌 쌀떡으로 만든 떡국이 제격일 것입니다. 화려한 장식과 맛으로 유혹하는 떡도 세상에 많지만, 이렇게 소박하고 담백한 맛의 가래떡으로 떡국을 만들어 먹음으로써, 새해 첫날의 의미가 더욱 도드라지는 것이지요.

설날 아침, 떡국을 나눠 먹으며 오순도순 이야기를 나눠보세요.

01 새해 어울리는 요리

닭 육수 떡국



● **재료** 닭 1마리, 물 5ℓ, 계란 2개(황색지단 : 청주 1/2작은술, 백색지단 : 청주 1/2작은술+전분 1/2작은술), 청장, 소금, 떡국떡, 미나리 40g, 계란 1개

● **향신재료** 양파 1개, 대파 2대, 마늘 3쪽, 생강 1톨, 통후추 2작은술

● 만들기

- 1 닭은 깨끗이 씻은 후 물을 부어 약한 불에서 끓이다 불순물이 뜨면 물을 버리고 흐르는 물에 닭을 씻는다.
- 2 물 5ℓ에 닭과 향신채를 넣고 끓이다가 약불에서 50분 정도 불순물을 건어내며 끓인다.
- 3 닭은 건져 식혀서 결대로 찢어두고, 육수는 체에 받쳐 식힌 후 기름을 건어낸다.
- 4 육수는 청장과 소금으로 간하고 찢어놓은 닭고기는 소금, 후추 약간씩을 넣고 조물조물 문혀둔다.
- 5 계란은 흰자와 노른자를 분리하여 각각 청주와 전분을 넣고 지단을 부쳐 마름모꼴로 썰어두고, 미나리는 꽃이에 약 10cm 길이로 꽃아 달걀물에 지진 후 역시 마름모꼴로 썬다(미나리 초대).
- 6 육수에 떡국을 끓이고 찢어둔 닭고기와 지단, 미나리 초대를 얹어낸다.

닭육수 Tip | 닭육수를 걸러서 밖에다 두면 기름이 하얗게 굳어진다. 이것을 체로 건지면 맑고 담백한 육수를 만들 수 있다. 각 가정의 청장(국간장) 맛에 따라 조금의 차이는 있겠지만 닭육수 4컵에 청장 1큰술과 소금 1작은술 기준으로 간하면 된다.

