

SBS 「토요특집 출발 모닝와이드」- 거침없는 매력덩어리! 오리 날다!!

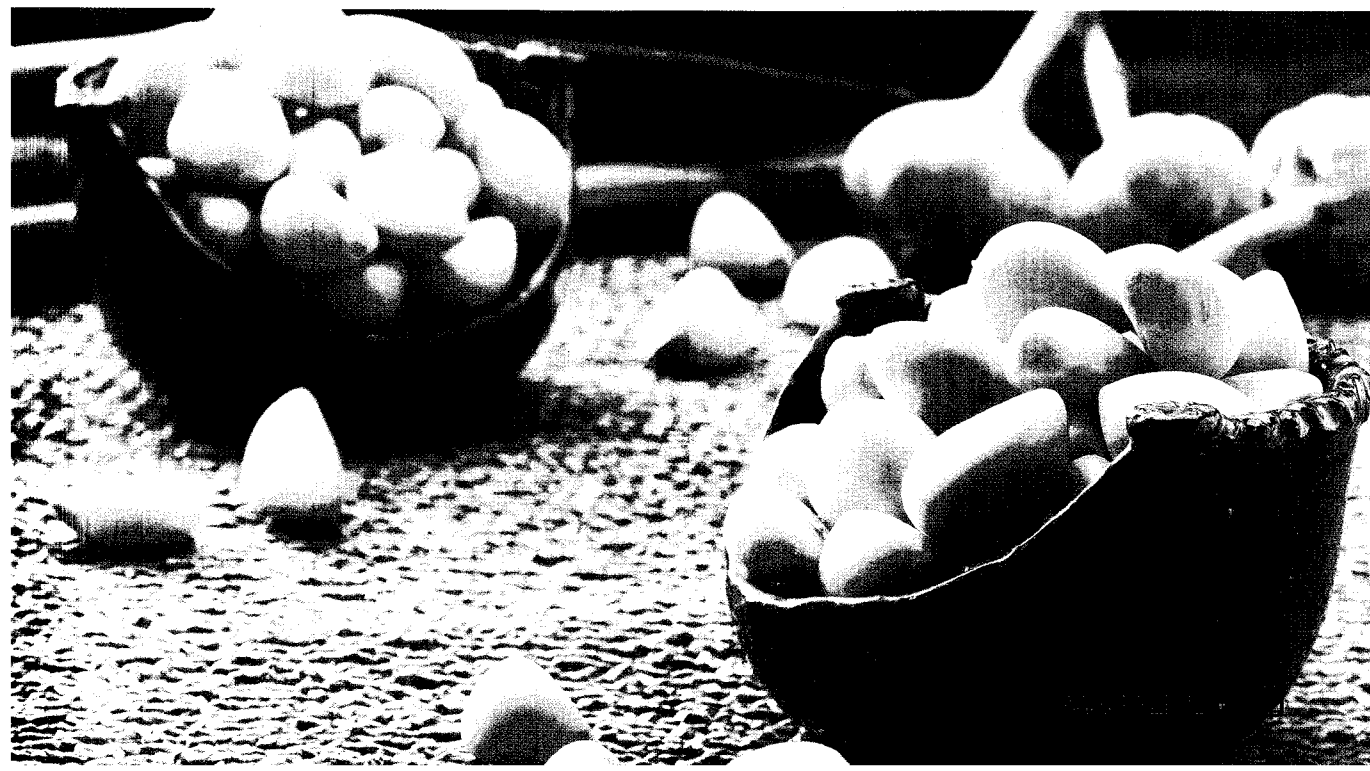
▶SBS 「토요특집 출발 모닝와이드」, 2008년 2월 14일(토) 방송분

거침없는 매력덩어리! 오리가 날다! 눈이 즐겁고 입이 즐겁고 덩달아 속까지 즐거운~ 불포화 지방산이 풍부해 각종 성인병 예방과 피부 미용에 탁월한 효과가 있는 오리! 그러나 제 아무리 몸에 좋은 오리라도 특유의 냄새 때문에 오리 고기를 싫어하는 사람들도 있다?! 그래서 리포터 강남영이 떴다!

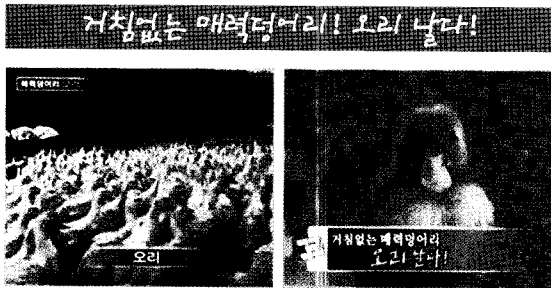


냄새 안 나는 오리를 찾아 경기도 포천 오리 농장! 오리가 마늘을 먹고 자라 특유의 냄새는 없어지고 육질은 업그레이드 됐다는 반가운 소식! 명품으로 탄생한 마늘 오리와 농장 부부가 직접 개발한 아이들 입맛 사로잡은 영양만점 오리고기 피자 and 연후제 술알찜 등 다양한 오리 요리를 맛본다.

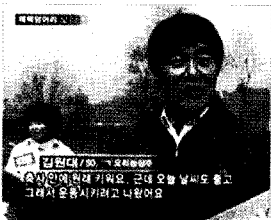
맛 좋고 몸에 좋은 오리의 변신! 서울 종로 한복판에 황제가 즐겨 먹던 오리 음식이 있다는데.. 북경오리구이! 220℃ 가마 안에서 한 시간 가량 노릇하게 구어지면 고소하고 담백한 북경 오리 구이로 탄생! 황제의 입맛 사로잡은 비법부터 오리 껍질의 화려한 변신을 기대하시라!



오리 먹고 건강을 유지한다는 오리 마니아 이보귀 씨!
6년 전 아버지의 폐 관련 수술로 인해 보양식을 찾다
오리의 효능을 알게 된 이후 꾸준히 오리 고기를 먹고
있다고 하는데~ 주변 사람들에게도 오리의 좋은 점을
적극 홍보, 이제는 오리 요리의 달인까지 됐다고 한다.
아낌없이 공개되는 만인의 연인!
오리의 거침없는 매력 속으로 빠져보자~



온 국민에게 기쁨주고 사랑받는 오리, 눈이 즐겁고 입
이 즐겁고 덩달아 속까지 즐거운 영양덩어리, 인기만
점 오리의 거침없는 매력 속으로 지금 들어간다. 명품
오리를 만나러 찾아간 경기도 포천의 한 오리농장. 거
침없이 농장을 활보하고 다니느라 바쁜 우리 오리선
생들.

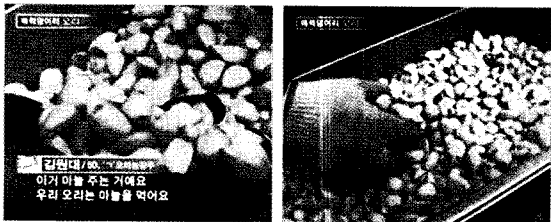


【리포터】 오리는 조산하게
축사에 있어야지 애들은 왜
밖에서 이렇게 방황하나
요?

【농장주】 원래 축사 안에

키우는데 오늘 날씨도 좋고 운동시키려고 나왔죠.

그런데 오리들에게 자꾸 뭔가를 던져준다? 그것은 바
로 생.마.늘?



【농장주】 이거 마늘이에요. 우리는 오리한테 마늘을 먹여



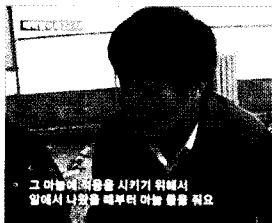
키워요. 원래 오리가 마늘
을 먹진 않는데 저희가 특
수하게 개발한 비법으로 생
마늘도 잘 먹어요.

들어는 보셨는지... 마늘
먹고 쑥쑥 자라는 오리, 진짜 오리가 먹는 것은 바로
마늘이었다. 사람도 그냥 먹기는 힘들다는 매운 생마
늘을 맛있게 먹고 있는 오리들, 거기에는 이유가 있다.



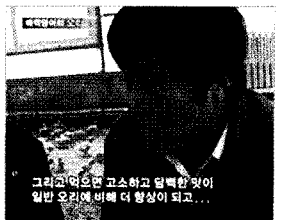
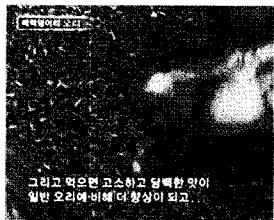
태어난 지 4달된 새끼오
리가 있는 축사로 간 리
포터. 잠시도 가만있지
않고 이리저리 부산히
몰려다니는 새끼오리들

이 보기만 해도 귀여운데... 그런데 어디선가 솔솔 풍
기는 마늘냄새. 냄새의 근원지는 바로 물통에 있었다.



【농장주】 오리가 다 크고 마늘을 주면 안 먹어요, 오히려 매
워서 피하죠. 그 마늘에 적응을 시키기 위해서 알에서 나왔
을 때부터 마늘 우린 물을 줘요.

마늘 특유의 냄새에도 오리가 마늘을 잘 먹는 이유는
태어나서부터 마늘 우린 물을 이유식 대신 먹이면서
마늘맛에 익숙해지도록 조기교육을 시킨 덕. 그런데
밤낮으로 마늘을 먹으면 과연 효과가 있긴 한 것일까?



【농장주】 육질개선이 확실히 돼요. 고기 색깔부터 다르고
확실히 육질이 개선되죠. 고기를 먹으면 고소하고 담백한

맛이 일반 오리고기보다 향상되요.

우리 몸의 면역력과 저항력을 향상시키는 대표식품, 마늘을 주식으로 생활하는 이 곳의 오리들은 살균작용 탁월한 마늘 덕에 항생제가 필요 없고 항병력은 높아져서 아무 탈 없이 건강하게 쑥쑥 자랄 수 있다고 한다. 그래서인지 축사 한 쪽의 창고에는 마늘이 여기저기 수북이 쌓여있다. 오리들이 한달에 먹어치우는 마늘 양만 해도 20톤에 육박한다고 하니 그 어마어마한 양에 또 한번 놀란다. 그런데 마늘만 먹느냐? 그게 아니다. 마늘과 함께 쑥을 먹이는데...

[농장주] 쑥을 같이 넣어야 마늘이 굳지 않아요. 오리가 또 쑥을 좋아하니까 더 잘먹기도 하고요.

국내산 토종마늘과 친환경 쑥을 적절히 배합해서 천연 영양사료를 만들어준다. 고기의 맛을 떨어뜨리는 인공사료에 비해 마늘과 쑥을 배합해 만든 천연 영양사료는 육질은 부드럽게, 오리 특유의 냄새는 단번에 사로잡아주어 그야말로 명품오리로 탄생되는 것.

역사와 전통을 자랑하는 종로에 오리가 떠서 난리가 났다! 도대체 어떤 오리이고 하니 황제가 먹었다는 오리가 바로 이 곳에 출현한 것.

황제가 먹었다는 오리고기, 그 오리 구경하러 간 식당



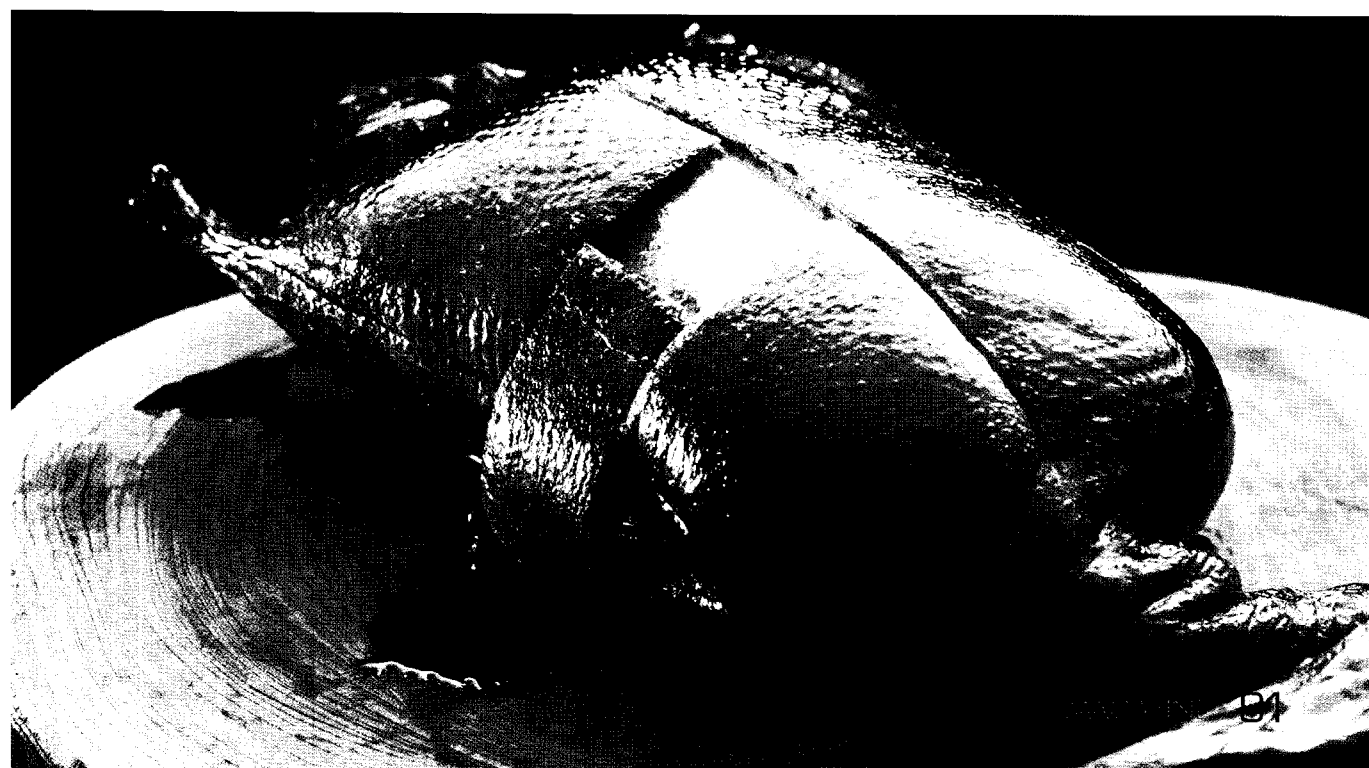
에는 이미 발 디딜 틈 없이 손님들로 꽉 차있다. 걸모습은 평범한데 대체 어떤 비밀이 숨어있기에 황제의 입맛을 사로잡은

것일까? 궁금함을 풀기 위해 주방으로 달려가니 불가마 안에서 섹시한 자태 한껏 뽐내고 있는 오리 발견!



[요리사] 이 오리고기는 북경 카오야. 베이징 덕입니다. 이 가마에서 구워내면 껍질은 껍질대로 육질은 육질대로 다 맛이 다릅니다.

황제가 즐겨먹었다는 북경오리구이. 특히 오리껍질이





포인트라고 하는데 고소하고 껍질의 맛을 거치기 위해 거치는 필수코스는 오리 몸에 바람넣기.

통오리에 바람을 넣고 부풀려 껍질과 살코기를 분리하고 탱탱함을 유지하기 위해 뜨거운 불을 살짝 부여준 뒤 뜨거운 기름을 부여 하루동안 숙성시킨다.

숙성이 끝난 통오리는 220°C가 넘는 화덕에서 참나무로 불을 살살 조절하며 한시간동안 구워주면 끝. 이렇게 완성된 베이징덕은 육즙 풍부한 살코기와 고소하고 바삭한 껍질이 일품이라고... 그야말로 기름은 적당히 빠지고 윤기는 잘잘 흐른다. 이것이 바로 천하일미 중 하나라는 북경식 오리구이. 육질은 부드럽게, 껍질은 바삭한 것이 보기만 해도 군침이 확 도는데...

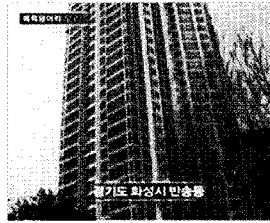


오리 냄새 잡아주는 양파와 피망을 오리고기와 함께 볶아낸 오리피망볶음도 입에 착착 붙는다. 매운 게 싫다면 입에서 살살 녹는 오리 탕수육도 그만이다.

한번 빠지면 헤어날 수 없다는 북경식 오리구이(北京烤鴨). 영양가득 바삭한 오리껍질이 말랑한 전병을 만나 한층 더 고소해지면서 입이 호강이요, 여느 황제가 부럽지 않다.



[손님] 껍질은 껍질대로 고소하고 살은 살대로 부드럽고 맛있어요.



았으나 서나 오리생각뿐이라는 경기도 화성의 한 오리매니아 주부를 만나러 간 리포터. 오리가 좋아 오리로 몽친 4명의 주부들.

[리포터] 평소에 오리를 그렇게 즐겨드신다구요.

[주부친구] 입맛이 없거나 할 때 여기 오면 입맛 돋우는 오리요리를 많이 해 줘요.



[리포터] 오리요리를 좋아하게 된 계기가 있나요?



[주부] 네. 저희 아버님이 한 5~6년 전에 폐가 안 좋으셔서 수술을 하셨어요. 그래서 여러 가지 찾던 중에 오리가 탁월하게 좋다고 해서...

아버지의 건강과 웃음을 되찾아준 오리를 은인으로 만들어 지금은 주변의 지인들에게 오리고기의 효능과 요리법까지 적극적으로 전파하고 있다고...

[주부아들] 원래 학생이 공부를 많이 해야 하는데 오리



를 많이 먹다보니 힘이 넘쳐서 의자에 가만히 앉아있을 수가 없고 막 뛰어놀아야 하고 그래요

【주부친구】 저는 오리를 먹으면서 다이어트가 됐어요. 살이 많이 빠졌어요.

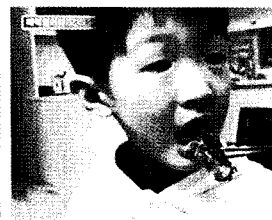


먹어본 사람이 맛을 안다. 오리마니아의 오리요리. 오리에 영양을 더할 대추, 바다의 산삼 전복을 사이좋게 넣어 술에서 푹 끓이면 진한 국물 담백하게 육질은 연하고 부드러운 보양식 오리백숙이 완성된다.



그리고 오리고기의 느끼한 맛을 덜어줄 채소와 고추장 양념으로 버무려 신김치 송송 썰어 볶아주면 집나간 입맛도 돌아오게 한다는 오리주물럭, 밥까지 비벼 먹으면 더 할 나위없이 맛있다.

다음 요리는 기름기 적당히 빠진 훈제와 봄나물, 석류로 한껏 치장해 새콤달콤한 소스로 향 풍기는 석류 오리샐러드.

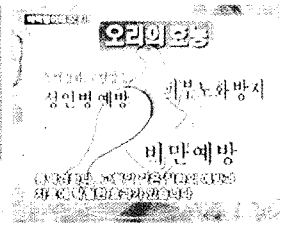


이렇게 한상 푸짐하게 차린 오리 요리를 다 같이 둘러 앉아 먹으니 그 맛이 또 새롭다. 어른도 아이도 오리의



유혹에 흠뻑 빠질 수밖에 없다.

머리도 좋아지고 피부도 좋아지는 오리 많이 드세요~



【임승욱 한의사】 다른 고기에 비해 오리는 불포화지방산이 특히 많은데요. 오리 속에 있는 불포화지방산은 우리 몸 속의 콜레스테롤을 낮춰주는 결정적인 역할을 합니다. 동맥경화나 고혈압 같은 질환의 예방과 치료에 탁월한 효과가 있습니다.



대한민국 온 국민이 건강해지는 날까지 오리의 유혹은 계속된다.

