

말굽버섯술



● 분류 : 가양주

말굽버섯은 전국적으로 널리 분포한다. 큰 것은 지름이 1m가 되는 것도 있으며 나무에 기생하면서 나무의 양분을 흡수하면서 생장하기 때문에 나무에게는 암적인 존재이지만 항암 작용이 있어 몇 해 전 암의 특효약으로 선풍적인 인기를 모았던 적이 있다.

● 재료 : 말굽버섯 300~400g, 소주 1.8ℓ, 설탕 15~30g

● 담그는법

- 1) 말굽버섯을 잘 씻어 건조시킨 후 잘게 썰어 용기에 넣는다.
- 2) 약 3배의 소주와 설탕을 넣고 밀봉하여 시원한 곳에 보관한다.
- 3) 6개월 이상 숙성시키면 독특한 향기의 술이 완성된다.

● 효능 : 항암작용

목화주 (초면주, 草綿酒)



● 분류 : 가양주

목화(초면)은 아욱과의 일년초이다. 전국각지에서 재배한다. 꽃과 열매(열매의 속살이 숨이 되기 전의 상태)를 사용한다.

● 재료 : 목화열매(또는 꽃) 600g, 소주 1.8ℓ

● 담그는법

- 1) 목화는 옷감을 만드는 나무로서 인간에게는 가장 유용한 것 중의 하나라고 할 수 있다. 약술을 담글 때는 목화꽃의 꽃송이를 따다가 담그기도 하고 어린 열매로 담그기도 한다. 즉 꽃이 지고 2주 정도 지나면 목화열매가 맺히는데 열매를 깨뜨려 보면 하얀 속살이 아주 맛이 있다. 이것이 시간이 지나 완숙되면 숨이 되는데 완숙되기 전 열매를 따다가 술에 담는다.
- 2) 꽃으로 담글 때는 재료 2~3배 분량의 독한 술을 붓고 열매로 담글 때는 3~4배 정도 붓는다. 술은 독하고 맑은 술일수록 좋다. 밀봉하여 냉장소나 지하실에 두어 3~4개월 후에 마실 수 있다.

● 효능 : 혈액순환, 신경통, 여성 질환, 젖이 부족한 데

미나리주



● 분류 : 가양주

미나리는 일본이 원산지이며 미나리과의 숙근초(宿根草)인데 일본 동부 지방에 많이 자생한다. 생장력이 왕성한 식물로서 오늘 앞을 따도 내일은 새로운 잎이 돋는다고 해서 미나리라는 이름이 지어졌다. 줄기는 굵고 두름을 닮았으며 줄기나 잎에 흠이 나면 노란액즙이 나온다. 늦은 여름에 우산 모양의 꽃이 피며 작은 백색꽃이다. 가을에 길이 1cm 정도의 장타원형의 열매가 열린다.

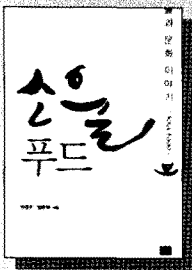
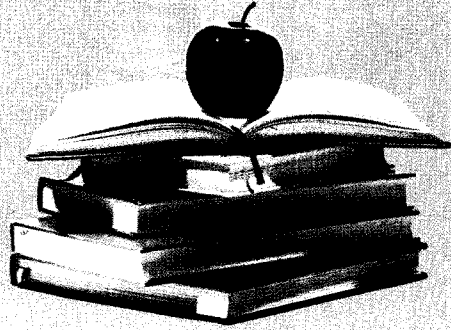
● 재료 : 미나리 잎 200g, 설탕 80g, 소주 1.8ℓ

● 담그는 법

- 1) 잎을 깨끗이 씻고 그늘에서 충분히 말린다.
- 2) 2~3cm 정도로 자른다.
- 3) 재료를 모두 병에 넣어서 밀봉한다.
- 4) 음용은 3주일 쯤부터 가능하다.
- 5) 1개월 정도 경과 후 잎을 건져내고 여과해서 다른 병에 담아서 보관한다.

● 효능 : 불면증, 강정, 감기

주류 도서 소개



『소울푸드』

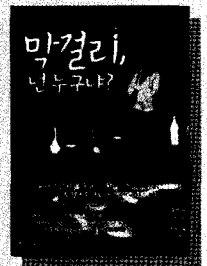
이 책은 우리 술에 대한 인식의 전환과 올바른 음주 문화 정착을 위해 기획됐다. 우리 술의 역사와 종류, 술 문화의 변천, 술을 제대로 즐기는 방법 등에 대해 쉽고 재미있게 소개하고자 한다. 그동안 잘 알지 못했던 술 이야기를 통해 눈, 코, 입을 즐겁게 하는 술의 매력을 새롭게 알게 될 것이다.

저자 : 원경은, 임완희 / 출판사 : 한울 / 출간일 : 2010년 7월 19일 / 도서가격 : 12,000원

『막걸리, 넌 누구냐?』

술 평론가이자 인문학 체험공동체인 막걸리학교의 교장 허시명이 들려주는 막걸리 이야기 『막걸리, 넌 누구냐?』. 가난하고 고단한 서민들을 위로해주던 값싼 술의 이미지를 벗고, 최근 웰빙 술 열풍을 일으키며 새로운 문화 트렌드로 자리 잡은 막걸리. 이 책은 출생에서부터 현재 모습까지 막걸리의 이력을 살펴보고, 그동안 우리가 잘 몰랐던 막걸리의 숨겨진 매력을 고집어낸다. 막걸리의 역사는 물론, 건강이나 미용을 위한 활용법, 구석구석 숨어 있는 지역 막걸리 양조장, 세계 속 막걸리 돌풍, 나만의 막걸리 만드는 방법, 특별한 막걸리 즐기는 방법 등을 흥미진진하게 풀어놓는다.

저자 : 허시명 / 출판사 : 예담 / 출간일 : 2010년 4월 30일 / 도서가격 : 13,000원





『맥주수첩 - 한눈에 보는 세계 73가지 맥주』

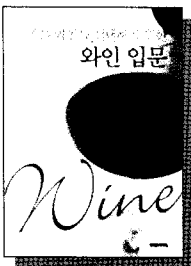
『맥주수첩』은 비어헌터인 저자가 소개하는 맥주 선택 가이드북이다. 나라별, 종류별로 다양하게 즐기는 전통 깊은 수입맥주 73종을 수록했다.

저자 : 이기중 / 출판사 : 우듬지 / 출간일 : 2010년 6월 25일 / 도서가격 : 7,000원

『전통 웰빙주 막걸리』

『막걸리』는 막걸리에 대한 총체적인 내용을 기술하고, 그 효능을 구체적으로 제시하며, 나아가 막걸리를 이용한 음식에 대한 이야기까지 다루고 있다. 이 책을 통해 우리의 전통주이자 건강음료인 막걸리와 그 효능을 일반 독자층에게 전달하고자 한다.

저자 : 배승자 / 출판사 : 허남출판사 / 출간일 : 2010년 6월 15일 / 도서가격 : 13,000원



『좋은 와인을 선택하기 위한 와인 입문』

좋은 와인을 선택하기 위한 『와인 입문』. 화이트 와인과 레드 와인의 대표되는 와인들을 자세하게 소개하고, 와인의 중심지인 프랑스, 이탈리아, 스페인, 독일, 칠레, 그리고 새롭게 떠오르고 있는 미국, 호주 등 세계 각국의 와인 정보를 사진과 함께 수록했다. 와인의 특성, 품종, 생산지 등 와인에 대한 다양한 지식들을 습득해 초보자들도 쉽게 자신에게 맞는 좋은 와인을 선택할 수 있도록 돕는다.

저자 : 주부의 벗사 / 역자 : 오성애 / 감수 : 김민환

출판사 : 미래지식 / 출간일 : 2010년 4월 20일 / 도서가격 : 7,000원